

국외출장 결과보고서

구 분	내 역					
출장자	소속	수산연구본부	성명	임경희	직급	연구위원
출장목적 (중복선택 가능)	<input checked="" type="checkbox"/> 현지조사(현장, 전문가 회의) <input type="checkbox"/> 국제행사 주최 <input type="checkbox"/> 국제행사 참가 <input type="checkbox"/> 국제회의(정부대표단) 참석 <input type="checkbox"/> 세미나, 교육, 훈련 <input type="checkbox"/> 기타 ()					
관련사업 (예산항목)	○ 출장목적 : 일본의 수산물 소비 활성화 정책 및 사업 기관 인터뷰 및 현지 조사 ○ 관련사업 - 「수산물 소비생태계 활성화 연구 및 수산 CEO 포럼」(연구적립금) (본과제명 : 초격차 청색경제 기반 구축사업) (사업기간 : 2023.04.01. ~ 2024.05.31.)					
출장기간	2024. 4. 14. ~ 2024. 4. 19.		출장지	일본(도쿄, 시즈오카)		
출장일정	일자	방문지	주요업무*		항공편	
	04.14(일)	부산(16:40) → 나리타(18:15)	항공 이동			
	04.15(월)	오전 : 수협 도쿄 무역지원센터 오후 : 일본수산회	담당자 인터뷰			
	04.16(화)	오전 : 동경해양대학 오후 : 도쿄 → 시즈오카	전문가 인터뷰 & 현지 이동			
	04.17(수)	오전 : 유이항어협&동해대학 오후 : 시즈오카현청, 시즈오카현어련 저녁 : 시즈오카 → 도쿄	담당자 인터뷰 & 현지 이동			
	04.18(목)	오전 : 전어련 오후 : 일본수산청	담당자 인터뷰			
	04.19(금)	나리타(19:20) → 부산(21:35)	항공 이동			
출장성과	○ 출장목적 달성 정도 - 수산물 소비 생태계 활성화 방안 도출을 위한 국외사례 조사로, 당초 목적 달성 ○ 주요 성과 - 수산물 소비 위축으로 일찍부터 민간, 업계, 정부가 다양한 활동을 추진해 온 일본의 사례 분석으로 국내에 대한 시사점 도출					
향후계획	○ 출장 성과 공유 계획 - 연구 보고서 수록 ○ 정책화 등 활용 계획 - 우리나라 수산물 소비 생태계 활성화 방안의 참고 자료로 활용					
참고 등 특이사항 (건의사항)						

* 주요업무 수행 결과 별지 작성 후 첨부

주요 업무내용 (계획(), 결과(✓))			
업무유형	■ 현지조사(현장, 전문가 회의)	□ 국제행사 주최	□ 국제행사 참가
	□ 국제회의(정부대표단) 참석	□ 세미나, 교육, 훈련	□ 기타 ()
업무①	04.15.(월) 오전 수협 도쿄 무역지원센터 담당자(고다숨 대리) 인터뷰		
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> □ 면담 질의 내용 · 일본 수산물 소비의 특징 및 전망 · 일본의 수산물 수입 현황 및 특징 		
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> □ 일본의 수산물 소비는 지속적으로 감소하는 반면 육류 소비가 장려되며 육류에 대한 가계소비가 증가 · 식품으로서의 조리 편의성, 가정 내 소비 시 가구의 손질·조리방법에 대한 정보 부족 등으로 수산물 소비 감소세를 유지 · 수도권 대형유통매장에서 판매되는 수산물의 종류 및 가공형태는 제한적, 반찬도 육류를 소재로 한 품목이 보다 다양한 편 □ 청년층의 경우 수산물에 대한 선호도는 높은 편 · 요리방법 등에 대한 정보 부족으로 가공품에 대한 선호가 강해 수산물의 경우도 연제품 등 간편하게 섭취할 수 있고 가격도 적절한 가공품 형태를 선호 □ 업계와 정부의 수산물 소비 촉진을 위한 프로모션이 다양하게 진행되고 있으나, 미래 소비의 대폭적 증가는 수산물이 가진 소재적 한계로 인해 제약이 있을 것으로 고려 · 대표적으로 일본 정부는 소비 진작을 위해 매달 '생선의 날'(3~7일)을 정해 해당일에는 유통판매점이 평상시보다 수산물을 저렴하게 판매하는 이벤트를 시행 · 또한 고향납세제로 제공되는 기념품의 경우 지역특산물로 구성된 고가격·고품질의 수산물 비중이 높아 소비자에게 인기를 확보 □ 수산물 자급률이 낮은 국가이나 일본 국민의 자국산 선호는 강한 편 · 수산가공품의 경우도 수입완제품에 비해 수입원료이더라도 자국 내 가공된 제품을 선호하는 경향이 있으며, 최근 한국산 김 원초를 수입해 일본 내에서 제조·가공되어 유통되는 제품이 증가 · 한류의 영향으로 한국식품에 대한 인기가 높아지면서 다양한 수산가공품이 일본 진출을 시도하고 있는 가운데, 가격 경쟁력이 핵심 요인으로 평가 		
업무②	04.15.(월) 오후 일본수산회 사업 담당자(나루세 마사토 센터장 등) 인터뷰		
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> □ 면담 질의 내용 · 최근 일본 수산물 소비의 특징 및 전망 · 일본수산회의 수산물 소비 활성화 사업 현황 및 평가 · 일본수산회 소비 대책의 향후 추진 방향 등 		

