

기본연구 2013-12

# 수산물 외식산업의 실태와 발전 방향

---

Current State of Seafood Restaurant Industry  
and Development Direction

---

2013. 12.

임경희 · 김봉태 · 정명생



한국해양수산개발원  
KOREA MARITIME INSTITUTE

## ◆ 보고서 집필 내역

### ● 연구책임자

- 임경희 : 제1장, 제2장 1절1)·2·3절1)·4절, 제3장, 제5장, 제6장

### ● 연구진

- 김봉태 : 제2장 3절 2), 제4장, 부록 1.
- 정명생 : 제5장

### ● 외부 집필진

- 이성욱(한국지식재산연구원) : 제2장 1절 2)

## ◆ 산·학·연·정 연구자문위원

- 김현용(수산경제연구원 연구실장)
- 이계임(한국농촌경제연구원 박사)
- 강거영(해양수산부 유통가공과 사무관)

\* 연구자문위원은 산·학·연·정 순임

## ◆ 연구감리자

- 김 정 봉(한국해양수산개발원 선임연구위원)

## 머 리 말

식품 소비와 관련해 외식시장이 크게 확대되었다. 과거 외식은 특별한 날에 이루어지는 특별한 형태의 식사를 의미했던 반면, 지금은 사회구조가 변화하면서 식품 섭취의 측면에서 매우 보편적이고 일상적인 식사 형태로 자리 잡았다. 우리는 급식(학교·단체), 도시락, 식당, 배달 등을 통해 외식을 일상적으로 접하고 있다.

외식 소비의 일상화와 이를 통한 외식산업의 급속한 성장을 배경으로, 관련 산업이 발 빠른 행보를 보이고 있다. 일례로 농업의 경우 농업과의 연계 발전이라는 측면에서 외식산업에 대한 다양한 연구를 진행하였고, 이 같은 결과를 바탕으로 정책 당국은 「외식산업진흥법」을 제정하여 본격적인 대응을 시작하였다.

수산분야에서도 외식소비의 증가가 수산물 소비 증가에 긍정적 영향을 주고, 수산물 외식에 대한 소비자 선호도 늘어난 것으로 조사되었다. 향후 수산물 외식산업에 대한 밝은 전망을 고려할 때 수산물 소비 확대와 이를 통한 국내 수산업의 연계 발전이라는 측면에서 수산물 외식산업의 발전에 관련된 본격적 고려가 시작될 시점이다.

이 연구는 이 같은 측면에서 시작되었다. 외식산업의 급속한 성장과 이를 통한 수산물 소비 저변 확대, 수산업의 연계 발전 가능성 확대에도 불구하고, 지금까지 수산분야와 외식산업을 주제로 한 체계적이고 본격적인 연구가 부족했다. 이에 이 연구에서는 수산물 외식업체 및 외식산업의 실태와 외식 수산물 소비에 대한 소비자의 선호를 실증적으로 조사·분석하고, 이를 바탕으로 우리나라 수산물 외식산업의 발전 방향을 도출하는 동시에 정책적 대응 방향을 제안하고자 하였다.

모쪼록 이 연구가 수산물 외식산업의 기반 구축 및 발전과 관련해 수

산정책당국과 생산·유통·가공·외식업 관계자에게 자료로서 다각도로 활용되기를 기대해 본다. 아울러 연구에 물심양면으로 도움을 주신 수산경제연구원 김현용 실장, 한국농촌경제연구원 이계임 박사, 유통가공과 강거영 사무관계도 감사를 전한다.

2013년 12월

한국해양수산개발원

원 장 김 성 귀

## 차 례

Executive Summary	I
-------------------	---

제1장 서 론	1
---------	---

1. 연구의 배경 및 필요성	1
2. 연구의 목적	4
3. 연구의 범위와 방법	5
1) 연구의 내용 및 범위	5
2) 연구 방법	6
3) 선행연구 검토	6

제2장 수산물 외식산업의 여건 및 동향 분석	13
--------------------------	----

1. 수산물 외식산업의 개념 및 수산업 연관성	13
1) 수산물 외식산업의 개념 고찰	13
2) 수산물과 외식산업의 연관성	20
2. 수산물 외식산업(일식점)의 동향	23
1) 음식점업의 동향	23
2) 수산물 외식산업(일식점)의 동향	28
3. 수산물 외식 소비 동향	33
1) 수산물 외식 소비 성향	33
2) 국민건강영양조사 결과 분석	37
4. 수산물 외식산업 관련 정책 동향	47
1) 외식산업 관련 정책	47
2) 수산물 외식산업 관련 정책	53

### 제3장 외식업체의 수산물 조달·이용 실태 조사 분석 ————— 57

1. 외식업체의 수산물 이용 실태 .....	57
1) 식품산업 분야별 현황 조사 결과 .....	57
2) 국내 음식점에 관한 실태조사 결과 .....	62
2. 한식 및 일식점의 수산물 조달·이용 실태 .....	64
1) 조사 개요 .....	64
2) 경영 현황 .....	67
3) 수산물 이용·조달 실태 .....	70
4) 애로 사항 및 개선 방향 .....	84
3. 소결 .....	88

### 제4장 수산물 외식 소비 실태 조사 분석 ————— 91

1. 조사 개요 .....	91
2. 수산물 외식에 대한 일반 설문 결과 .....	93
1) 외식 빈도 .....	93
2) 외식 종류에 대한 선호 .....	95
3) 외식 식재료에 대한 선호 .....	96
4) 수산물 외식 음식에 대한 선호 .....	97
5) 외식으로 선호하는 수산물 .....	98
6) 수산물 외식 시 고려 사항 .....	100
7) 수산물 외식 선택 시 경합 메뉴 .....	102
8) 일본 원전 사고의 방사능 우려에 따른 수산물 외식 태도 .....	103
3. 수산물 외식 소비의 속성 가치 분석 .....	104
1) 분석 개요 .....	104
2) 분석 결과 .....	107
4. 소결 .....	111

## 제5장 수산물 외식산업의 발전 방향 ————— 113

1. 수산물 외식산업의 특성 및 당면과제 .....	113
1) 수산물 외식업체 및 산업 분류체계 미구축 .....	113
2) 수산물 외식산업(일식점)의 다양화 .....	113
3) 비용 상승 압박에 따른 애로 확대 .....	114
4) 수산물 외식 소비 선호의 확대·다변화 .....	115
5) 수산물 외식산업에 대한 정책적 고려 미흡 .....	116
2. 수산물 외식산업의 발전 방향 .....	117
1) 수산물 외식산업의 비전 및 목표 .....	117
2) 수산물 외식산업의 세부 발전 방향 .....	119

## 제6장 결론 및 정책제언 ————— 130

1. 요약 및 결론 .....	130
2. 정책제언 .....	132
1) 수산물 외식산업 진흥 법률 및 관리체계 정비 .....	132
2) 수산물 외식산업의 실태조사 기반 구축 .....	134
3) 수산물 식자재 공급 기반 정비 .....	137
4) 전문 인력 양성 및 우수업체 발굴·지원 .....	140
5) 수산물 외식 소비 확대 기반 구축 .....	142

## 참 고 문 헌 ————— 144

부록 1. 수산물 외식 소비 동향(국민건강영양조사 결과 분석) .....	147
부록 2. 수산물 외식업체 조사 설문지 .....	179
부록 3. 수산물 외식 소비자 조사 설문지 .....	186

## 표 차례

표 1-1. 외식산업 관련 선행연구 동향 .....	10
표 1-2. 외식 소비 관련 선행연구 동향 .....	11
표 2-1. 한국표준산업분류의 외식산업 분류 현황 .....	15
표 2-2. 외식 및 외식산업의 정의·분류표 .....	16
표 2-3. 우리나라의 표준산업분류 및 법률별 외식산업(음식업) 분류 비교 .....	18
표 2-4. 외식산업이 수산부문에 미치는 영향 .....	21
표 2-5. 수산업이 외식산업에 미치는 영향 .....	22
표 2-6. 국내 푸드시스템의 생산액, 부가가치 및 고용 지표 .....	24
표 2-7. 우리나라 외식산업의 기본 현황(음식점업) .....	24
표 2-8. 외식산업의 종사자 규모별 사업체 현황(음식점업) .....	25
표 2-9. 외식산업의 종사자 규모별 매출액 현황(음식점업) .....	26
표 2-10. 외식산업의 종사자 규모별 고용 현황(음식점업) .....	27
표 2-11. 외식 프랜차이즈 사업체, 매출액 현황(2010년) .....	27
표 2-12. 우리나라 음식점업의 사업체 수 추이 .....	29
표 2-13. 우리나라 음식점업의 종사자수 추이 .....	29
표 2-14. 우리나라 음식점업의 매출액 추이 .....	30
표 2-15. 일반음식점, 한식, 일식의 종사자규모별 사업체 수, 종사자수, 매출액 · 32	
표 2-16. 우리나라 가계의 월평균 소비지출 추이 .....	33
표 2-17. 분석대상 수산물 음식의 분류 .....	38
표 2-18. 수산물 음식의 소비 유형 분류 .....	39
표 2-19. 외식산업 진흥·발전 관련 법률 및 정책 개요 .....	49
표 2-20. 외식산업진흥 기본계획의 세부 과제 .....	51
표 2-21. 외식산업 진흥·발전 계획의 세부사업 .....	55
표 3-1. 식품산업 분야별 원료소비 실태조사 내 외식업의 수산물 이용실태 실태 조사 개요 · 58	
표 3-2. 식품산업 분야별 원료소비 실태조사 내 외식업의 수산물 이용실태 조사 품목 · 58	
표 3-3. 외식업의 품목별 원물 및 전처리/가공 이용 비중(구매물량 기준) .....	59
표 3-4. 외식업의 품목별 유통 형태 비중(구매물량 기준) .....	60



표 3-5. 외식업의 품목별 국내산/수입산 구매 비중(구매금액 기준) .....	60
표 3-6. 외식업의 품목별 구매처별 구매비중(구매물량 기준) .....	61
표 3-7. 외식업체의 수산물 구매 시 우선 고려 요인 .....	62
표 3-8. 외식업체의 수산물 구매 장소 .....	63
표 3-9. 외식업체의 수산물 구매 주기 .....	64
표 3-10. 설문조사 대상의 개요 .....	65
표 3-11. 표본의 일반적 특성 .....	66
표 3-12. 업소 규모별 연간 매출액 현황 .....	68
표 3-13. 경영형태별 수산물 주요 구매처(복수응답) .....	73
표 3-14. 연간 매출액 규모별 수산물 주요 구매처(복수응답) .....	73
표 3-15. 업체의 원산지 이용 비중별 국내산 원자재 선호 이유(복수응답) .....	77
표 3-16. 업체의 원산지 이용 비중별 수입산 원자재 선호 이유(복수응답) .....	78
표 3-17. 연중 주요 구매 수산물 종류(복수응답) .....	81
표 3-18. 연중 주요 구매 수산물(12개)의 원산지 분포 .....	82
표 3-19. 연중 주요 구매 수산물(12개)의 구매 특성 .....	83
표 3-20. 외식업체 운영 애로 사항(복수응답) .....	86
표 3-21. 외식업체 매출 확대 관련 개선 사항(복수응답) .....	87
표 3-22. 외식산업 활성화 방안(복수응답) .....	88
표 4-1. 설문조사 표본 특성 .....	92
표 4-2. 설문조사 내용 .....	93
표 4-3. 응답자 속성별 수산물 선호도 특징 .....	100
표 4-4. 수산물 외식 속성 및 수준 .....	105
표 4-5. 조건부로짓모형 추정 결과 .....	109
표 4-6. 혼합로짓모형 추정 결과 .....	110
표 4-7. 속성별 편익 .....	111
표 5-1. 외식산업 관련 통계 현황 .....	120
표 5-2. 외식 수산물 소비 관련 통계 현황 .....	121
표 6-1. 수산물 외식산업 분류체계 개편 방안(한국표준산업분류체계의 일반음식점) .....	134
표 6-2. 수산물 외식업종 및 산업 관련 통계·실태조사 도입 방안 .....	136

## 그림 차례

그림 2-1. 일반음식점, 한식점, 일식점의 종사자 1인당 매출액 추이 .....	31
그림 2-2. 일반음식점, 한식점, 일식점의 사업체당 매출액 추이 .....	31
그림 2-3. 식료품비와 외식비의 비율 추이 .....	34
그림 2-4. 우리나라의 사회·가구 구조 변화 .....	35
그림 2-5. 가정식·외식의 소비 비중 추이(2001~2010년) .....	36
그림 2-6. 연도별 외식아이템 베스트3 중 생선 및 해물요리 비중 추이 .....	37
그림 2-7. 수산물 음식의 소비 분포 .....	40
그림 2-8. 수산물 음식의 외식 소비 분포 .....	42
그림 2-9. 수산물 음식의 외식 소비 분포(세부) .....	42
그림 3-1. 세부업종별 연간 매출액 현황 .....	67
그림 3-2. 연간매출액 중 식자재비 비중 .....	68
그림 3-3. 외식업체 기타 현황(복수응답) .....	70
그림 3-4. 연간매출액 중 식자재비 비중 .....	71
그림 3-5. 수산물 구매 시 고려 사항(복수응답) .....	71
그림 3-6. 수산물 주요 구매처(복수응답) .....	72
그림 3-7. 수산물 주요 구매처 선호 이유(복수응답) .....	74
그림 3-8. 국내산 수산물 구매 비중별 업체 분포(1개월 구매량 기준) .....	75
그림 3-9. 수입산 수산물 구매 비중별 업체 분포(1개월 구매량 기준) .....	75
그림 3-10. 국내산 원자재 선호 이유(복수응답) .....	76
그림 3-11. 수입산 원자재 선호 이유(복수응답) .....	77
그림 3-12. 원물·원어 수산물 구매 비중별 업체 분포(1개월 구매량 기준) .....	79
그림 3-13. 손질처리·저차가공수산물 구매 비중별 업체 분포(1개월 구매량 기준) .....	79
그림 3-14. 완전처리가공수산물 구매 비중별 업체 분포(1개월 구매량 기준) .....	80
그림 3-15. 연중 주요 구매 수산물 품목 수 .....	80
그림 3-16. 수산물 외식산업의 현황 평가 .....	85
그림 3-17. 운영 업체의 향후 추진 방침 .....	85
그림 4-1. 속성별 외식 빈도 .....	94

그림 4-2.	외식 종류에 대한 선호도 .....	96
그림 4-3.	외식 식재료에 대한 선호도 .....	97
그림 4-4.	수산물 외식 음식에 대한 선호도 .....	98
그림 4-5.	외식으로 선호하는 수산물 .....	99
그림 4-6.	수산물 외식 시 고려 사항에 대한 고려 정도 .....	101
그림 4-7.	수산물 외식 선택 시 경합 메뉴 .....	102
그림 4-8.	일본 원전 사고의 방사능 우려에 따른 수산물 외식 태도 변화 .....	103
그림 5-1.	수산물 외식산업 발전 기본 방향(안) .....	118



## Executive Summary

### Current State of Seafood Restaurant Industry and Development Direction

#### 1. Purpose

- The study aims at presenting future development direction for seafood restaurant industry based on understanding of its actual condition and consumption pattern.
- It seeks direction for systematic and comprehensive development which will build the foundation for Seafood Restaurant Industry and enhance its competitiveness.

