







국외출장 결과보고서

구 분	내 역					
출장자	소속	수산정책사업본부	성명	김대영	직급	선임연구위원
			성명	이상건	직급	부연구위원
출장목적 (중복선택 가능)	■ 현지조사(현장, 전문가 회의) □ 국제행사 주최 □ 국제행사 참가 □ 국제회의(정부대표단) 참석 □ 세미나, 교육, 훈련 □ 기타 ()					
관련사업 (예산항목)	2024년 수산식품산업 현지진출 지원사업(국고보조금)					
출장기간	2024. 11. 04(월) ~ 2024. 11. 10(일) (5박 7일)			출장지	인도네시아	
출장일정	일자	방문지		주요업무		항공편
	11.04(월)	부산(16:10) → 인천(23:10) → 싱가폴(07:50) → 수라바야(+1 09:20)		항공 이동		KE1422(부산 → 인천) KE647(인천 → 싱가포르) SQ922(싱가폴 → 수라바야)
	11.05(화)	오전 : 수라바야 도착 오후 : 마트 방문(Lotte Mart 등)		수산물 소비 동향 조사		차량 이동
	11.06(수)	오전 : 홍합 양식장 오후 : 신다바드(PT.Sindabad)		양식장 환경 조사, 샘플 채취 홍합 시제품 가공		차량 이동
	11.07(목)	오전 : 새꼬막 양식장 오후 : 신다바드(PT.Sindabad)		양식장 환경 조사, 샘플 채취 꼬막 시제품 가공		차량 이동
	11.08(금)	종일 : 파루루안 지역		꼬막 하역 장소 검토 및 홍합·꼬막 가공 가능성 협의		차량 이동
	11.09(토)	오전 : 신다바드(PT.Sindabad) 오후 : 수라바야(18:40) → 싱가폴(+1 01:30) → 인천(+1 09:40) → 부산(+1 10:50)		샘플 수령 등 항공 이동		SQ929(수라바야 → 싱가포르) KE646(싱가폴 → 인천) KE1407(인천 → 부산)
	출장성과	○ 출장목적 달성 정도 - 재호물산 현지진출 지원사업 진행 상황 점검 및 성공 가능성 확인 ○ 주요 성과 - 재호물산 현지진출 지원사업 진행 상황 파악 - 인도네시아 수산물 양식 및 가공산업 동향 정보 수집 - 인도네시아 수산분야 진출 가능성 확인 및 진출 정보 파악				
향후계획	○ 정책화 등 활용 계획 - 재호물산 인도네시아 현지진출 사업화 진행 모니터링(~2026년) - 인도네시아 현지진출 성과 사례 발표(워크숍, 수산물수출정보포털 등)					
참고 등 특이사항 (건의사항)						