주요 업무내용 (계획(), 결과(✓))

수행결과	<ul style="list-style-type: none"> □ 일본 수산물 소비는 2001년 40.2kg을 정점으로 감소하기 시작, 2011년에는 육류가 수산물(어류) 소비를 상회(연간 1인 순식료 소비량 기준) · 전갱이, 꽁치, 오징어, 새우, 방어, 참치, 연어 등 일본 내에서 인기가 높은 어류의 소비는 연어를 제외하고 동기간 감소 · 저렴하게 공급되던 다핵성 어종(전갱이, 꽁치 등)의 어획량 급감, 식품 평균가격을 상회하는 신선어패류의 가격 상승세, 소비자의 간편성 추구 등 다양한 요인에 의한 복합적 영향으로 수산물 소비는 최근까지 감소 추세 □ 일본수산회는 회원사로부터의 요청으로 자국 내 위축 우려에 대응해 소비 촉진 사업을 일찍부터 추진해 왔는데, 대표적으로 어식 보급 추진 센터를 설립하여 수산업 발전의 핵심인 어식 보급과 수산물 소비 확대를 위한 다양한 활동을 추진 · 심포지엄 및 세미나 등 어식 보급과 수산물 소비 확대를 위한 학술 및 교육 행사를 추진 · 초등학교 어류 학습회, 보호자 및 영양사 전공 학생 대상 요리 교실 운영 등을 통해 수산물에 대한 조기 선호도 구축을 도모 · 수산 및 요리 서적을 열람할 수 있는 '어류 상담실' 운영과 어식 보급을 위한 책자 등을 제작 배포 □ 어식보급협의회는 일본 전국의 약 60개의 단체 및 기업이 회원으로 참여하는 단체로, 마루하니치로, 일본수산 등의 대기업과 전어련 등 대표적인 수산단체가 회원으로 어식 보급 추진 센터가 협의회의 사무국 역할을 담당 □ 기타 일본산 수산물 소비 확대를 위해서는 유통부문의 개선이 불가결하다고 보고, 일본산 수산물 유통 확대를 위한 개선 사업을 추진 □ 향후 일본의 수산물 소비 기반 유지를 위해 다양한 활동 중에서도 어린이 등 미래세대를 대상으로 한 교육, 학습 등을 통해 일본 고유의 어식문화에 대한 의식 고취로 미래 수산물 소비로 자연스럽게 연계될 수 있도록 하는 저변 마련이 불가결할 것으로 고려
업무③	04.16.(화) 오전 동경해양대 전문가(나카하라 고우치 교수 등) 인터뷰
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> □ 면담 질의 내용 · 일본의 수산물 소비 현황 및 특징 · 수산물 소비 전망 · 수산물 소비 활성화 제언

주요 업무내용 (계획(), 결과(✓))