#### 2. Methodologies and Feature

##### 1) Methodologies

- To analyze and draw implications from preceding studies on food restaurant industry and consumption
- To understand basic condition of seafood restaurant industry
- To conduct surveys with seafood restaurants and consumers
- To analyze Seafood Restaurant Industry as well as experts and hold advisory meetings

##### 2) Feature

- Fisheries consumption at restaurants has been on the rise amid rapid

growth of food restaurant industry. Accordingly, there are clear consensus on development of seafood restaurant industry and great expectations for its related development of fisheries industry. Nevertheless, research on seafood restaurant industry remains insufficient.

- Under the theme of seafood restaurant industry, this study conducts an empirical analysis on seafood restaurant industry and seafood consumption preference by the industry. Based on the results, it analyzes condition of seafood restaurant industry and seeks out its development direction.

### 3. Results

#### 1) Summary

- Consumption of seafood through food restaurant industry is rapidly increasing. Moreover, given population and sociological prospects, the consumption will continue to grow. Therefore, development of seafood restaurant industry will help domestic fisheries and processed seafood products to grow, while advanced fisheries industry (rear industry) will contribute to increasing production of seafood restaurant industry and its added value. (input - output analysis)
- As domestic food restaurant industry takes a turn, Seafood Restaurant Industry (particularly, seafood restaurants) is targeting high-end market and getting diversified in kind and size, responding to more sophisticated consumption trends.
  - As for seafood usage and purchase, purchase of original or trimmed products accounted for the largest share. As for consumer preference, food hygiene/quality and domestic fisheries are favored while imported ones are consumed due to their price and supply stability. Difficulties faced by

Seafood Restaurant Industry include rising price of food materials, high labor costs and agile responses to market changes. Therefore, pending issues are about building stable seafood material supply system, providing funds to Seafood Restaurant Industry and promoting seafood consumption.

- Amid rapid growth of seafood consumption at restaurants, sashimi and steamed dishes are found to be the favorite menu consumed at restaurants.
  - Aged consumers and those in high income bracket showed the highest rates of seafood consumption at restaurants. Popular menus for them are dishes which cannot be easily cooked or processed at home. Meanwhile, ‘country of origin’ and ‘hygiene at restaurants’ became important as food safety emerged as a major issue.
- Development direction for Seafood Restaurant Industry and policy suggestions
  - While Korean Seafood Restaurant Industry is changing rapidly and responding to consumer preference, governmental responses have been limited, which requires urgent recognition of new development direction.
  - Development direction: under the vision of ‘Seafood Restaurant Industry with high added-value based on fisheries and seafood,’ detailed direction are suggested as follows; ‘categorization of seafood restaurant businesses and industry,’ ‘inclusion of Seafood Restaurant Industry into fisheries policy targets,’ ‘support for higher competitiveness of seafood restaurant industry,’ ‘better quality of domestic seafood materials,’ and ‘effective response to rising seafood consumption at restaurant.’
  - Policy suggestions: related regulations improvement and management system for seafood restaurant industry promotion, basic research on seafood restaurant industrial condition, improvement of supply base raw materials,

fostering of professionals in the industry and support for good business cases and related to expand seafood consumption at restaurants.

## 2) Policy contribution

- This study acts as basic materials in preparing policies for Seafood Restaurant Industry as well as seafood supply and demand.
  - Policies for seafood restaurant industrial development
  - Policies for supply and demand of domestic fisheries
  - Policies for related development of domestic fisheries industry and seafood restaurant industry

## 3) Expected benefits

- This study will help to secure domestic fisheries consumption base.
  - Amid rising seafood consumption at restaurants, this study presents development direction for Seafood Restaurant Industry to satisfy consumer preference. This will help to expand seafood consumption base.
- The study helps producers to secure markets and boosts linked development of domestic fisheries industry.
  - It helps to diversify domestic production areas and to improve their supply foundation to expand supply of seafood materials for food restaurant industry. Eventually, it will induce related development of fisheries industry.
- Other benefits
  - The study provides those in the industry with information on Seafood Restaurant Industry and seafood use/distribution.



# 제1장 서론

## 1. 연구의 배경 및 필요성

식품 소비의 행태가 다양화하는 가운데 최근 외식형 소비가 크게 증가하고 있다. 우리나라의 외식 소비는 소득 향상, 여성의 사회·경제적 활동 증가, 가족구성 형태 다양화 등의 영향으로 과거에 비해 큰 폭으로 성장하였다. 과거 외식 소비가 특별한 날 또는 희소하게 일어나는 행위를 의미했다고 하면 현대의 외식 소비는 매우 일상적이고 보편적인 소비 행위로서, 소비자의 외식에 대한 인식도 상당히 변화하였다.

통계청 조사에 따르면 우리나라 가구의 음식료품 소비지출액 중 외식비 지출 비중은 1980년 4.1%에서 2012년에는 47.1%로 크게 증가하였다.<sup>1)</sup> 도시가구의 월평균 외식 소비지출액도 2012년에 약 31만 원으로 2000년 18만 원에서 연평균 4.5%씩 높은 증가율을 보였다. 우리나라 성인의 하루 1회 이상 외식률도 2009년 21.5%에서 2010년에는 23.1%로 꾸준한 증가세를 보였다.<sup>2)</sup>

외식이 식품소비의 중요한 행태로 자리 잡으면서 우리나라 외식산업의 규모가 크게 성장하였다. 우리나라의 음식점체 수는 2001년 36만 개소에서 2011년에는 44만 개소로 꾸준히 증가하였다. 음식점업의 매출액도 크게 성장하여 2001년 26조 원에서 2011년 약 60조 원으로, 연평균 각각 1.9%, 8.7%의 성장률을 기록하였다.<sup>3)</sup>

---

1) 통계청, 「가계동향조사」, 각 연도.

2) 국민을 대상으로 하루 1회 이상 외식하는 비율을 조사한 결과로 만 19세 이상 성인을 대상으로 한 평균값임(보건복지부, 「국민건강영양조사」, 2009~2010.)

3) 통계청, 「도소매업조사」, 2001~2011.

외식이 하나의 독립된 산업분야로 발전하기 시작하여 영향력이 확대되기에 이르자 1차 산업에서도 이에 대한 대응책을 다각도로 모색하기 시작하였다. 농림수산업의 경우 외식산업의 성장(10억 원)이 농림수산부문에 대해 약 1.6억 원의 생산유발 효과를 발생(한국은행, 산업연관표 2009)시키는 것으로 분석<sup>4)</sup>된 가운데, ‘식품산업진흥 기본계획(농림수산식품부, 2011.9)’에서는 농어업과의 연계 강화라는 측면에서 ‘외식산업 육성’을 세부정책과제로 선정하는 등 정책 당국도 외식산업을 정책대상으로 본격 고려하기 시작하였다. 기본계획에서는 국내 농어업의 발전을 견인한다는 측면에서 외식어업의 발전과 국내산업과의 연계방안에 대한 세부 사업을 마련하였다.

일찍이 농업분야에서는 외식산업에 대한 다양한 연구가 추진되었다. 일례로 외식산업에 있어 농산물의 이용·조달 행태를 규명하고 이에 대한 산지의 대응 방안을 모색하거나 외식산업의 질적 성장을 위한 정책과제 등 다양한 연구가 이루어졌다.

수산식품에 있어서도 외식 소비가 빠른 속도로 확대되고 있다. 외식에 대한 최근 연구 결과를 참고할 때 수산식품의 소비에 있어 외식 비중이 육류에 비해 빠르게 증가하는 한편, 외식이 많을수록 수산식품의 소비량이 증가하는 것으로 조사되었다.<sup>5)</sup> 소비자가 선호하는 외식아이템도 수산물이 2000년대 중반 이후 상위를 차지하고 있었다.<sup>6)</sup>

또한 음식점점 중 실제 수산물을 주요 식재료 이용하는 일식의 경우 2011년 업체 수는 약 6.7천 개소이며, 매출액 규모는 약 2조 원으로 높은 매출액 증가율을 기록한 것으로 나타났다.<sup>7)</sup> 국내 씨푸드(Sea Food) 레스토랑의 업체 수와 매출 규모도 2006년 360억 원에서 2008년 1,220억 원으로

4) 농림수산식품부·aT, 「2011년 식품산업 주요지표」, 2012.5., p.37.

5) 김봉태 외, 「인구·사회구조 변화에 따른 수산식품 소비 트렌드와 과제」, 한국해양수산개발원, 2012., p.49.

6) 한국외식정보(주), 「2013 한국외식연감」, 2013.

7) 통계청, 「도소매업조사」, 2011.

늘어나 증가세인 것으로 조사되었다.<sup>8)</sup>

이처럼 수산분야에서도 외식이 수산식품 소비의 주요 형태로 자리매김 하였고, 그 성장세도 당분간 지속될 것으로 전망되었다. 그러나 수산물 외식 소비에 대한 밝은 전망에도 불구하고 우리나라의 수산물 외식산업에 대한 실태는 제대로 파악되고 있지 못하며, 그로 인해 체계적 대응책 수립에도 어려움이 있다.

물론 농림수산식품부 설립 당시 식품산업 전반에 대한 정책적 대응을 바탕으로, 외식산업의 실태 및 구조 분석을 위한 기초조사가 본격적으로 추진되었다. 그러나 동 조사에서 수산물을 주요 식자재(주식 및 부식)로 이용하는 수산물 외식산업에 대한 정보는 제한적으로 제공되는 수준에 머물렀다. 뿐만 아니라 수산물 외식 소비 동향에 대한 정보도 체계적으로 수집·분석되지 않고 있다.

이처럼 수산물 외식과 관련해 산업의 동향, 소비 실태 등의 파악에 한계가 있으며, 이로 인해 정책 당국 및 생산·유통 등 관계자의 합리적 대응책 마련에 한계가 있다. 수산분야의 외식산업에 대한 대응은 농림수산식품부 조직 당시 ‘수산식품산업 육성 종합대책(농림수산식품부, 2011.4.)’ 내 국산수산식품의 신수요 창출 및 마케팅 지원이라는 측면에서 ‘수산식품 외식산업 육성’이 세부과제로 계획된 바 있다. 이 대책에서는 외식산업의 활성화와 국내 산업과의 연계 방안으로 구매자금 지원, 직거래 유통경로 확립 등의 방안이 제안되었다.

향후 수산물 소비에 있어 중요한 위치를 차지하고 있는 수산물 외식산업이 보다 발전하기 위해서는 환경 변화에 효과적으로 대응할 수 있는 자생력을 배양하는 한편, 경쟁력 제고를 유도할 수 있는 체계적이고 종합적인 대응책 마련이 필요한 시점이다. 농업의 경우 외식산업 현황에 대한 실

8) 농림수산식품부, 「식품산업발전 종합대책(수산분야)」, 2010.3., p. 17.

태 조사, 외식산업 진흥 로드맵, 1차 산업과의 연계 강화 방안 등 기초연구 또는 정책 연구 결과를 바탕으로 외식 정보 DB화, 우수 외식업 지구 지정, 외식산업진흥법령 정비 등 다양한 대응 방안이 제시되었고, 이를 바탕으로 다양한 사업 추진이 모색되고 있다.

향후 식품소비에 있어 외식산업의 성장 잠재력과 국내 수산업에 대한 영향 등을 고려할 때 수산물 외식산업과 소비 실태를 구체적으로 파악하고, 이를 바탕으로 종합적이고 체계적인 대응책을 마련함으로써 우리나라 수산물 외식산업의 발전을 유도할 필요가 있다.

## 2. 연구의 목적

본 연구는 수산물 외식산업 및 소비자의 외식 소비 실태를 파악하고, 이를 바탕으로 수산물 외식산업의 발전 및 수산분야의 대응 방향을 제시하는데 있다. 즉, 수산물 외식산업을 대상으로 수산정책당국은 물론 수산물 외식업체와 국내 생산 및 유통 등 관계자에 대해 필요한 기초자료를 분석하고, 나아가 산업의 발전 방향을 모색하는데 연구의 목적이 있다.

구체적으로 보면 첫째, 외식 중에서도 수산물을 주요 식자재로 하는 업태를 중심으로 수산물 외식산업의 여건 및 동향을 살펴보았다. 세부적으로 수산물 외식산업의 개념에 대해 고찰해 보고 수산업과의 연관성을 살펴보았다. 그리고 수산물 외식산업 및 수산물 외식 소비 동향을 살펴보았는데, 현재 발표되는 통계자료의 제약으로 인해 일반적으로 수산물을 주식재료로 이용하는 것으로 인식되고 있는 일식점을 주요 대상으로 하였다. 이와 함께 외식산업 육성·발전에 관련된 중앙정부의 정책 동향을 검토하였다.