주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

업무유형	<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 ()		
업무①	(11/05, 오전) 현지 수산물 소비 동향 조사		
수행계획	<input type="checkbox"/> 인도네시아 수산물 판매 동향 조사 <input type="checkbox"/> 베트남 수산물 유통 및 소비 동향 조사(주요 유통 수산물)		
수행결과	<input checked="" type="checkbox"/> 방문조사 결과 <ul style="list-style-type: none"> ○ 롯데마트는 인도네시아 자카르타에 2014년 8월 '고망(/kemang)점'을 오픈하면서 국내 업체 최초로 인도네시아 슈퍼마켓 시장에 진출함 ○ 이후 롯데마트는 인도네시아에 50개 지점을 운영하면서 글로벌 유통업체로 성장 중임 ○ 롯데마트는 인도네시아 내수 시장(2억 6천만명)의 성장 가능성을 높게 평가하고 인도네시아 전역에 네트워크 구축을 통해 우리나라 제품은 물론 인도네시아 농수산물 등을 유통하고 있음 ○ 금번 방문한 롯데마트 수라바야점은 PAKWON MALL에 입점해있으며, 수라바야 서쪽 지역에 한국계 매장이 오픈한 것을 처음임 ○ 롯데마트에서는 우리나라 공산품은 물론 다양한 가공식품을 판매하고 있음. 수산물과 관련해서는 인도네시아에서도 김이 인기를 얻으면서 다양한 김 제품이 구비되어 있었으며, 가공품 중에서는 참치캔, 까나리 액젓 등이 판매되고 있음 ○ 신선 수산물의 경우 대부분 현지에서 생산되는 민물어류, 고등어류, 두족류(한치, 오징어), 새우류(흰다리새우, 블랙타이거) 등이 판매되고 있음 ○ 한편, PAKWON MALL에는 롯데마트 외에도 현지 마켓인 Hypermart이 입점해 있음. Hypermart은 인도네시아 대표 대형할인마트로 70여개 도시에 매장은 100개 이상으로 알려짐 ○ Hypermart에서는 공산품은 물론 농산물, 축산물, 수산물 등 다양한 상품을 저렴한 가격에 판매하고 있음 ○ 수산물의 경우 별도의 코너가 마련되어, 활어는 물론, 신선냉장품, 냉동품 등이 판매되고 있음 ○ 활어의 경우 수조 시설이 구비되어 민물 어류 중심으로 판매되고 있었으며, 우리나라에서도 보양식으로 인기가 많은 장어가 판매되고 있었음 ○ 신선냉장품의 경우 바다에서 생산되는 어류 중심으로, 특히 다양한 새우류와 오징어류가 판매되고 있음 ○ 냉동 코너의 경우 새우, 연어 등을 중심으로 판매되고 있었으며, 최근 간편식 식품이 인기를 얻으면서 수산물 기반으로 한 간편식 제품도 판매되고 있음 		
	롯데마트	  	
	Hypermart	  	

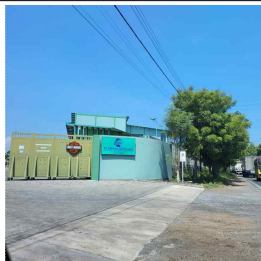


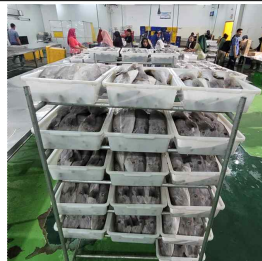
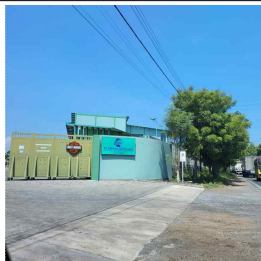


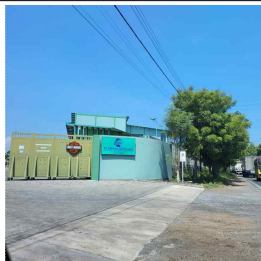


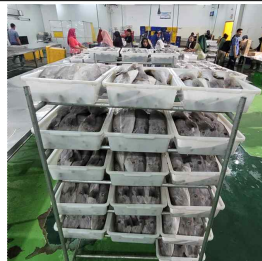
주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

업무②	(11/06) 홍합양식장 현장 조사			
수행계획	□ 홍합양식장 현장조사 <ul style="list-style-type: none">○ 인도네시아 홍합 양식 가능성 조사			
수행결과	□ 조사 결과 <ul style="list-style-type: none">○ 세계 시장에 홍합은 뉴질랜드산이 품질 경쟁력을 바탕으로 시장을 지배하고 있음○ 다만 뉴질랜드산 홍합은 kg당 USD 4\$ 이상 높은 가격으로 거래되어 국내 공급은 물론, 개도국 등 소득 수준이 낮은 국가로의 공급에는 한계가 존재함○ 이에 재호물산에서는 인도네시아의 홍합 양식의 가능성을 높게 평가하고, 선제적으로 시장을 개척하기 위해 홍합 양식 및 가공 부문 조사를 수행함○ 인도네시아에서 생산되는 홍합은 뉴질랜드에서 생산되는 홍합(GREEN MUSSEL)과 대동소이한 형태와 모양으로, 특히 자숙된 제품의 경우 뉴질랜드 홍합과 맛과 식감이 매우 비슷함○ 다만 크기 부문에서 차이가 있는데 인도네시아 홍합은 길이가 6cm 내외인 반면, 뉴질랜드 홍합은 10cm 내외로 약 2배 정도의 차이가 발생함○ 이에 거래되는 가격도 kg당(USD) 뉴질랜드 홍합은 4.0\$, 인도네시아 홍합은 2.0\$ 정도로 2배 정도 차이가 발생함			
	뉴질랜드 홍합		인도네시아 홍합	
				