수행결과	<ul style="list-style-type: none"> □ 일본인들의 식생활이 점차 서구화되면서 육류와 유제품 소비가 증가, 이에 따라 전통적으로 많이 소비되던 수산물의 소비가 감소 · 패스트푸드와 가공식품의 인기가 높아지면서, 조리 시간이 오래 걸리는 수산물 요리의 선호빈도가 감소 · 인구 고령화로 전통적으로 수산물을 많이 소비하던 세대가 줄어들고 젊은 세대는 수산물에 대한 관심이 상대적으로 감소, 특히 젊은 세대는 바쁜 생활 패턴과 맞물려 빠르고 간편하게 먹을 수 있는 음식을 선호 · 정어리 등 80년대 풍부한 어족자원의 감소로 수산물 가격이 상승세를 이어가며 소비자의 가격 대비 효용이 높은 다른 식품으로의 전환을 촉진, 고급 수산물의 경우 가격이 더 많이 상승하며 일반 가정 소비에 영향 · 글로벌화와 함께 외국산 농수산물이 일본 시장에 대거 유입되면서, 상대적으로 가격이 저렴한 수입품이 일본 내 수산물 소비를 잠식, 경쟁력 있는 가격과 품질을 갖춘 수입 수산물에 대한 선호 강화 · 전통적인 일본의 어식 문화가 점차 사라지면서, 청년층의 수산물 요리법에 대한 지식과 경험이 부족해지는 가운데 수산물 요리는 조리와 보관이 어렵고 번거롭다는 인식이 확산되며 선택 빈도에 영향 □ 전 세대에서 영양학적 우수성 등으로 수산물에 대한 선호도는 존재하나 다양한 이유로 실제 소비는 감소세가 이어지고 있는 양상 · 고령층에서도 실제로 육류 소비가 확대되고 있어 이 같은 추세는 당분간 지속될 것으로 전망 □ 수산물 소비 활성화를 위해서는 유통단계에서의 변화가 필요, 현행 4대 기조에 따른 수입 수산물 중심의 공급에서 벗어나 소비자들이 다양한 어종을 제철에 다채로운 방식으로 접할 수 있도록 지역 수산업 등과의 협력을 통한 전환 요구
업무④	04.17.(수) 오전 시즈오카현 유이항어협 조합장(미야하라 준이치) 및 동해대학 전문가(이은희 교수) 등 인터뷰
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> □ 면담 질의 내용 · 유이항어협의 주요 사업 및 실태 · 지역 수산물 소비 촉진 사업 및 추진 체계

주요 업무내용 (계획(), 결과(✓))	
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> □ 일본 내 벚꽃새우(사쿠라에비), 실치(시라스)의 대표적 산지로 높은 인지도를 확보하고 있으며, 한국의 6차산업화와 같은 우미교(海業, 관광어업)의 적극적 추진을 통해 특산물 소비 활성화를 도모 · 벚꽃새우의 지역 브랜드 상표 등록을 통해 신뢰도 향상, 지역 경제 발전을 추진 · 일본 내 지속가능성 인증인 MEL JAPAN 라벨 획득으로 수산자원의 지속가능한 이용 구조를 구축 · 신선한 어획물 판매를 위해 위판장 현대화를 완료했으며, 어업인의 판매 활성화 아이디어를 다각도로 시험(예 : 활벚꽃새우 판매 등) 중 □ 한국의 6차산업화와 같은 우미교(海業, 관광어업)의 적극적 추진을 통해 특산물 소비 활성화를 도모 · 어협특산물의 소비 안정화·지속을 위해서는 초등학교 등 어린이를 대상으로 한 체험학습(어업, 요리 등)의 효과가 상당한 만큼 활성화를 희망 · 유흥향을 활용한 지역특산물 축제, 직거래 판매장, 벚꽃새우특산음식판매점 운영을 통해 벚꽃새우, 실치 등의 소비 확대는 물론 관광객 유치 효과, 회원의 소득 향상에 실질적인 성과 · 코우하쿠(흰새우) 산지(신미나토어협)와의 브랜드 콜라보레이션으로 인지도 향상 및 소비(판매) 확대 모색
업무⑤	04.17.(수) 오후 시즈오카현청 수산물 소비 정책 담당자(요시노 아키히로 과장) 인터뷰
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> □ 면담 질의 내용 · 시즈오카현 정부의 수산물 소비 정책 개관 · 소비 활성화 주요 정책 및 평가 · 향후 수산물 소비 정책 추진 방향 등
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> □ 1990년대 이후 일본 근해어업의 주요 어획물인 정어리의 어획량 감소에 더해 자원량, 어업종사자 감소, 고령화 등으로 수산업은 위축세 □ 이러한 가운데 시즈오카현은 수산진흥기본계획을 통해 수산업·원양산업 고수익화·성장 산업화, 지역바다의 풍요로움 유지·확대를 축으로, 수산물의 매력 증대, 새로운 해양산업의 창조·육성, 바다&강의 혜택의 지속적 이용 확보, 자원의 유지·확대를 위한 조사·연구 등의 주요 사업을 추진 · 수산물 주산지라는 특성으로 인해 어업과 관련된 사업이 주축 □ 수산물 소비 위축도 지역 수산업에 대한 리스크 요인으로 고려되고 있으며, 이와 관련해 수산물 수요 확대를 위한 시책을 추진 · 기판매처 이외 새로운 유통 판매처 확보를 위한 수산단체, 생산자 등의 활동 지원, 중앙정부 사업을 활용한 지역수산물의 급식 제공 등의 사업을 추진
업무⑥	04.17(수) 오후 시즈오카현어련 수산물 소비사업 담당자(다카세 진 상임이사) 인터뷰
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> □ 면담 질의 내용 · 수산물 소비 변화에 따른 지역 생산자 영향 · 시즈오카현어련의 수산물 소비 확대 대책 현황 및 평가 · 소비 대책의 향후 추진 방향 등