둘째, 우리나라 수산물 외식업체의 수산물 조달·이용 실태 분석을 위해 기존에 발표된 조사 결과를 살피는 동시에 수산물을 주 메뉴(음식)로 제

공하는 외식업체에 대한 설문조사를 통해 경영 현황, 수산물 이용·조달 실태 등에 대해 세부적으로 조사·분석하였다. 또한 수산물 외식 소비와 관련해서도 소비자 대상 설문조사를 통해 우리나라 수산물 외식 소비의 실태를 살피고 소비선호와 관련된 영향 요인을 규명해 보았다.

셋째, 이 같은 결과를 바탕으로 우리나라 수산물 외식산업의 특징과 문제점 등을 도출하고, 각각에 대한 세부 발전 방향을 제안하였다.

### 3. 연구의 범위와 방법

#### 1) 연구의 내용 및 범위

본 연구의 내용적 범위는 수산물 외식산업에 관련된 업체 및 산업 관계자, 소비자, 제도와 정책 등을 대상으로 하였다.

본 연구의 대상은 연구의 효율적 수행을 위해 세부 실태조사 등과 관련해서는 ‘음식점업’ 중에서도 일반음식점업을 대상으로 한정하였다.<sup>9)</sup> 통계 등 문헌자료에 기반을 둔 분석에서는 음식점업 전체를 대상으로 하고, 수산물 외식산업의 세부 실태와 관련해서는 현재 발표 또는 조사되고 있는 자료의 제약성을 고려해 수산물 메뉴의 비중이 높은 일식을 중심으로 분석을 진행하였다.

본 연구에서 수산물 외식업체와 소비자를 대상으로 실시한 조사·분석(설문조사 등)에서는 수산물을 주식 또는 주요 부식재료 이용하는 일반음식점과 일반음식점 중심의 소비 행위를 대상으로 한정하여 조사를 진행하

9) 외식산업은 여타 연구 등을 참고할 때 우리나라 표준산업분류 상의 ‘음식점 및 주점업’으로 한정되는 경우가 대부분임. ‘음식점 및 주점업’ 중에서도 주로 정책적 육성·지원 및 연구·조사의 대상이 되는 것은 ‘음식점업’으로, 실제 ‘음식점업’의 세세분류를 보면 ‘일반음식점업’, ‘기관구내식당업’, ‘출장 및 이동 음식점’, ‘기타 음식점업’이 해당되므로, 오늘날 외식으로 일컬어지는 가정 외부에서의 음식물 섭취 행동이 대부분 포함됨.

였다. 수산물 외식업체를 대상으로 하는 조사(설문조사, 면담조사 등)는 서비스 음식형태를 기준으로 일식점과 한식점을 주요 대상으로 하되, 전체 매출액 중 수산물을 이용한 메뉴의 비중이 최소 30% 이상이 되는 업체를 대상으로 한정하였다.

## 2) 연구 방법

본 연구에서는 외식 소비 시장 규모 확대에 수반하여 외식산업이 성장하는 가운데, 우리나라 수산물 외식산업의 실태와 수산물 외식 소비에 관련된 선호 요인 분석 등을 통해 향후 수산물 외식산업의 발전 방향을 모색하고자 하였다.

이를 위해 우선 외식산업 실태 조사, 발전 방안 등에 관련된 선행연구를 분석하여 연구 방법, 연구 결과 등 본 연구에 시의성 있는 시사점을 도출하였다.

그리고 발표된 통계, 조사자료 등을 통해 기초 실태를 파악하고 업체, 소비자 대상 설문조사를 통해 외식 소비, 외식업체의 운영 실태에 대한 심층 조사·분석을 추진하였다. 동시에 업계 및 전문가 조사를 통해 연구의 현실성을 높이고자 하였다.

## 3) 선행연구 검토

### (1) 수산분야 선행연구 검토

수산분야에 있어 외식산업과 외식 소비에 관련된 연구는 주문배 외(2010.12)와 김봉태 외(2012)의 연구가 대표적이다.

김봉태 외(2012)<sup>10)</sup>는 인구·사회구조 변화를 키워드로 수산식품 소비 트렌트를 규명하였다. 이 연구는 최근 20년에 걸쳐 ‘식품지출’과 ‘가격’에 대한 영향을 계측하였는데, 이 같은 과정에서 수산물 외식 소비 현상에 대한 분석이 부분적으로 이루어졌다.

주문배 외(2010.12)<sup>11)</sup>는 식품산업의 세부구성 항목으로 외식산업을 정의하고, 수산식품산업 육성이라는 관점에서 외식업의 문제점 도출과 외식산업에 대한 육성 전략을 제안하였다. 이 연구는 수산식품산업 중 외식산업에 대해 최근 빠른 성장세에도 불구하고 정책적 제도적 대응이 미흡하다고 평가한 뒤 산지와 외식업계의 직거래 활성화 정책 도입, 제도 마련 등을 세부 전략으로 제시하였다.

수산분야의 2가지 선행연구는 전체 주제 내에서 외식을 일부로 다루고 있으며, 수산물 외식을 본격적으로 다루지 못했다는 한계가 있다.

## (2) 농업분야 선행연구 검토

외식산업에 대한 연구는 농업분야를 중심으로 실태 파악, 식자재 이용·조달 실태 분석, 산지의 대응 방안 도출, 외식산업의 발전 방안 등 다양한 주제에 대해 이루어졌다.

최지현 외(2012)<sup>12)</sup>는 「농어업부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전전략(4/5차 연도)」 연구를 통해 외식산업의 경쟁력 강화와 농업과의 연계 발전 전략을 수립하였다. 이 연구에서는 외식산업의 경영성과 및 규모의 경제성 등을 분석하는 한편, 산업 유형별 식재료 이용실태

10) 김봉태 외, 「인구·사회구조 변화에 따른 수산식품 소비 트렌드와 과제」, 한국해양수산개발원, 2012.

11) 주문배 외, 「수산식품산업 발전을 위한 실천방안 연구」, 농림수산식품부, 2010.12.

12) 최지현 외, 「농어업부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전전략(4/5차 연도)」, 2012.

파악 등의 실증 분석을 통해 발전 전략을 제시하였다. 외식산업은 향후 구조 전환과 지속적인 성장이 전망되는 가운데 향후 프랜차이즈 산업이 외식 산업을 주도할 것으로 전망되었다.

김기영 외(2011.8)<sup>13)</sup>는 국내 외식산업의 발전을 위한 정책 방안을 모색하였다. 「외식산업 발전 방안 연구」를 통해 산업 육성 비전을 제시하고, 3개 발전전략을 달성을 위한 주요 핵심과제 및 세부과제를 제안하였다. 이 연구는 외식산업 발전은 물론 1차 산업과의 연계 강화 전략까지 광범위한 분야에 대해 구체적인 대안을 제시하고 있는 특징이 있다.

권승구 외(2009.12)<sup>14)</sup>는 농림수산업과 외식산업의 연계를 강화할 수 있는 방향을 모색하였다. 우리나라 외식산업의 실태를 개관하는 한편 식재료 조달 실태 분석을 바탕으로 외식과 생산(농업)의 연계를 위한 선결과제를 제시하고, 각각에 대한 대안을 모색하였다.

이계임 외(2006.12)<sup>15)</sup>는 외식산업의 중요성이 높아지고 있음에도 불구하고 기초통계 부족으로 실태가 효율적으로 파악되고 있지 않다고 평가하고, 외식통계의 효율적 구축 방안을 주제로 연구를 수행하였다. 연구자는 우리나라 외식통계의 실태를 파악하고 외국 사례 조사 등을 바탕으로 국내 외식통계의 개선 방안을 제시하였다.

황수철 외(2007.12)<sup>16)</sup>는 외식업체의 농산물 이용 실태에 대한 조사가 부족한 가운데, 주요 대도시 음식점 대상 조사를 통해 외식사업체의 식재 이용 및 조달 실태·특징을 파악하였다. 표본추출방식에 한계가 있고 농산물 전체를 대상으로 하고 있어 세분화된 조사 결과에는 제약이 있었으나, 전반적인 실태를 파악했다는 측면에서 의의를 지닌다.

13) 김기영 외, 「외식산업 발전 방안 연구」, 농림수산식품부, 2011.8.

14) 권승구 외, 「농림수산업과 외식산업의 연계강화 방안」, 농어업·농어촌특별대책위원장, 2009.12.

15) 이계임 외, 「외식통계의 현황과 개선방안」, 한국농촌경제연구원, 2006.12.

16) 황수철, 「외식산업의 농산물 이용 및 조달실태」, 「식품유통연구」, 제24권 제4호, 2007.12.



이철현 외(2000.12)<sup>17)</sup>는 「외식산업의 발전과 농업의 대응 방안」에서 외식산업이 농업에 어떤 영향을 미치는지를 살피고, 이에 대한 농업부문의 대응 방안을 제시하였다. 외식산업 업태별 실태를 살펴보고 식자재 조달 실태 분석 및 전망을 통해 농업과의 연계 대응 방향을 도출하였다.

한편 외식 소비와 관련해서는 박재홍 외(2012.12)<sup>18)</sup>가 농가, 외식업체 등 관계자에 대한 정보 제공을 목적으로 외식부문별 소비구조 분석 연구를 수행하였다. 연구자는 다양한 외식제품에 대한 소비구조를 분석함으로써 국내 농업 발전과 연계되는 대안을 제시하였다.

외식 소비와 관련된 홍종숙 외(2012)<sup>19)</sup> 등의 연구는 레스토랑의 선택 속성 및 속성가치로서 외식 업종, 가격, 실내 분위기, 입지가 중요하다고 분석하였다. 업종 중에서는 수산물 관련 외식(씨푸드 레스토랑)이 두 번째로 선호가 높은 것으로 나타났다. 이 연구는 소비자의 선택 속성 및 속성가치에 대한 분석 시 실내 분위기, 입지 등 외식의 장소적인 측면에 초점을 두고 있어 수산물 외식과 관련하여 풍부한 시사점을 얻는 데 한계가 있었다.

### (3) 기존 연구와의 차별성

지금까지 우리나라의 수산부문, 농업부문을 중심으로 외식산업 및 외식 소비에 관한 선행연구를 살펴보았다. 최근 우리나라의 외식산업이 본격적으로 성장하기 시작한 가운데 농업의 경우 2000년대부터 본격적인 연구가 시작된 반면, 수산분야의 경우 수산물 외식(산업, 소비)만을 대상으로 수행된 연구는 현재까지 이루어지지 않았다. 즉, 외식산업이 급속히 성장하는 가운데 수산물 소비 저변과 수산업의 연계 발전 가능성이 확대되고 있

17) 이철현 외, 「외식산업의 발전과 농업의 대응 방안」, 한국농촌경제연구원, 2000.12.

18) 박재홍·장재봉, 「외식부문별 소비구조 분석」, 한국농촌경제연구원, 2012.

19) 홍종숙·전지영·김영숙, 「외식 소비자의 레스토랑 선택속성 및 속성가치에 대한 선호도 조사 연구 -컨조인트 분석을 이용하여-」, 「동아시아 식생활학회지」, 제22권 제2호, 2012.

음에도 불구하고 수산물과 외식산업을 주제로 한 체계적 연구는 부족했다.

이에 본 연구는 수산물 외식산업의 실태와 외식 수산물 소비에 대한 소비자의 선호를 실증적으로 조사·분석하고, 이를 바탕으로 수산물 외식산업의 여건을 분석하고 발전 및 대응 방향을 도출하고자 했다는 점에서 기존 연구와의 차별성을 찾을 수 있다.

표 1-1 | 외식산업 관련 선행연구 동향

연구명	연구목적	주요 연구내용
농어업부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전 전략(2012)	- 식품산업 중장기 발전전략 하 외식산업의 당면과제 도출 및 고부가가치 외식산업의 발전 전략 제시	- 외식산업 여건 및 구조변화 분석 - 외식업체 경영분석 : 한식점 중심 - 외식업체의 식재료 조달 및 이용 구조 - 외식산업의 중장기 발전전략
외식산업 발전 방안 연구(2011.8)	- 정부 외식산업 진흥 대책 로드맵 마련	-국내외 외식산업 현황 및 향후 시장 분석 -외식산업의 범위 설정 및 효과적인 외식산업 분류 방안 제시 -국내외 외식산업관련 법·정책 현황 및 효과 분석 -외식산업과 식재료 산업의 연계 현황 분석 -외식산업 발전 방안 및 분야별 육성 방안 제시
수산식품산업 발전을 위한 실천방안 연구(2010.12)	- 수산식품산업 발전 세부 실천방안의 마련	-수산식품산업 육성 관련 국내외 사례 분석 -수산식품 발전을 위한 실천 방안 제안
농림수산업과 외식산업의 연계강화 방안(2009.12)	- 농림수산업과 외식산업의 연계를 강화 방안 도출	-농림수산업과 식문화 현실 파악 -외식업체의 국내산 농림수산물 조달 실태 -농림수산업과 외식산업 연계강화 방안
외식산업의 농산물 이용 및 조달실태(2007.12)	- 외식산업의 식재용 농산물 이용·조달에 관한 정보 제공	- 조사업체의 농산물 이용 및 조달 실태 분석
외식통계의 현황과 개선방안 (2006.12)	- 외식통계 실태 파악, 수요 조사, 개선방안 도출	-외식시장 및 통계의 현황·특징 -외식통계 수요 조사, 해외사례 조사(미국, 일본) -외식통계 개선방안 제시

| 표 1-1 | 외식산업 관련 선행연구 동향(계속)

연구명	연구목적	주요 연구내용
외식수요 증가에 따른 농식품산업 육성방안 (2003.4)	- 국산 농산물의 소비촉진 및 외식산업에 관한 정책육성 방안의 기초자료 제공	-국내 외식산업 현황 및 전망 -주요국 외식산업 현황 및 육성정책(미국, 일본, 태국) -국내 외식업체의 당면과제와 및 대처방안 -전통외식산업 활성화를 위한 정책 제안
외식산업의 발전과 농업의 대응 방안 (2000.12)	- 외식산업의 발전에 대응한 농업 부문 대응 방안 수립의 기초자료 마련	-외식 업체별 현황과 문제 -외식업체의 식자재 조달 실태와 전망 -외식산업 식자재 시장 전망 -외식산업 발전에 따른 농업의 대응 방향 제시

주 : 선행연구를 바탕으로 필자가 정리하였음

자료 : 1) 최지현 외, 「농어업부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전전략(4/5차 연도)」, 2012.