	<ul style="list-style-type: none">○ 홍합 양식장은 JAVA주 Gresik군 Sidayu면 일원에 소재함(수라바야로부터 차로 약 3시간 이동 거리에 위치)○ 홍합 양식장은 선착장으로부터 약 10km 떨어진 곳에 위치하고 있으며, 홍합 양식을 위한 관리 및 채취선은 선외기를 활용함○ 인도네시아에서의 홍합 양식은 자연적인 방법(별도 치패 작업 하지 않음)으로 이루어지며, 양식장 허가와 관련해서도 별도의 정부 허가 없이 마을 차원에서 자율적으로 이루어짐○ 양식장에서는 홍합 양식을 위한 틀이 1,000개 이상 있었으며, 1틀 제작비는 60만 원 정도로 파악됨(틀은 주로 대나무와 나무를 활용하여 제작)○ 홍합 양식은 1년 내내 이루어지며, 보통 5~6개월 정도 양식하면 출하할 수 있는 크기가 됨○ 1틀에는 약 1,200개의 줄이 있으며, 1줄당 약 20kg 정도 수확이 가능해, 1틀 당 생산량은 약 24톤 정도임○ 인도네시아에서의 홍합 생산은 현재 소규모로 이루어지고 있으나, 대량 양식 체계로 전환된다면 성장가능성이 매우 큰 것으로 판단됨○ 다만, 생산된 홍합은 마을에서 가내수공업 형태로 자숙되어 판매되고 있는 만큼, 사업화를 위해서는 원물을 대량 처리할 수 있는 가공공장과 연계하는 것이 필요함			
관리 및 채취선		홍합 양식장		
				









주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

업무③	(11/07) 새꼬막 양식장 현장 조사			
수행계획	<div>□ 새꼬막 양식장 현장조사</div> <div>○ 인도네시아 꼬막 양식 가능성 조사</div>			
수행결과	<div>□ 조사 결과</div> <div>○ 우리나라에서도 참꼬막이 생산되고 있으나, 높은 수요에 반해 생산량이 적어 고가로 거래됨</div> <div>○ 특히, 한정식 등 외식업체에서 수요가 높은 꼬막은 꼬막을 자숙하여 반 탈각한 제품으로 이 제품의 경우 인건비 등의 문제로 국내에서 가공하기가 쉽지 않음</div> <div>○ 이에 재호물산은 인도네시아에서 꼬막이 생산된다는 정보를 확인하고, 꼬막 생산 및 가공을 위한 조사를 수행함</div> <div>○ 재호물산은 선행 출장에서 인도네시아 동부 Java주 Pasuruan군 Legok면 일대에 꼬막이 생산되는 것을 확인함. 이 지역에서 생산되는 꼬막은 우리나라의 참꼬막과 동일함 품종임</div>			
	우리나라 참꼬막		인도네시아 참꼬막	
				