주요 업무내용 (계획(), 결과(✓))	
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> □ 시즈오카현은 일본 내 상위 5위 가량의 수산물을 생산하는 지역으로, 원양(원양가다랑어일본조, 참치연승, 선망), 근해(근해가다랑어일본조, 고등어붕수망, 선망 등), 연안(벚꽃새우 및 실치선인망, 정치망, 자망 등), 양식업 등 다양하게 구성 · 가다랑어, 정어리, 고등어, 참치, 실치, 벚꽃새우 등이 대표적으로 생산 · 지역 특산물을 활용한 가다랑어훈연품, 실치건조, 연제품, 참치 및 가다랑어통조림 등 수산가공업도 발달해 일본 내 상위 3위를 차지 □ 일본 내 수산물 소비 위축에 대한 문제 의식을 보유, 지역 특산물의 소비 활성화를 위한 사업을 추진 · 소비 위축, 낮은 산지가격에 대응해 어린이·청년 등 젊은 세대에 대해 수산물이 중심적인 일본 전통적인 식문화에 대한 교육(식육), 프라이드피쉬를 활용한 지역 특산물의 맛과 우수성 홍보, 수출 촉진, 브랜드화, 시장통합 등의 대책을 추진 · 현내 단위어협, 생산자 등은 수산업·어촌이 가지는 공익적 기능을 활용해 개최하는 다양한 수산물 축제 개최, 어협어항식당 등을 운영해 지역민과 관광객에 대해 지역 특산 수산물의 소비 활성화 및 저변 확대에 기여하고 있으며, 현어련은 홍보 등의 활동을 지원
업무⑦	04.18(금) 오전 전어련 수산물 소비사업 담당자(다나타 요시노리 참사) 인터뷰
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> □ 면담 질의 내용 · 전어련의 수산물 소비 확대 대책 현황 · 전어련 사업의 평가의 향후 추진 방향 등
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> □ 전어련은 JF그룹의 지도 단체이자 판매 및 구매 사업의 계통 단체로서 생산자 중심의 사업을 추진, 그러나 수산물 소비 부진이 확산되면서 자국민을 대상으로 수산업에 대한 이해 촉진과 수산물 소비 활성화 사업을 다각도로 추진 □ '프라이드 피쉬 프로젝트'를 통해 생산자(어업인)이 선정한 최고의 생선을 소개하고 소비자에게 그 가치를 전달하고자 모색 · 지역 어업자가 자부심을 가지고 추천하는 신선한 생선을 선정하여 소비자에게 홍보하고, 레시피와 함께 맛있는 조리 방법을 소개 □ 'JF 어류 마르쉐 기요기치'라는 인터넷 쇼핑몰을 운영해 전국 어업인이 추천하는 신선한 해산물을 소비자에게 직접 판매, 생산자와 소비자 간의 직거래 활성화를 통해 지역에서 계절마다 생산되는 다양한 수산물에 대한 홍보·판매도 다양한 수산물 소비 관습의 유지 도모 □ 어업의 매력을 전파하고 어업자들이 자부심을 가지고 일할 수 있도록 정보를 제공하는 플랫폼을 구축하여 어업의 중요성과 재미를 알리기 위해 다양한 콘텐츠와 정보를 제공하여 어업에 대한 관심을 높이고 소비자에게 정보를 공유 □ 어식 보급과 수산물 소비 확대를 위한 교육 프로그램을 운영, 학교, 지역사회 등을 대상으로 출강 수업과 요리 교실을 통해 학생, 학부모 등에 수산물의 중요성과 요리 방법을 교육하여, 수산물 소비를 장려 □ 기타 어업에 대한 소비자의 이해를 증진시키고자 어업의 중요성을 알리고, 어업의 지속 가능성을 높이기 위한 교육 및 홍보 활동을 진행
업무⑧	04.18.(목) 오후 일본 수산청 소비정책 담당자(요시카와 치가 과장보) 인터뷰