2) 김기영 외, 「외식산업 발전 방안 연구」, 농림수산식품부, 2011.8

3) 주문배 외, 「수산식품산업 발전을 위한 실천방안 연구」, 농림수산식품부, 2010.12.

4) 권승구 외, 「농림수산업과 외식산업의 연계강화 방안」, 농어업농어촌특별대책위원회, 2009.12.

5) 황수철, “외식산업의 농산물 이용 및 조달실태”, 『식품유통연구』, 제24권 제4호, 2007.12.

6) 이계임 외, 「외식통계의 현황과 개선방안」, 한국농촌경제연구원, 2006.12.

7) (재)한국식품영양재단, 「외식수요 증가에 따른 농식품산업 육성방안-농산물 소비촉진을 위한 전통외식산업 육성을 중심으로-」, 농림부, 2003.4.

8) 이철현 외, 「외식산업의 발전과 농업의 대응 방안」, 한국농촌경제연구원, 2000.12.

| 표 1-2 | 외식 소비 관련 선행연구 동향

연구명	연구목적	주요 연구내용
인구구조 변화가 수산식품 소비에 미치는 영향 연구(2012)	- 인구구조 변화가 수산식품 소비에 미치는 영향 예측 및 정책 방향 제시	- 인구구조 변화 추이와 수산식품 소비 현황 - 인구구조 변화의 수산식품 소비 영향 분석 및 전망 - 국내외 정책 사례 및 소비자 설문 조사 - 수산부문의 대응 방향과 과제

| 표 1-2 | 외식 소비 관련 선행연구 동향(계속)

연구명	연구목적	주요 연구내용
외식부문별 소비구조 분석(2012)	- 외식비 지출구조와 지출에 영향을 미치는 가구의 경제적, 인구사회적 특성의 영향 파악	- 외식비 지출구조 분석 - 외식 소비행태 분석
외식 소비자의 레스토랑 선택속성 및 속성가치에 대한 선호도 조사 연구 -컨조인트 분석을 이용하여(2012)	- 외식 속성에 따른 소비자의 선택 행위를 컨조인트 분석기법으로 분석, 창업 및 마케팅 자료로 활용	- 조사 대상자의 특성 - 컨조인트 설계 - 속성 및 속성수준 설정 - 레스토랑의 시장점유율 분석

주 : 선행연구를 바탕으로 필자가 정리하였음

자료 : 1) 김봉태 외, 「인구구조 변화가 수산식품 소비에 미치는 영향 연구」, 한국해양수산개발원, 2012.

2) 박재홍·장재봉, 「외식부문별 소비구조 분석」, 한국농촌경제연구원, 2012.

3) 홍종숙 전지영·김영숙, 「외식 소비자의 레스토랑 선택속성 및 속성가치에 대한 선호도 조사 연구 -컨조인트 분석을 이용하여」, 『동아시아 식생활학회지』, 제22권 제2호, 2012.

## 제2장 수산물 외식산업의 여건 및 동향 분석

### 1. 수산물 외식산업의 개념 및 수산업 연관성

#### 1) 수산물 외식산업의 개념 고찰

수산물 외식산업을 정의하기에 앞서 우선 ‘외식’에 대한 개념을 살펴 보고자 한다. 오늘날 외식은 여건, 상황에 따라 다양하게 정의·유형화되고 있다. ‘외식’에 대한 정의를 살펴보면 「외식산업진흥법」에서는 “가정에서 취사(炊事)를 통하여 음식을 마련하지 아니하고 음식점 등에서 음식을 사서 이루어지는 식사형태”<sup>20)</sup>를 지칭한다. 반면 이철현 외(2000.12)는 외식을 “소비자의 식사장소가 가정 내이건 밖이건을 불문하고 조리주체와 조리장소가 가정외인 식사”로 정의하였다.<sup>21)</sup> 일본의 경우 목적에 따라 외식을 다양하게 정의·개념화하고 있다.<sup>22)</sup>

외식산업도 각 주체에 따라 각각의 목적에 걸맞게 다양하게 정의·분류된다. 우리나라 「외식산업진흥법」에서는 외식산업을 “외식상품의 기획·개발·생산·유통·소비·수출·수입·가맹사업 및 이에 관련된 서비스를 행하는

20) 외식산업진흥법, 제2조(정의)1.(법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>))

21) 이철현 외, 「외식산업의 발전과 농업의 대응 방안」, 한국농촌경제연구원, 2000.12., p.23.

22) 일본의 경우 식생활에 대한 분류 및 개념이 정립되었는데, 茂木信太郎(2001.10)은 논문을 통해 일본의 식생활을 내식(内食), 중식(中食), 외식(外食)으로 유형화하였음(茂木信太郎, “消費者ニーズの変化と外食産業の対応”, 「食生活の変化とフードシステム」, 2001.10., p.215). 이러한 가운데 외식은 연구자(기관)의 목적에 따라 온전히 외식만을 대상으로 하거나, 외식과 중식을 함께 지칭하는 포괄적 개념으로 채용하기도 하였음. 참고로 외식산업총합조사연구센터(外食産業総合調査研究センター, (공익재단법인)식품의 안전·안심재단 부속기관)의 경우 외식산업 규모 산정 시 협의의 외식 개념으로 접근하면서도, ‘중식’ 업종(조사의 ‘요리품소매업(料理品小売業)’)이 성장하자 이를 포함시킨 ‘광의의 외식산업시장규모’까지도 집계하고 있음(公益財団法人 食の安全・安心財団(附属機関 外食産業総合調査研究センター), “平成24年外食産業市場規模推計について”, 2013.6., P.4)

산업과 그 밖에 대통령령으로 정하는 산업”으로 정의한다.<sup>23)</sup> 여기서 “외식 상품이란 외식을 위하여 판매가 가능하도록 생산한 제품 및 외식과 관련된 서비스, 교육훈련, 운영체계, 상표·서비스표 등을 말한다.”<sup>24)</sup>

외식 또는 외식산업을 전체의 일부 영역으로 다루는 「식품위생법」과 「관광진흥법」의 경우 법률 내에 외식산업이 개념화되어 있지는 않다. 「식품위생법」 내에는 외식이라는 용어를 살필 수는 없으나 식품접객업이 이에 해당될 것으로 풀이된다. 식품접객업은 ‘휴게음식점’, ‘일반음식점’, ‘단란주점’, ‘유흥주점’, ‘위탁급식’, ‘제과점’으로 세분화된다.<sup>25)</sup> 「관광진흥법」의 경우에도 외식산업에 대한 개념이 명확히 정립되어 있지는 않으나 ‘관광 편의시설업’ 중 ‘관광유흥음식점’, ‘외국인전용유흥음식점’, ‘관광식당’이 이에 해당된다고 할 수 있다.<sup>26)</sup>

한편 기존에 수행된 다양한 연구들은 외식산업의 개념과 범위를 대체로 한국표준산업분류를 바탕으로 검토하였다. 한국표준산업분류 내에서도 중분류에 해당하는 ‘음식점업 및 주점업’을 외식산업으로 규정하는 경우가 많았다. 이는 연구자 또는 발표기관의 목적에 따른 것 일수도 있고 또는 통계 집계 상의 한계로 인한 문제일 수도 있다.

한국표준산업분류(KSIC : Korean Standard Industrial Classification)에 따르면 음식점업은 “접객시설을 갖추고 구내에서 직접 소비할 수 있도록 주문한 음식을 조리하여 제공하는 음식점을 운영하거나 접객시설없이 고객이 주문한 음식을 직접 조리하여 배달·제공하는 산업 활동을 말한다. 여기에는 회사, 학교 등의 기관과 계약에 의하여 음식을 조리·제공하는 구내식당 운영활동이 포함된다.”<sup>27)</sup> 음식점업(중분류)의 세부 업종은 제공하는 음식을

23) 외식산업진흥법, 제2조(정의)3.(법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>))

24) 외식산업진흥법, 제2조(정의)2.(법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>))

25) 식품위생법 시행령, 제21(영업의 종류)8.(법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>))

26) 관광진흥법 시행령, 제23(관광사업의 종류)6.(법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>))

27) 통계청 홈페이지 한국표준산업분류 해설서(<http://kostat.go.kr/kssc/stclass/StClassAction.do?meth->

기준으로 ‘일반음식점업’, ‘기관구내식당업’, ‘출장 및 이동 음식업’, ‘기타 음식점업’으로 구분된다.<sup>28)</sup>

표 2-1 | 한국표준산업분류의 외식산업 분류 현황

중분류	소분류	세분류	세세분류
음식점 및 주점업	음식점업	일반음식점업	한식 음식점업 중식 음식점업 일식 음식점업 서양식 음식점업 기타 외국식 음식점업
		기관구내식당업	기관구내식당업
		출장 및 이동 음식업	출장 음식 서비스업 이동 음식업
		기타 음식점업	제과점업 피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사음식점업 치킨 전문점 분식 및 김밥 전문점 그 외기타 음식점업
	주점 및 비알콜 음료점업	주점업	일반유흥 주점업 무도유흥 주점업 기타 주점업
		비알콜 음료점업	비알콜 음료점업

자료 : 통계청 홈페이지 한국표준산업분류 해설서를 참고로 필자가 인용하여 정리하였음  
<http://kostat.go.kr/kssc/stclass/StClassAction.do?method=ksscTree&classKind=1&kssc=popup>)

od=ksscTree&classKind=1&kssc=popup)

28) 통계청 홈페이지 한국표준산업분류 해설서(<http://kostat.go.kr/kssc/stclass/StClassAction.do?method=ksscTree&classKind=1&kssc=popup>)

| 표 2-2 | 외식 및 외식산업의 정의·분류표

연구자 (기관)	외식산업의 정의·분류	비고
이철현 외1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외식 : 소비자의 식사장소를 불문하고 조리주체와 조리장소가 가정외인 식사</li> <li>- 외식산업 : 외식을 담당하는 업계로, 소비자를 상대로 식사를 조리하여 제공하는 산업</li> </ul>	경영규모, 경영형태 차이, 조리나 식사제공 서비스 차이 등을 불문한 모든 유형
한국 표준산업 분류2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일반적으로 중분류의 음식점 및 주점업으로 정의</li> <li>- 음식점업 : 접객시설을 갖춘 구내 또는 특정장소에서 직접 소비할 수 있도록 조리된 음식품 또는 직접 조리한 음식품을 제공·조달하는 산업 활동</li> <li>- 주점 및 비알콜음료점업 : 접객시설을 갖추고 주류 및 비알콜 음료를 판매하는 산업 활동</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 각종 음식점, 직접 소비용 음식물을 출장 조리 또는 조달활동과 독립적인 식당차의 운영활동 등이 포함</li> <li>· 음식점업 : 일반음식점업(한식, 중식, 일식, 서양식, 기타 외국식), 기관구내식당업, 출장 및 이동 음식점(출장 음식 서비스업, 이동음식업), 기타 음식점업(제과점업, 피자·햄버거·샌드위치 및 유사음식점업, 치킨전문점, 분식 및 김밥 전문업, 그 외 기타음식점업)</li> <li>· 주점 및 비알콜음료점업 : 주점업(일반유흥 주점업, 무도유흥 주점업, 기타 주점업), 비알콜음료점업</li> </ul>
외식산업 진흥법3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외식 : 가정에서 취사(炊事)를 통하여 음식을 마련하지 아니하고 음식점 등에서 음식을 사서 이루어지는 식사형태</li> <li>- 외식산업 : 외식상품의 기획·개발·생산·유통·소비·수출·수입·가맹사업 및 이에 관련된 서비스를 행하는 산업과 그 밖에 대통령령으로 정하는 산업</li> <li>* 외식상품 : 외식을 위하여 판매가 가능하도록 생산한 제품 및 외식과 관련된 서비스, 교육훈련, 운영체계, 상표 서비스표 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 대통령령으로 정하는 산업</li> <li>- 외식상품을 대상으로 하는 전시관·박물관·체험관 등의 조성업 및 운영업</li> <li>- 외식상품 관련 행사의 기획·운영 등에 관한 산업</li> <li>- 외식산업 중 둘 이상이 혼합된 산업</li> <li>- 그 밖에 농림축산식품부장관이 외식산업 진흥을 위하여 지원이 필요하다고 인정하는 산업</li> </ul>
식품 위생법3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외식산업과 관련된 부문을 식품접객업으로 분류</li> <li>- 휴게음식점, 일반음식점, 단란주점, 유흥주점, 위탁급식, 제과점으로 분류</li> </ul>	



| 표 2-2 | 외식 및 외식산업의 정의·분류표(계속)

연구자 (기관)	외식산업의 정의·분류	비고
관광 진흥법 <sup>3)</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 관광 편의시설업의 종류의 일부가 해당</li> <li>- 관광유희음식점, 외국인전용유희음식점, 관광식당으로 구분</li> </ul>	
한국 외식업 중앙회 <sup>4)</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식약처의 식품접객업의 분류 기준을 준용</li> <li>- 일반음식점, 휴게음식점, 단란주점, 유흥주점, 식품판매업, 공중위생접객업으로 분류</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 일반음식점 : 한식, 일식, 양식, 중화식, 분식, 등록업소, 기타</li> </ul>
일본 <sup>5)6)</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외식산업총합연구센터 : 협의로는 중식(가정에서 하는 외식)을 제외한 외식산업을, 광의로는 중식까지 포함</li> <li>- 일본표준산업분류 : 음식서비스업(음식점, 포장·배달음식서비스업)               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 음식점 : 고객의 주문에 맞추어 조리한 음식료품, 기타 식료품, 알코올을 포함한 음료를 그 장소에서 섭취하는 사업소와 가라오케, 춤, 쇼, 접대서비스 등에 의한 유흥섭취 사업소</li> <li>· 포장·배달음식서비스업 : 고객의 주문에 맞추어 그 장소에서 조리한 음식료품을 제공하는 사업소 중 그 장소에서 섭취하는 것을 주요 목적으로 설비를 갖추지 않은 사업소</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 일본표준산업분류               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 음식점 : 관리·보조적 경제활동을 수행하는 사업소, 식당·레스토랑(전문요리점 제외), 전문요리점, 소바우동점, 초밥점, 선술집·호프집, 바·카바레·나이트클럽, 찻집, 기타음식점</li> <li>- 포장·배달음식서비스업 : 관리·보조적 경제활동을 수행하는 사업소, 포장음식서비스업, 배달음식서비스업</li> </ul> </li> </ul>

주 : 다음 각 연구자, 기관, 법률 등에서 발표된 자료를 참고로 필자가 인용하여 정리하였음  
 자료 : 1) 이철현 외, 「외식산업의 발전과 농업의 대응 방안」, 한국농촌경제연구원 2000.12., p.23.