수행결과	<div>○ Java주 Pasuruan군 Legok면 일원에서는 선외기를 활용하여 꼬막을 생산하고 있음</div> <div>○ 선외기에는 꼬막을 채취할 수 있는 끌이 설치되어 있으며, 끌은 표면 20cm 내외를 끌어 꼬막을 채취함(더 깊은 표면을 끌 수 없는 이유는 선외기의 힘이 약하며, 자원 보호를 위해서임)</div> <div>○ 선외기 1척당 1일 작업량은 500kg 정도 내외로 이 지역의 경우 조수간만차가 커 작업 일수가 제한적임</div> <div>○ 꼬막 양식은 별도의 치패 방류 없이 자연적으로 생산된 꼬막을 생산하고 있으며, 마을 어업 중심으로 이루어짐</div> <div>○ 인도네시아에서는 지역별로 차이가 있지만 연안 12마일 내에서는 지방자치단체, 12마일 이후로는 해양수산부가 관리하며, 해당 지역의 어업권 관리의 별도로 이루어지지 않는 것으로 파악됨</div> <div>○ 생산된 꼬막은 양식여가가 자숙하여, 마을 대표 수집상에서 전달된 후 유통업체에게 판매됨</div> <div>○ 현재 마을에서는 별도의 자숙 시설이 없어, 개인 집에서 가마솥을 활용하여 자숙함</div> <div>○ 조사 지역에서 생산되는 꼬막은 국내 참꼬막과 비교해 모양과 맛이 비슷하여 경쟁력이 있을 것으로 판단됨</div> <div>○ 단, 아래 사진과 같이 해당 지역은 조수간만차가 매우 심해 생산한 꼬막을 육지로 양륙하는데 어려움이 있어, 24시간 양륙이 가능한 파수루안 항에 양륙할 필요가 있음. 또한 개별 집에서 이루어지는 자숙 과정을 가공공장을 통해 안전성을 확보할 필요가 있음</div>			
	채취선		홍합 양식장	
				

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

업무④	(11/08) 현지 수산물 가공공장 방문										
수행계획	<div>□ PT.Berkah Aneka 면담 조사</div> <div>○ 수산물 가공공장 활용 가능성 조사</div>										
수행결과	<div>□ 조사 결과</div> <div>○ 인도네시아에서 홍합 및 꼬막을 국내로 공급하거나 세계로 수출하기 위해서는 가공이 필수적임</div> <div>○ 현재 홍합 및 꼬막 생산지 인근에서 자숙 등 1차 가공을 위한 시설이 없는 상황으로, 개별 양식어가가 자가에서 직접 홍합이나 꼬막을 삶아서 중간 유통업체에게 납품하고 있음</div> <div>○ 이 시스템으로는 홍합 및 꼬막을 대량으로 취급할 수 없고, 안전성 문제에 취약함으로 재호물산에서는 이를 가공할 수 있는 가공공장을 조사함</div> <div>○ 이에, 파수루안 항과 인접해 있으며, 가공시설 및 냉동창고 시설을 보유한 PT.Berkah Aneka를 방문하여 수산물 가공 가능여부를 파악함</div> <div>○ PT.Berkah Aneka는 수산물 1차 가공(세척, 절단 등)을 위한 2개 라인, 가공한 제품을 냉동 시키는 급냉시설, 냉동된 제품을 보관하는 냉동창고, 보관한 제품을 해외로 수출하는 인증까지 수산물 가공에서 수출까지 원스톱으로 해결할 수 있는 시설을 보유함</div> <div>○ 먼저, 수산물 가공 라인은 2개로 라인별로 가공 공정을 분리하여 작업을 진행할 수 있어 재호물산에서 원한다면 홍합 및 꼬막 제품을 가공(세척, 이물질 제거)할 수 있음</div> <div>○ 다만, 자숙을 위해서는 보일러 시설이 필수적으로 요구되나, 현재 PT.Berkah Aneka사는 보일러 시설이 없어 자숙이 불가능한 상태로 추후 사업 논의가 이루어진다면 보일러 시설도 도입할 수 있음</div> <div>○ 다음으로 1차 가공한 제품을 냉동시키는 3개의 급냉 장치를 보유하고 있으며, 급냉장치에서는 4~5톤의 물량을 영하 40℃까지 급냉시킴. 급냉시킨 제품은 자사 냉동창고에서 보관이 가능함</div> <div>○ 마지막으로, 수출을 위해서는 품목별 공장 등록이 필요한데 PT.Berkah Aneka사는 어류만 등록되어 있고, 패류는 등록되지 있지 않아 추후 등록이 필요한 상황임</div> <div>○ 또한, 국가별 수출을 위해서도 수출 대상국에 공장등록이 필요한 상황으로 현재 미국 외에는 공장이 등록되어 있지 않아, 중국, 한국, EU 등으로 해당 제품을 수출하기 위해서는 개별 국가별로 공장 등록이 필요함</div> <div>○ 공장 등록의 경우 사업 계약 체결이 이루어진다면 자체적으로 진행할 의사가 있음</div> <div>○ 현재 PT.Berkah Aneka사는 홍합, 꼬막 등 패류를 가공한 경험이 없어, 추후 이들 품목을 가공하기 위해서는 재호물산에서 가공 매뉴얼 제공이 필요함</div> <div>○ 재호물산에서 홍합, 꼬막 등 패류 가공 기술 지도가 이루어진다면 PT.Berkah Aneka사에서는 패류 가공 및 수출 가능한 것으로 판단함</div> <div>○ 구체적인 비용 및 가공 방법 등에 대해서는 추후 논의하기로 함</div>										
	<table><tr><td>공장 전경</td><td>급랭 시설</td><td>냉동창고</td><td>가공 라인</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				공장 전경	급랭 시설	냉동창고	가공 라인			
공장 전경	급랭 시설	냉동창고	가공 라인								
											