주요 업무내용 (계획(), 결과(✓))	
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> □ 면담 질의 내용 <ul style="list-style-type: none"> · 일본 정부의 수산물 소비 정책 개요 · 소비 활성화 주요 정책 및 평가 · 향후 수산물 소비 정책 추진 방향 등
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> □ 세계적인 수산물 소비 국가 중 하나로, 수산물은 일본의 식문화에서 중요한 역할을 담당하는 만큼 건강한 식습관과 로컬푸드 소비를 촉진하기 위해 수산물 소비를 장려하는 다양한 활동을 추진 <ul style="list-style-type: none"> · 어식소비 활성화 사업은 일본 수산업의 지속 가능성을 확보하고, 수산물 소비를 통해 국민 건강 증진 도모를 목표로 추진 □ 홍보 및 마케팅 캠페인 <ul style="list-style-type: none"> · TV, 라디오, 인터넷 등 다양한 매체를 통해 수산물의 영양가와 맛을 강조하는 광고 수행 · 유명 셰프와의 협업을 통해 수산물 요리법을 소개하고, 이를 통해 수산물 소비를 촉진 □ 교육 프로그램 <ul style="list-style-type: none"> · 학교 및 지역 사회에서 수산물의 중요성과 건강상 이점을 알리는 교육 프로그램 운영 · 어린이와 청소년을 대상으로 한 요리 교실을 개최하여, 어릴 때부터 수산물에 친숙해지도록 학습 □ 소비 촉진 이벤트 <ul style="list-style-type: none"> · 전국 각지에서 열리는 수산물 축제, 시식회, 요리 대회 등을 통해 수산물 소비를 직접 체험할 수 있는 기회 제공 · 특정 기간 동안 수산물 할인 판매 행사를 진행하여 소비자들에게 경제적 혜택을 제공 □ 수산물 유통 개선 <ul style="list-style-type: none"> · 신선한 일본산 수산물을 더 빠르고 효율적으로 소비자에게 전달하기 위한 유통망 개선을 동시 추진, 지역 어민과 협력하여 직접 판매를 활성화하고 소비자와의 신뢰 관계 구축을 모색 □ 향후 수산물 소비 기반의 유지를 위한 활동 추진 모색 <ul style="list-style-type: none"> · 어획량 조절, 해양 보호 구역 설정 등 지속 가능한 어업 관행을 통해 수산자원을 보호하고 인증제도(MEL JAPAN 등)를 도입하여 소비자들이 지속 가능한 수산물을 쉽게 식별할 수 있도록 지원 · 전통적인 수산물뿐만 아니라 덜 알려진 수산물 소비 촉진을 통해 소비 다양성을 높이고, 어업 종사자들의 소득을 증대를 유도 · 해외 시장과의 협력을 통해 일본 수산물의 수출을 확대 추진

* 주요 업무 내용을 10개 내외로 작성

* 업무별 수행 결과는 각 700자 이내로 작성(관련 사진, 도표 필요시 추가)

* 보고서 총 분량은 10페이지 내외로 작성(필요시 조정)