2) 통계청 홈페이지 한국표준산업분류 해설서

(<http://kostat.go.kr/kssc/stclass/StClassAction.do?method=ksscTree&classKind=1&kssc=popup>)

3) 법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>) : 외식산업진흥법 제2조(정의), 외식산업진흥법 시행령 제2조(외식산업), 식품위생법 시행령 제21조, 관광진흥법 시행령 제2조(관광사업의 종류)

4) 한국외식정보(주), 「2013 한국외식연감」, 2013. p.236~237 재인용; (사)한국외식업중앙회, 「식품접객업체의 업종별 규모 통계(2003년 기준(2004년 기준))」

5) 公益財団法人 食の安全・安心財団(附屬機関 外食産業総合調査研究センター), “平成24年外食産業市場規模推計について”, 2013.6., P.4

6) 일본 총무성 통계국 일본표준산업분류 홈페이지  
 (<http://www.stat.go.jp/index/seido/sangyo/pdf/19san3m.pdf>)

이상 우리나라의 관련 법률 및 외식과 외식산업에 관련된 우리나라, 일본의 자료 등을 중심으로 외식 및 외식산업에 대한 개념·정의를 살펴보았다. 외식 및 외식산업은 조리방식이나 서비스 형태, 영업방식 등에 따라 각각 다른 분류 방식으로 정의되고 있는데, 우리나라의 경우 주로 조리방식과 영업방식을 혼재하여 분류하는 것으로 나타났다.

표 2-3 | 우리나라의 표준산업분류 및 법률별 외식산업(음식업) 분류 비교

구분	외식산업 분류	음식점업 분류
한국표준 산업분류 <sup>1)</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 음식점업</li> <li>- 주점 및 비알콜음료점업</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일반음식점업</li> <li>- 기관구내식당업</li> <li>- 출장 및 이동음식업</li> <li>- 기타 음식점업</li> </ul>
외식산업 진흥법 <sup>2)</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외식상품의 기획·개발·생산·유통·소비·수출·수입·가맹사업 및 이에 관련된 서비스를 행하는 사업</li> <li>- 외식상품을 대상으로 하는 전시관·박물관·체험관 등의 조성업 및 운영업</li> <li>- 외식상품 관련 행사의 기획·운영 등에 관한 산업</li> <li>- 외식산업 중 둘 이상이 혼합된 산업</li> <li>- 그밖에 농림축산식품부장관이 외식산업 진흥을 위하여 지원이 필요하다고 인정하는 사업</li> </ul>	
식품 위생법	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 휴게음식점</li> <li>- 일반음식점</li> <li>- 단란주점</li> <li>- 유흥주점</li> <li>- 위탁급식</li> <li>- 제과점</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 한식</li> <li>- 일식</li> <li>- 양식</li> <li>- 중화식</li> <li>- 분식</li> <li>- 기타</li> </ul>
관광 진흥법	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 관광유흥음식점업</li> <li>- 외국인전용 유흥음식점업</li> <li>- 관광식당업</li> </ul>	

주 : 다음 자료를 참고로 필자가 인용하여 정리하였음

자료 : 1) 통계청 홈페이지 한국표준산업분류 해설서

(<http://kostat.go.kr/kssc/stclass/StClassAction.do?method=ksscTree&classKind=1&kssc=popup>)

2) 법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>) : 외식산업진흥법 제2조(정의)3, 외식산업진흥법 시행령 제2조(외식산업)

3) 법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>) : 식품위생법 시행령 제21조

4) 법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>) : 관광진흥법 시행령 제2조(관광사업의 종류)

이 같은 외식과 외식산업에 대한 개념 정립을 참고할 때 수산물 외식 및 외식산업도 상황과 여건에 따라 다양하게 정의·유형화할 수 있는데, 본 연구에서는 수산물 외식산업을 수산물이 매출의 중심을 이루는 업체로 정의하였다. 즉, 발표되는 통계 및 조사 자료를 활용하는 경우 통상적으로 수산물을 주요 식자재로 활용하는 일식점을 대상으로 하였고, 수산물 외식 업체를 대상으로 한 조사·분석에서는 총 매출액의 30% 이상을 수산물 메뉴(음식)가 차지하는 경우를 조사·분석 대상으로 한정하였다.

이는 지금까지 발표된 통계·기초조사 등의 제약을 감안한 것이다. 물론 총 매출액 중 수산물을 이용한 음식물의 매출 비중을 수산물 외식산업 범주의 기준으로 이용하는 것도 수산물을 주·부식으로 이용한 음식물의 매출을 어느 수준까지 설정하느냐에 따라 규모와 범위가 달라질 수 있고, 또한 현재 발표되는 통계 및 조사기반 하에서는 범위를 정립하기 어렵다는 측면에서 제약이 있다. 이처럼 수산물 외식산업에 대한 개념 정립 및 유형화는 세부 업종·유형을 추출·분리할 수 없다는 점에 현실적인 어려움이 있다.

외식산업에 관련된 실질적인 분류로 널리 채택되고 있는 우리나라 표준산업분류의 경우 다양한 연구에서 그 한계가 지적된 바 있다. 대표적으로 이계임 외(2006.12)는 ‘표준산업분류가 음식을 기준으로 단순 분류되어 세분화된 분석이 불가능하고 또한 빠르게 변화하는 서비스 형태를 반영하지 못하고 있다고 지적하였다. 뿐만 아니라 국가통계도 이를 근거로 분류·집계되고 있어 세부통계가 미비하다는 측면도 주요 문제로 평가하였다.’<sup>29)</sup>

실제 현행 분류체계 하에서는 통상적으로 수산물의 이용 비중이 높은 것으로 인식되고 있는 일식점 정도를 수산물 외식산업으로 유형화해 볼 수

29) 이계임 외, 「외식통계의 현황과 개선방안」, 한국농촌경제연구원, 2006.12., pp.37~38.

있다. 이때에도 일식점 내에 실제로 초밥·횃집 이외에 우동, 라면 등의 메뉴를 주로 판매하는 음식점도 포함되어 있다는 한계가 있으나, 현실적으로 이를 별도로 분리해낼 수 없다. 일상적으로 횃집, 초밥집, 씨푸드레스토랑, 수산물 전문 음식점(짬 전문점, 탕 전문점, 볶음 전문점, 구이 전문점 등) 등 수산물 외식산업으로 인식할 수 있는 업태를 다양하게 접하고 있으나, 실제 이를 별도로 분리해낼 수 있는 기반은 마련되어 있지 않다.

이에 비해 일본의 표준산업분류는 현상을 상대적으로 유연하게 반영하는 것으로 나타났다. 일본 표준산업분류의 경우 우리나라의 일반음식점(세 분류)에 해당되는 음식점의 세부 분류에 수산물 외식업이 포함되어 있었다. 음식점이 식당·레스토랑, 메밀면·우동점, 초밥점, 기타 음식점의 4가지로 구분되어, 일본의 대표 음식으로 알려져 있는 초밥점이 세분류 업태로 구분·조사되고 있었다.

향후 우리나라도 수산물 외식산업을 체계적인 산업형태로 정착·발전시키기 위해서는 기초적인 산업분류 또는 통계상의 분류·집계 측면에 대한 개선이 선행되어야 함은 강조해도 지나치지 않을 것이다.

## 2) 수산물과 외식산업의 연관성

2000년 기준 산업연관표와 2011년 기준의 생산자가격표(통합소분류)를 활용하여 외식산업과 수산물 및 수산가공품 간의 연관성을 살펴보았다. 각 산업은 수산어획, 수산양식, 수산가공품, 외식산업(음식점업)과 기타산업으로 분류하고, 외식산업이 수산업에 미치는 생산 유발효과, 부가가치 유발효과, 취업 유발효과를 각각 살펴보았다.

먼저 외식산업의 최종 수요 증가가 수산부문에 미치는 영향을 분석한 결과, 생산유발효과의 경우 과거('00년) 외식산업은 수산어획, 수산양식, 수산가공품 중 수산양식 부문에 대한 생산유발효과가 상대적으로 높았으나,

최근('11년)에는 수산어획부문의 비중이 높아졌다. 2011년 기준으로 외식산업의 최종수요 증가가 수산어획에 대해서는 0.0077, 수산양식은 0.0078, 수산가공품(2차 가공품)은 0.0068의 영향을 미치는 것으로 나타났다.

표 2-4 | 외식산업이 수산부문에 미치는 영향

구 분		생산 유발효과		부가가치 유발효과		취업 유발효과(명/십억)	
		'00년	'11년	'00년	'11년	'00년	'11년
수 산 업	소계	0.006685	0.007782	0.002562	0.002739	0.125441	0.051991
	수산어획	0.006381	0.007747	0.002445	0.002726	0.212371	0.151940
	수산양식	0.008085	0.007889	0.003098	0.002776	0.269909	0.154735
수산가공품		0.006872	0.007652	0.002633	0.002693	0.228718	0.150079

주 : 수산업 소계의 경우 수산어획, 수산양식의 유발효과를 합산한 값과 수산어획을 수산업으로 재분류하여 분석한 결과와는 차이가 있음

자료 : 한국은행, 「산업연관표 생산자가격표(통합소분류)」, 2000-2011.

외식산업의 성장에 따른 부가가치 유발효과는 2011년의 경우 수산어획에 있어 0.0027, 수산양식 0.0027 수산가공품(2차 가공품)은 0.0026의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 2011년의 경우 2000년에 비해 크게 변하지 않았으나 부문별로는 수산양식 부문은 소폭 줄어들고 수산어획부문은 증가하였다.

취업 유발효과의 경우 외식산업 부문의 수산어획과 수산양식은 각각 0.15명, 수산가공품도 약 0.15명의 취업 유발효과가 있는 것으로 나타났다. 2000년에 비해 2011년 취업 유발효과가 다소 낮게 나타났는데, 이는 노동시장의 특성과 각 부문별 자동화 및 현대화에 따른 노동수요의 감소, 수산분야 취업인력 감소 등의 복합적 영향으로 풀이된다.<sup>30)</sup>

한편 수산 부문의 최종 수요가 증가가 외식산업에 미치는 유발효과도 살펴보았다. 생산유발효과의 경우 수산어획과 수산양식에 대한 각각의 최

30) 즉, 고정자본 설비 등과 같은 자본에 비해 노동가격이 상대적으로 높아진 것을 의미함.

중수요가 증가하는 경우 외식산업은 0.014, 0.004씩 총생산이 증가하는 것으로 나타났다. 2000년에 비해 2011년 각 상품의 외식산업에 대한 생산유발 효과는 전반적으로 약 2~3배가량 증가하였고, 국내 수산업이 외식산업 생산에 미치는 영향력이 높아진 것으로 나타났다.

부가가치 유발효과는 수산양식업 및 수산가공품의 부가가치 유발효과가 수산어획보다 더 높았다.

표 2-5 | 수산업이 외식산업에 미치는 영향

구 분		생산 유발효과		부가가치 유발효과		취업 유발효과(명/십억)	
		'00년	'11년	'00년	'11년	'00년	'11년
수 산 업	소계	0.017823	0.033246	0.008491	0.013735	0.593186	0.652067
	수산어획	0.014161	0.020650	0.006803	0.008530	0.209721	0.132704
	수산양식	0.003673	0.012828	0.001684	0.005302	0.134065	0.095011
수산가공품		0.011339	0.027766	0.001723	0.004457	0.098898	0.118367

주 : 수산업 소계의 경우 수산어획, 수산양식의 유발효과를 합산한 값과 수산어획을 수산업으로 재분류하여 분석한 결과와는 차이가 있음

자료 : 한국은행, 「산업연관표 생산자가격표(통합소분류)」, 2000-2011.

취업유발 효과는 2000년에 비해 2011년의 수산어획 및 수산양식 부문 취업유발효과가 각각 0.21명에서 0.13명, 0.13명에서 0.09명으로 낮아졌다. 수산가공품의 경우 0.09명에서 0.11명으로 나타나, 수산어획 및 양식에 비해 외식부문 취업에 영향력이 증가한 것으로 분석되었다.

이상 산업연관분석을 통해 수산업과 외식산업과의 연관성에 대해 살펴 보았는데, 후방산업인 수산업 부문의 성장이 외식부문의 부가가치를 증가시키고 취업을 증가하는 후방연쇄효과가 상대적으로 더 높은 것으로 분석되었다. 수산업 및 수산가공품의 성장은 국내 외식산업의 성장에 크게 기여할 수 있는 것으로 나타났다.

## 2. 수산물 외식산업(일식점)의 동향

### 1) 음식점업의 동향

우리나라의 수산물 외식산업은 현재 발표되고 있는 통계와 조사가 한국표준산업분류를 바탕으로 이루어지고 있어 그 규모나 실태를 구체적으로 살피는데 한계가 있다. 이에 이하에서는 한국표준산업분류 상의 집계인 음식점업 및 일반음식점업, 그리고 식재료 중 수산물의 이용 빈도가 다른 업종보다는 상대적으로 높은 것으로 인식되는 일식점을 중심으로 동향을 살펴보았다.