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

업무⑤	(11/08) 현지 수산물 가공공장 방문			
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> □ PT.Sindabad 면담 조사 <ul style="list-style-type: none"> ○ 수산물 가공공장 운영 현황 조사 및 시제품 샘플 수령 			
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> □ 면담조사 결과 <ul style="list-style-type: none"> ○ PT.Sindabad는 이재원 인도네시아 전 명예수산물관이 2015년 5월 설립된 회사임 ○ 자본금은 120만 USD\$로 건물면적 1,390㎡, 가공시설은 180㎡(2개), 120㎡(1개), 냉동창고 300톤(1개), 120톤(1개), 동결용량은 1일당 10톤 가량임 ○ PT.Sindabad는 주로 날치알을 가공하며, 날치알은 주로 3월~10월까지 이루어짐, 따라서 11~4월까지의 비수기 기간으로 이 기간 동안에는 다른 가공 업무를 수행할 수 있음 ○ 재호물산에서도 PT.Sindabad을 통해 홍합 및 새꼬막 가공을 협의 중이나 연중 이용할 수 없고, 특히 날치알 가공 시즌에는 재호물산의 요구 사항을 들어주기가 힘든 상황으로 비수기 기간 동안 위탁 가공을 진행하기로 협의함 			
	공장 전경	홍합 1차 처리	꼬막 1차 처리	꼬막 샘플
				
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> ○ 재호물산은 홍합, 꼬막 외에도 PT.Sindabad에서 주로 취급하는 날치알 수입에 관심을 가짐 ○ 날치알 가공은 이물질과 알집 제거가 필수적으로 요구되는 품목으로 자동화가 어려운 품목으로 가공 과정에 전문인력 활용이 필수적으로 요구됨 ○ PT.Sindabad는 2015년 이후 날치알 가공을 전문적으로 수행하면서 기술력을 가지고 있으며, 이에 신규 공장을 1개 더 신축하는 등 날치알 가공에 있어 세계적인 경쟁력을 지님 ○ 재호물산에서는 인도네시아로부터 날치알을 수입한 후, 국내에서 다시 조미 가공한 후 국내 판매 및 해외 수출을 진행할 계획임 ○ 현재 미국으로 수출중인 냉동 조미 날치알 역시 현재 사용 중인 페루산 냉동 날치알을 대체하여 인도네시아산으로 변경할 계획 수립 중이며, 조만간 샘플 작업을 통해 완제품을 파트너들에게 선보일 예정임 			
	날치알 가공 공정		날치알 제품	
				

* 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)