우리나라의 외식산업은 ‘태동기·도입기(~1982년)’, ‘성장기(1983~1986년)’, ‘고도성장기(1987~1996년)’, ‘침체기(1997~2001년)’, ‘저성장기(2002~2008년)’를 거쳐 현재 ‘전환기(2009년~)’에 접어든 것으로 평가되고 있다.<sup>31)</sup>

외식산업의 시장 규모는 다음과 같이 확대되었다. 식품산업의 연간 매출은 2005년 75.8조 원에서 2010년 111.1조 원으로 2005년 대비 46.6% 증가하였다. 식품산업 중에서도 특히 외식산업 매출은 같은 기간 36.7조 원에서 55.5조 원으로 51.1% 증가하여 전체 식품산업에서 차지하는 비중도 2005년 48%에서 2010년 50%로 약 2%p 증가하였다. 외식업 종사자 수도 2005년 111만 명으로 2005년에 비해 12.0%p 증가하여 식품산업 전체 증가율(11.5%p)보다 높은 것으로 나타났다.

31) 「한국외식연감」에서는 국내 외식산업 발전사를 시대별로 7단계로 정의하고 있으며, 이를 참고로 정리하였음(한국외식정보(주), 「한국외식연감」, 2013., 제1장 1절)

| 표 2-6 | 국내 푸드시스템의 생산액, 부가가치 및 고용 지표

(단위 : 십억 원, 천 명)

구분		생산액		부가가치		고용	
		2005년	2010년	2005년	2010년	2005년	2010년
농수산업		41,322	50,949	25,853	27,832	1,813	1,566
식품 산업	식품제조업 <sup>1)</sup>	39,059	55,574	16,584	20,857	151	163
	외식업	36,743	55,527	12,613	24,073 <sup>2)</sup>	1,114	1,248
	소계	75,802	111,101	29,197	44,930	1,265	1,411
푸드시스템 계		117,124	162,050	55,050	72,762	3,078	2,977

주 : 1) 식품제조업의 매출액과 부가가치는 종사자 수 10인 이상 사업체 기준이며, 동물용 사료 및 조제식품 제조업은 제외하였음.

2) 2010년 외식업 부가가치는 숙박업을 포함한 부가가치임

자료 : 최지현 외, 「농어업부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전전략(4/5차 연도)」, 2012., p.30., 재인용; 통계청(www.kosis.kr), 2012., 「광업제조업조사」, 「도소매업조사」, 「경제총조사」, 「농림어업 생산액 및 생산지수」.

2001년 이후 우리나라의 외식사업체 수는 36만 2천 개소에서 2011년에는 43만 9천 개소로 약 8만 개의 업체가 증가하였다. 이에 따라 동기간 내 종사자수는 99만 2천명에서 168만 3천 명으로 연평균 5.4%, 매출액은 25조 원에서 59조 원으로 연평균 8.7%의 높은 성장률을 기록하였다. 즉, 외식산업의 시장 규모는 저 성장기를 거쳐 전환기에 접어든 이후에도 성장세를 유지하였다.

| 표 2-7 | 우리나라 외식산업의 기본 현황(음식점업)

(단위 : 개소, 명, 백만 원, %)

구분	2001년	2005년	2010년	2011년	연평균증가율 (‘01~‘11)
사업체 수	362,658	389,465	425,856	439,794	1.9
종사자수	992,202	1,114,310	1,248,545	1,683,618	5.4
매출액	25,972,768	36,743,659	55,527,218	59,637,095	8.7

주 : 한국표준산업분류 상의 소분류 중 음식점업을 대상으로 한 결과임

자료 : 통계청, 「도소매업조사」, 「도소매업 및 서비스업총조사」 (통계청 홈페이지: <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)



외식산업의 시장 규모는 성장하는 가운데, 세부적으로는 구조 재편이 진행되고 있었다. 이는 외식업 종사자 규모별 사업체·매출액·고용을 통해 확인할 수 있었다.

2011년 기준 외식업 종사자 규모별 사업체 현황을 살펴보면 종사자 4인 이하의 사업체가 9.5%를 차지하는 반면, 20인 이상의 사업체는 0.6%에 불과하여 가족 경영 또는 소규모 업체 중심의 산업구조를 구축하고 있었다. 반면 2006년 대비 사업체 증감률을 살펴보면 10인 이상 사업체는 큰 폭으로 증가한 반면, 9인 이하의 사업체는 감소하거나 소폭 증가한 것으로 나타났다. 산업에 있어 규모화가 조금씩 진행되고 있는 것이다.

【 표 2-8 】 외식산업의 종사자 규모별 사업체 현황(음식점업)

(단위 : 개소, %)

구 분	2006년		2011년		증감률 (B/A)
	사업체	비중	사업체	비중	
전 체	420,817	100.0	439,794	100.0	4.5
1~4명	376,713	89.5	393,444	89.5	4.4
5~9명	35,752	8.5	35,174	8.0	△1.6
10~19명	6,143	1.5	8,360	1.9	36.1
20명 이상	2,209	0.5	2,816	0.6	27.5

주 : 한국표준산업분류 상의 소분류 중 음식점업을 대상으로 한 결과임

자료 : 통계청, 「도소매업조사」, 「도소매업 및 서비스업총조사」(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

2011년 기준 외식업 종사자 규모별 매출 현황을 살펴보면 종사자 4인 이하의 사업체가 32.2조 원으로 전체 매출액의 54.0%를 차지해 가장 많았고, 다음으로 5~9인 사업체 12.8조 원(21.5%), 10~19인 사업체 7.7조 원(13.0%), 20인 이상 사업체 6.9조 원(11.5%) 등의 순이었다. 2006년 대비 매출액 증감률을 살펴보면 모든 사업체에서 증가하였지만, 1~4명의 영세한 사업체보다는 어느 정도 규모가 있는 사업체의 매출이 더 큰 폭으로 증가하였다.

| 표 2-9 | 외식산업의 종사자 규모별 매출액 현황(음식점업)

(단위 : 백만 원, %)

구 분	2006년(A)		2011년(B)		증가율 (B/A)
	매출액	비중	매출액	비중	
전 체	42,905,284	100.0	59,637,095	100.0	39.0
1~4명	26,109,576	60.9	32,229,324	54.0	23.4
5~9명	8,240,461	19.2	12,813,920	21.5	55.5
10~19명	4,076,993	9.5	7,734,858	13.0	89.7
20명 이상	4,478,254	10.4	6,858,993	11.5	53.2

주 : 한국표준산업분류 상의 소분류 중 음식점업을 대상으로 한 결과임

자료 : 통계청, 「도소매업조사」, 「도소매업 및 서비스업총조사」(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

2011년 기준 외식업 종사자 규모별 고용 현황을 살펴보면 종사자 4인 이하의 사업체가 89만 명으로 전체 고용인원의 66.8%를 차지해 가장 많고, 다음으로 5~9인 사업체 22만 명(17.1%), 10~19인 사업체 11만 명(8.1%), 20인 이상 사업체 10만 명(7.9%) 등의 순서였다. 2006년 대비 고용 증가율을 살펴보면 모든 사업체에서 증가하였지만, 특히 10명 이상의 사업체에서는 30% 이상 증가한 것으로 나타났다.

즉, 외식산업의 경우 과거 생계형 음식점이 주류를 이루다가 이후 단체급식업, 대형체인(패스트푸드, 패밀리레스토랑 등)의 발전으로 시장 규모가 확대되었다고 볼 수 있다.

| 표 2-10 | 외식산업의 종사자 규모별 고용 현황(음식점업)

(단위 : 명, %)

구 분	2006년(A)		2011년(B)		증가율 (B/A)
	고용인원	비중	고용인원	비중	
전 체	1,174,545	100.0	1,301,278	100.0	10.8
1~4명	804,134	68.5	868,967	66.8	8.1
5~9명	215,084	18.3	222,990	17.1	3.7
10~19명	78,384	6.7	105,987	8.1	35.2
20명 이상	76,943	6.6	103,334	7.9	34.3

주 : 한국표준산업분류 상의 소분류 중 음식점업을 대상으로 한 결과임

자료 : 통계청, 「도소매업조사」, 「도소매업 및 서비스업총조사」(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

통계청의 경제총조사 자료에 따르면 2010년 기준으로 우리나라 전체 외식 업체 중 약 16%인 6만 5,832개가 프랜차이즈에 가입한 것으로 조사되었다. 외식 업체 중에서도 기타 음식점의 프랜차이즈 가입 비중이 높은데 이는 기타 음식점에 제과, 피자, 김밥, 치킨 등 프랜차이즈화가 많이 진행된 업종을 포함하고 있기 때문으로 사료된다.

| 표 2-11 | 외식 프랜차이즈 사업체, 매출액 현황(2010년)

(단위 : 개, 십억 원, 명, %)

구 분	전체		프랜차이즈		비중	
	사업체	매출액	사업체	매출액	사업체	매출액
전 체	425,856	55,527.2	65,832	9,593.8	15.5	17.3
일반음식점업	308,881	39,913.5	18,374	3,686.4	6.2	10.1
기관구내식당업	4,647	3,567.7	-	-	-	-
출장 및 이동서비스업	449	131.6	-	-	-	-
기타 음식점업	102,852	11,914.4	46,024	5,573.5	44.7	46.8

주 : 한국표준산업분류 상의 소분류 중 음식점업을 대상으로 한 결과임

자료 : 통계청, 「경제총조사」(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

최근 외식산업은 소비자의 선호 다양화에 대응한 고급화·다양화 추세를 보이고 있다. 실제 한국외식정보(주)가 2004년 시행한 조사에 따르면 “소비자들이 외식업체의 선택 기준으로 맛(77.05), 서비스(37.4%), 분위기(32.7%)를 중요”하게 여기기 시작하면서 “저 단가 제공 음식점부터 고급 인테리어와 식재료를 제공하는 고단가 전략 점포의 양극화 추세”가 진행되기 시작한 것으로 조사되었다.<sup>32)</sup>

## 2) 수산물 외식산업(일식점)의 동향

수산물은 단백질 공급원으로 일반음식점(한식, 중식, 서양식 등) 뿐만 아니라 기타 음식점(패스트푸드, 분식 등)에도 널리 활용되고 있다. 수산물 외식산업의 현황을 파악하기 위해서는 수산물 외식업으로 범주화 또는 유형화된 통계나 조사 자료가 필요하다. 한국표준산업분류에 기초한 현재 통계·기초조사 자료의 경우 각 세세분류 업태별로 수산물이 어느 정도 이용되고 있는 지에 대한 조사 결과가 요구된다.

그러나 현재로서는 관련 통계 및 기초조사가 부족한 상태이다. 따라서 여기서는 보편적으로 수산물을 주재료로 이용하고 판매하는 메뉴(음식)도 수산물이 중심으로 인식되는 일식점을 중심으로 살펴보았다.<sup>33)</sup>

우리나라 전체 음식점 수는 2011년 36만 3천 개에서 2011년 44만 개로 연평균 1.9% 증가하였다. 이 중에서 수산물의 식자재 이용도가 높은 일식의 경우 사업체 수는 2001년 5천 개소에서 2011년에는 6.7천 개소로 연평균 2.8% 증가하여 전체 음식점 증가세보다 더 높게 나타났다.

32) 이계임 외, 「외식통계의 현황과 개선방안」, 한국농촌경제연구원, 2006.12., p.14 재인용; 한국외식정보(주) 2004년 조사 결과

33) 뒤에서 자세히 다룰 것이나 보건복지부에서 발표되는 국민건강영양조사 결과를 활용한 분석에서도 일식을 통한 국민의 수산물 소비 비중이 가장 큰 것으로 조사되었음(제2장 3의 2) 참조)

| 표 2-12 | 우리나라 음식점업의 사업체 수 추이

(단위 : 개소, %)

구 분	2001년	2005년	2010년	2011년	연평균 증감률 (’01~’11)
음식점업	362,658	389,465	425,826	439,794	1.9
- 일반음식점업	272,340	292,028	317,908	327,093	1.8
· 한식	228,704	254,784	281,551	289,218	2.4
· 중식	24,051	21,932	21,071	21,458	△1.1
· 일식	5,092	4,628	6,259	6,707	2.8
· 서양식	13,369	10,034	7,997	8,533	△4.4
· 기타외국식	1,124	650	1,030	1,177	0.5
- 기관구내식당업	2,379	3,238	4,647	5,578	8.9
- 출장및이동음식업			449	459	
- 기타음식점업	87,939	94,199	102,852	106,664	1.9

자료 : 통계청, 「도소매업조사」, 「도소매업 및 서비스업총조사」(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

일식점의 종사자수 및 매출액도 2001년 이후 연평균 각각 11.5%, 7.4% 증가하였다. 일식의 종사자수는 전체 음식점 증가율보다 높았던 반면, 매출액 추이는 약간 낮았다.

| 표 2-13 | 우리나라 음식점업의 종사자수 추이

(단위 : 명, %)

구 분	2001년	2005년	2010년	2011년	연평균 증감률 (’01~’11)
음식점업	992,202	1,114,310	1,248,545	1,683,618	5.4
- 일반음식점업	753,336	843,555	932,749	1,301,278	5.6
· 한식	597,976	695,062	773,466	963,633	4.9
· 중식	71,182	68,906	71,246	794,205	27.3
· 일식	24,915	23,849	28,964	74,167	11.5
· 서양식	54,102	51,226	53,931	30,828	△5.5
· 기타외국식	5,161	4,512	5,142	58,490	27.5
- 기관구내식당업	23,073	28,293	34,984	5,943	△12.7
- 출장및이동음식업	-	-	2,461	37,961	
- 기타음식점업	215,793	242,462	278,351	2,083	△37.1

자료 : 통계청, 「도소매업조사」, 「도소매업 및 서비스업총조사」(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

| 표 2-14 | 우리나라 음식점업의 매출액 추이

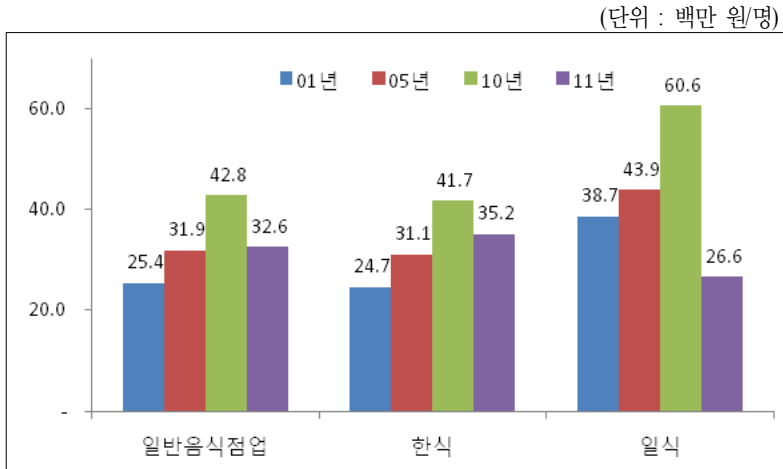
(단위 : 백만 원, %)

구 분	2001년	2005년	2010년	2011년	연평균 증가율 (‘01~’11)
음식점업	25,972,768	36,743,659	55,527,218	59,637,095	8.7
- 일반음식점업	19,134,755	26,887,912	39,913,468	42,372,721	8.3
· 한식	14,760,538	21,639,214	32,284,062	33,891,526	8.7
· 중식	1,530,314	1,914,501	2,568,608	3,008,760	7.0
· 일식	964,046	1,047,728	1,754,074	1,972,666	7.4
· 서양식	1,681,825	2,080,277	3,051,681	3,209,241	6.7
· 기타외국식	198,032	206,192	255,043	290,527	3.9
- 기관구내식당업	821,527	2,123,207	3,567,745	3,697,048	16.2
- 출장및이동음식업	-	-	131,563	109,961	
- 기타음식점업	6,016,486	7,732,540	11,914,442	13,457,366	8.4

자료 : 통계청, 「도소매업조사」, 「도소매업 및 서비스업총조사」(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

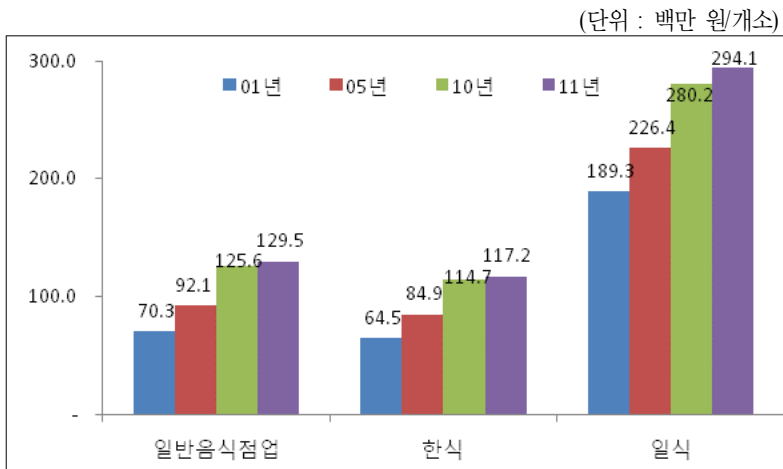
한편 일반음식점과 한식, 일식을 대상으로 종사자 1인당, 사업체당 매출액 추이를 살펴보면, 일식의 경우 비교 업종에 비해 상대적으로 단위당 매출액 규모가 높은 것을 알 수 있다. 종사자 1인당 매출액 추이의 경우 2010년까지는 일반음식점 평균과 한식에 비해 높았으나, 2011년에 한해서는 종사자가 비교 업종에 비해 큰 폭으로 늘어난 영향으로 상대적으로 낮은 수준으로 조사되었다.

사업체당 매출액도 2011년의 경우 일식 업체당 매출액이 약 3억 원으로, 일반음식점업의 1.3억 원, 한식의 1.2억 원에 비해 월등히 높은 수준으로 나타났다. 이 같은 경향은 2000년 초반부터 계속되고 있었으며, 2010년 대비 2011년의 경우 비교 업종의 증가율에 비해 높은 매출액 증가율을 기록하였다.



자료 : 통계청, 「도소매업조사」 및 「도소매업 및 서비스업총조사」를 이용하여 작성하였음(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

| 그림 2-1 | 일반음식점, 한식점, 일식점의 종사자 1인당 매출액 추이



자료 : 통계청, 「도소매업조사」 및 「도소매업 및 서비스업총조사」를 이용하여 작성하였음(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

| 그림 2-2 | 일반음식점, 한식점, 일식점의 사업체당 매출액 추이

일반음식점 및 한식과 일식의 종사자 규모를 기준으로 2011년의 사업

체 수, 종사자수, 매출액 비중을 살펴보았다. 일반음식점과 한식에 비해 일식의 경우 5명 이상 중대형 업체의 분포 비중이 높았다. 종사자 수나 매출액에 있어서도 중대형 업체가 높은 비중을 차지하였다.

【표 2-15】 일반음식점, 한식, 일식의 종사자규모별 사업체 수, 종사자수, 매출액  
(단위 : 천 개소, 천 명, 10억 원)

유형	종사자 규모	사업체 수		종사자수		매출액	
		'06년	'11년	'06년	'11년	'06년	'11년
일반 음식점	소계	313	327	883	964	31,405	42,373
	1~4명	89.0%	89.5%	69.6%	68.9%	63.4%	56.4%
	5~9명	9.3%	8.3%	19.7%	17.7%	20.4%	22.8%
	10명 이상	1.7%	1.7%	10.7%	7.2%	16.2%	12.2%
한식	소계	274	289	731	794	25,715	33,892
	1~4명	90.3%	91.1%	73.3%	73.9%	68.6%	61.7%
	5~9명	8.4%	7.2%	18.8%	16.5%	18.8%	22.3%
	10명 이상	1.3%	1.3%	7.8%	5.9%	12.6%	10.3%
일식	소계	5.3	6.7	26	31	1,232	1,973
	1~4명	59.2%	69.1%	34.0%	41.6%	27.6%	36.0%
	5~9명	32.2%	23.4%	40.9%	32.8%	35.0%	30.1%
	10명 이상	8.6%	6.2%	25.1%	16.9%	37.4%	22.2%

자료 : 통계청, 「도소매업조사」 및 「도소매업 및 서비스업총조사」 참조 작성(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

그러나 2006년과 2011년을 비교해 보면 여타 업종에 비해 일식의 소규모화가 빠른 속도로 진행되는 것으로 나타났다. 일반음식점이나 한식에 비해 일식의 사업체 수, 종사자수, 매출액 분포에 있어 종사자수 5인 미만인 소형업체의 비중이 빠르게 늘어난 것이다.



### 3. 수산물 외식 소비 동향

#### 1) 수산물 외식 소비 성향

최근 국민 소득수준 향상, 근무시간 축소, 맞벌이 부부 증가, 독신 세대 증가 등 사회·경제적 여건이 크게 변화하는 가운데 식품소비에 있어 외식 소비가 꾸준히 증가하고 있다. 우리나라 가계의 소비지출 중 식료품비와 외식비(식사비) 지출 구성비를 살펴보면, 식료품비의 비중은 2000년 이후 약간 줄어든 반면, 외식비 비중은 소폭 증가한 것으로 나타났다.

세부적으로 보면 우리나라 가구의 월평균 소비지출액은 2000년 1백 48만 3천 원에서 2012년 2백 48만 5천 원으로 연평균 4.4% 증가한 것으로 나타났다. 같은 기간 식료품비 지출은 24만 9천 원에서 35만 1천 원으로 연평균 2.9%씩 늘어났으며, 외식비(식사비) 지출은 18만 5천 원에서 31만 3천 원으로 연평균 4.5%씩 증가하였다.

| 표 2-16 | 우리나라 가계의 월평균 소비지출 추이

(단위 : 원, %)

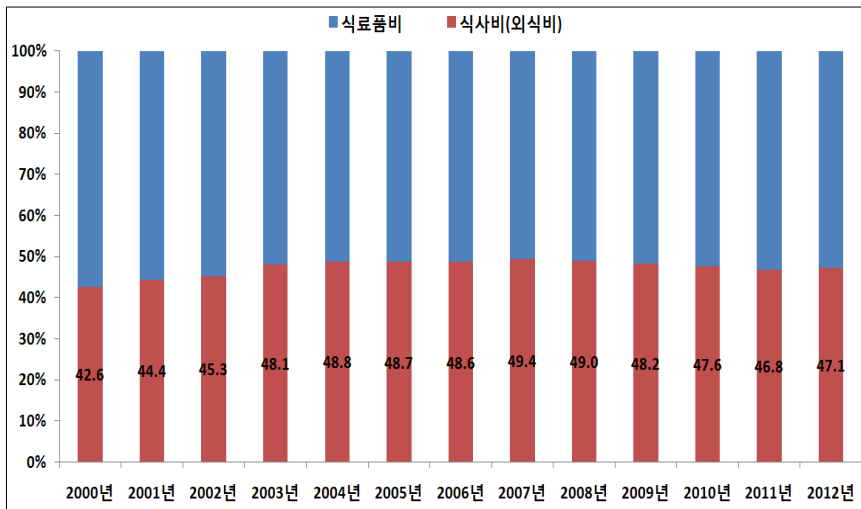
가계수지항목	2000년	2005년	2010년	2011년	2012년	연평균증감률 ('00~'12)
소비지출	1,483,852	1,925,602	2,312,540	2,404,259	2,485,245	4.4
식료품비	248,736 (16.8)	276,859 (14.4)	319,704 (13.8)	341,077 (14.2)	351,257 (14.1)	2.9
식사비	184,885 (12.5)	262,715 (13.6)	290,943 (12.6)	300,167 (12.5)	312,614 (12.6)	4.5

주 : 1) ( )안 수치는 소비지출 대비 각 항목이 차지하는 비중을 의미함

2) 도시가구 2인 이상 명목가격 기준으로 산출함

자료 : 통계청, 가계동향조사(신 분류)(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

2000년 이후 가계 소비지출 중 식품소비 관련 소비 비중은 감소하였지만, 외식관련 소비 지출은 증가하였다. 우리나라 식료품비 지출 중 외식비가 차지하는 비중은 2000년 42.6%에서 2011년 47.1%까지 2000년 이후 최근까지 꾸준한 증가세를 보였다.

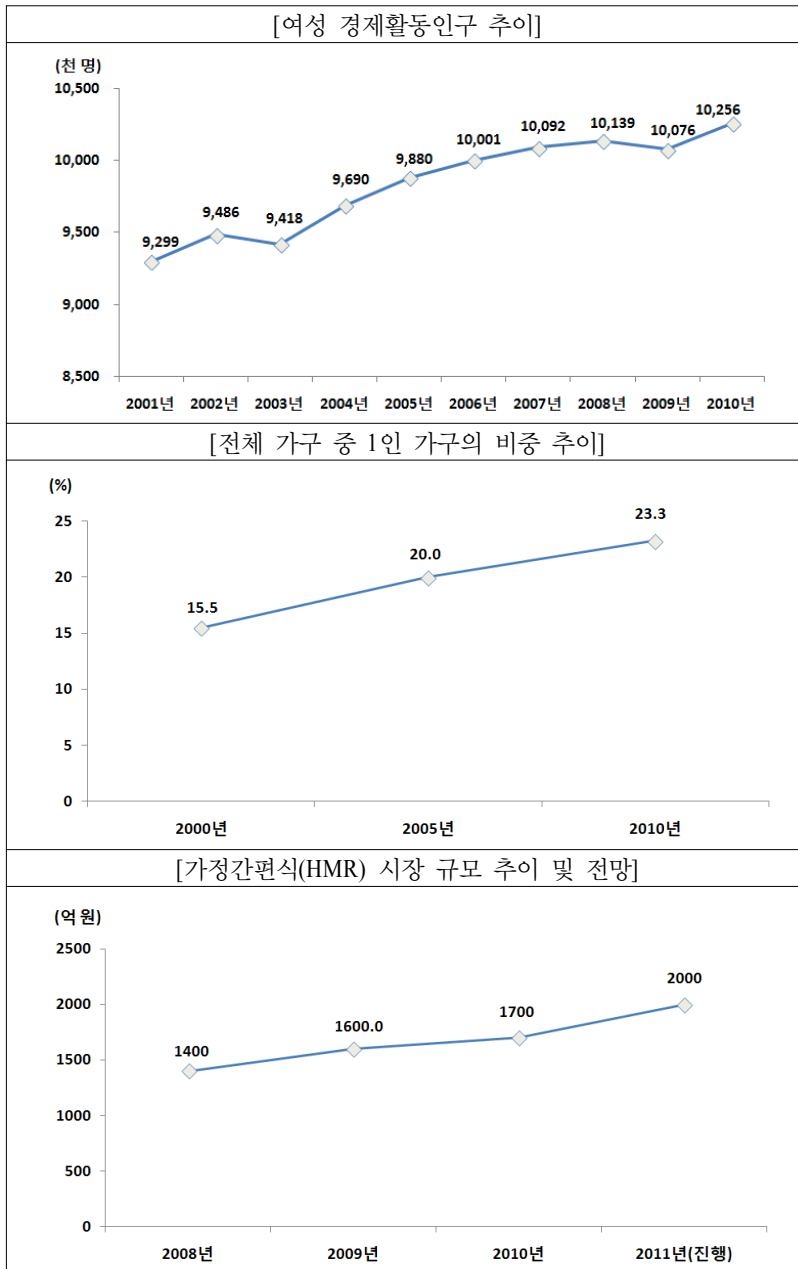


주 : 도시가구 2인 이상 명목가격 기준으로 산출함

자료 : 통계청, 가계동향조사(신 분류)(통계청 홈페이지 : <http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>)

| 그림 2-3 | 식료품비와 외식비의 비율 추이

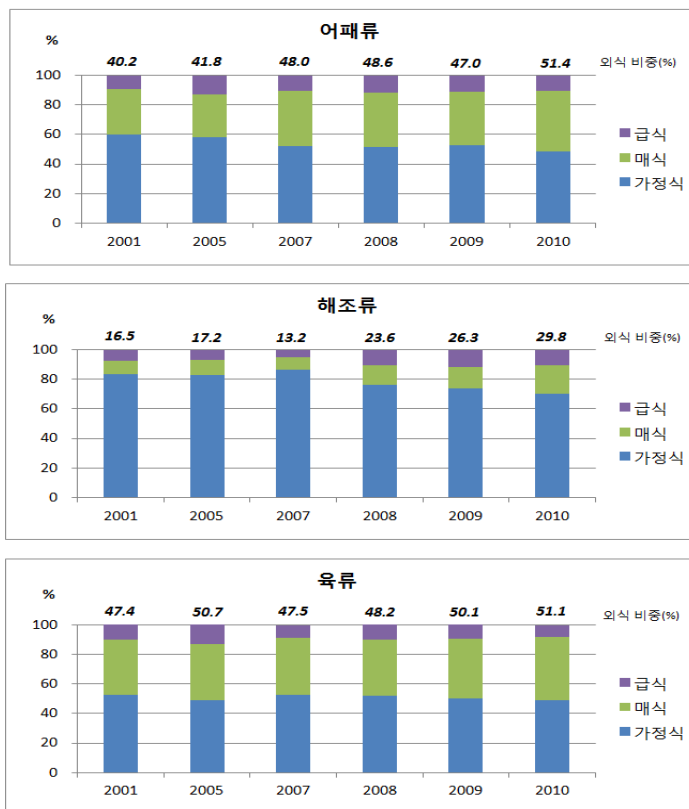
이처럼 ‘식(食)의 외부화(外部化)’의 대표적 형태인 외식에 대한 가계의 지출규모는 식료품에 대한 소비지출의 감소에도 불구하고 꾸준히 증가하였다. 이는 국민소득 증가, 여성의 사회활동 증가, 독신가구의 증가 등으로 인해 식품 소비패턴이 고급화·편의화·외부화를 지향하게 된 영향으로 풀이된다. 여성의 경제활동 진출이 활성화되고 있고, 4인 이하 소규모·독신가구가 빠른 속도로 증가하고 있는 만큼 당분간 우리나라의 외식 소비는 꾸준히 증가 할 것으로 예상된다.



자료 : 이삼섭 외, 「국내 식자재 시장 동향과 시사점」, CEO FOCUS, 2011.7. 26., pp.7~8. 재인용; 통계청 홈페이지, 식품외식경제신문 2011.7.1일자

| 그림 2-4 | 우리나라의 사회·가구 구조 변화

수산물 소비에 있어서도 ‘식의 외부화’가 빠르게 진전되고 있다. 김봉태 외(2012)의 연구에 따르면 수산식품과 육류 모두 외식을 통한 섭취량이 증가하는 가운데, 상대적으로 수산식품의 외식 비중이 더 빠르게 증가하여 어패류의 외식 섭취량 비중은 2001년 40.2%에서 2010년 51.4%로, 해조류는 16.5%에서 29.8%로 크게 확대되었다.<sup>34)</sup>

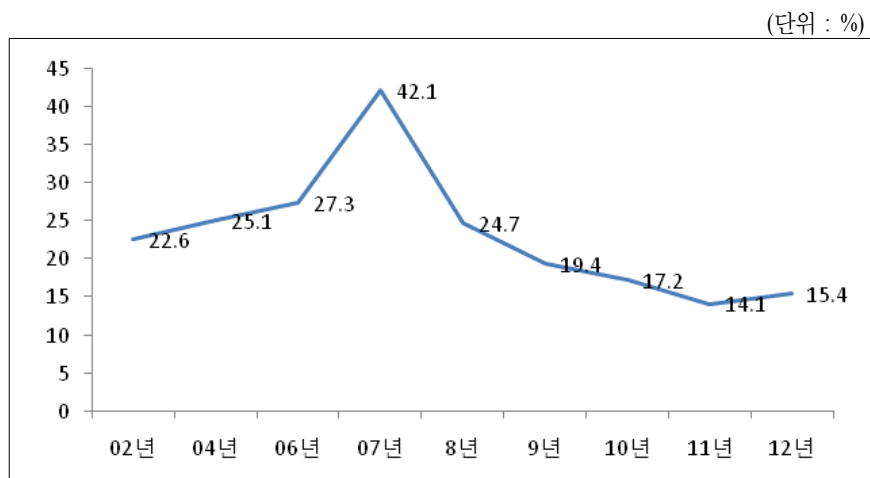


자료 : 김봉태 외, 「인구사회구조 변화에 따른 수산식품 소비 트렌드와 과제」, 2012.12. p.49. 재인용; 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료

| 그림 2-5 | 가정식·외식의 소비 비중 추이(2001~2010년)

34) 육류도 같은 기간 47.4%에서 51.1%로 늘어났지만, 수산식품에 비해 상대적으로 낮은 증가 폭을 보였음(김봉태 외, 「인구·사회구조 변화에 따른 수산식품 소비 트렌드와 과제」, 2012.12., pp.48~49)

또한 소비자를 대상으로 한 외식 소비 성향조사, 연도별 외식아이템 베스트3 조사 결과에서도 2004년부터 ‘생선 및 해물’이 주요 아이টে에 포함 되는 것으로 조사되었다. 월간식당이 1995년 조사를 시작한 이후 2004년에 처음 주요 외식아이টে으로 수산물(‘생선 및 해물요리’)이 선정되었고 2012년에 이르기까지 꾸준히 3위 이내의 주요 외식아이টে으로 조사되고 있었다. 물론 연도별 비중에 차이는 있으나 상위 아이টে으로 집계되었다.



주 : 월간식당이 원자료로, 외식 소비성향조사 결과를 바탕으로 작성된 결과를 바탕으로 ‘생선 및 해물요리’에 대한 비중 추이를 제시하였음

자료 : 한국외식정보(주), 「한국외식연감」, 2013. p.293 재인용; 월간식당, ‘외식소비 성향조사’, 각 연도

| 그림 2-6 | 연도별 외식아이টে 베스트3 중 생선 및 해물요리 비중 추이

## 2) 국민건강영양조사 결과 분석<sup>35)</sup>

수산물의 외식 소비 실태 파악을 위해 식품섭취의 자세한 내용을 담고 있는 보건복지부의 국민건강영양조사 원시자료를 활용하여 수산물 외식

35) 보다 구체적인 분석 결과는 부록 1. 참조.

소비 동향을 살펴보았다. 본 연구는 2007년부터 가장 최근인 2011년까지의 국민건강영양조사 결과를 이용하여, 수산물이 어떠한 음식으로, 어디서, 어느 정도로 소비되는지 등의 실태를 분석하였다.

표 2-17 | 분석대상 수산물 음식의 분류

구분	음식군	음식 종류
주식	밥	해물국밥, 김밥, 해물덮밥, 해물볶음밥, 생선초밥
	죽·스프	전복죽, 해물미나리죽, 기타 죽
	면·만두	짬뽕, 해물칼국수, 기타 면
	빵·과자	참치샌드위치
주부식	국·탕	동태국, 미역국, 복엇국, 어묵국, 오징어국, 조갯국, 기타 국
	찌개·전골	꽃게탕, 동태(생태)찌개, 매운탕, 생선찌개*, 추어탕, 해물김치찌개, 해물된장찌개, 기타 찌개·전골
	찜	가오리·홍어찜, 고등어찜, 꼬막찜, 동태찜, 생선찜*, 아귀찜, 조기찜, 기타 찜
	구이·전	갈치구이, 고등어구이, 김구이, 동태전, 생선구이*, 장어구이, 조기구이, 해물전, 기타 구이·전
	조림	갈치조림, 고등어조림, 꽁치조림, 동태조림, 멸치조림, 생선조림*, 어묵조림, 기타 조림
	회	넙치회, 모듬회, 생선회*, 기타 회
	기타수산물	다른 음식으로 분류되지 않는 기타 수산물(원물 식품으로 표기)
부부식	볶음	낙지볶음, 멸치볶음, 어묵볶음, 오징어볶음, 기타 볶음
	생채·무침	골뱅이무침, 김무침, 미역무침, 생선포무침*, 생선회무침*, 오징어무침, 오징어채무침, 파래무침, 기타 무침
	튀김	김말이튀김, 김튀김, 새우튀김, 생선가스*, 생선티김*, 오징어튀김, 기타 튀김
	수산가공품	다랑어통조림, 어묵, 오징어포, 기타 가공품
	젓갈	꽃게장(간장), 꽃게장(고춧가루), 새우젓, 오징어젓, 기타 젓갈
	해조류	다른 음식으로 분류되지 않는 해조류(김, 다시마, 생미역, 기타 해조류)

주 : ‘생선찌개’, ‘생선찜’ 등으로 표기된 것은 특정된 어류를 제외한 나머지 어류 전체를 포함함; ‘꽃게탕’, ‘매운탕’, ‘추어탕’은 음식의 성격 상 국·탕류가 아닌 찌개·전골류로 분류됨

수산물 음식은 크게 주식과 주(主)부식, 부(副)부식의 세 가지로 구분하였다.<sup>36)</sup> 여기서 주식은 수산물 재료가 포함되는 주식으로서의 수산물 음식

이다. 주부식은 수산물 재료가 주된 재료이면 수산물 주부식으로 간주하였다. 부부식은 밑반찬으로 간주되는 수산물로 조리된 볶음, 생채·무침, 튀김 등과 수산가공품, 젓갈, 해조류, 기타수산물 등이다.

음식 분류는 국민건강영양조사의 음식코드를 참조하였고 각 분류 아래 세부 음식은 유사한 음식으로 통합하고 소비빈도가 큰 음식을 중심으로 결과를 제시하였다.

식사 장소 및 매식 여부에 따른 수산물 음식의 소비 유형은 크게 내식(가정식)과 외식으로 구분하고, 외식은 다시 매식(賈食)과 급식으로 구분하였다. 이를 세분하여 매식은 한식, 중식, 양식, 일식, 배달식, 기타 매식으로 나누었다.

【 표 2-18 】 수산물 음식의 소비 유형 분류

대분류	중분류	소분류	비고
내식(가정식)			가정에서 준비한 도시락 포함
외식	매식	한식, 중식, 양식, 일식, 배달식, 기타 매식	기타 매식에는 패스트푸드, 라면 등 인스턴트식품, 분식, 빵·과자 등 포함
	급식	학교급식, 직장급식, 기타 급식	기타 급식에는 유아원·유치원 급식, 노인정(노인대학)급식, 무료 급식, 사찰·교회급식 등 포함

자료 : 보건복지부, 『국민건강영양조사 원시자료 이용지침서(제5기 1,2차년도(2010-2011))』, 2012.

## (1) 외식 형태별 수산물 소비

### ① 내식 및 수산물 외식 소비

음식의 소비빈도를 기준으로 전체 음식 중 수산물 음식의 소비 비중은

36) 세부 분류는 부록 1 참조.

21.5%로 나타났다. 이 가운데 내식이 59.2%, 외식이 40.8%를 차지하여 약 6:4의 비율이었다. 이는 소비빈도를 기준으로 한 것으로 실제 소비량과는 차이가 있다. 수산물이라고 하더라도 음식의 지위가 주식(主食)인지 부식(副食)인지, 부식 중에서도 주된 부식인지 밑반찬인지에 따라 실제 소비량은 크게 차이가 나기 때문이다.

전체 음식에서 차지하는 비중은 주부식 10.0%, 부부식 8.8%, 주식 2.6%의 순으로 주식의 비중이 작고 주부식과 부부식이 많은 비중을 보인다. 이 중 수산물 주식은 내식과 외식의 소비 비중이 각각 20.1%, 79.9%로 부식에 비해 외식 지향적인 특성을 드러낸다. 이에 반해 주부식의 외식 비중은 38.2%, 부부식의 외식 비중은 32.3%로 전체 수산물 음식의 외식 비중(40.8%)보다 작다. 특히 밑반찬인 부부식은 외식에서보다는 가정에서 더 자주 섭취하는 것을 알 수 있다.

수산물 주식은 밥류의 소비가 상당 부분 차지하고 있으며 외식의 비중이 크다(75.6%). 죽·스프류와 면·만두류도 외식 소비가 많다(각각 55.5%, 98.8%). 수산물 주부식은 국·탕류, 찌개·전골류, 구이·전, 조림류의 순으로 소비가 많으며 찜류와 회는 다른 음식에 비해 소비가 적다. 내식과 외식을 구분하여 보아도 이러한 양상은 크게 다르지 않다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)			각 음식의 유형별 비중(%)	
		내식+외식	내식	외식	내식	외식
전체 음식		100.0	100.0	100.0	53.6	46.4
수산물 음식	계	21.5	23.7	18.9	59.2	40.8
	주식	2.6	1.0	4.4	20.1	79.9
	주부식	10.0	11.6	8.3	61.8	38.2
	부부식	8.8	11.1	6.2	67.7	32.3

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 그림 2-7 | 수산물 음식의 소비 분포



점류, 회, 기타수산물은 주부식의 다른 음식과 달리 외식의 소비가 더 많은 특징을 보인다. 이들의 외식 비중은 각각 51.9%, 92.2%, 65.2%이다.

수산물 부부식에서는 볶음류의 소비가 상당 부분을 차지하고(6.0%) 생채·무침류, 젓갈류, 튀김류가 비교적 많은 편이다. 볶음류는 수산물 음식 전체에서 차지하는 비중이 가장 커서 우리나라 소비자가 가장 즐겨 먹는 밑반찬이다. 또한 볶음류의 외식 소비 비중은 26.6%로 낮아 외식보다는 가정에서 일상적으로 소비되고 있음을 알 수 있다.

이와 유사하게 젓갈류, 해조류도 주로 가정에서 소비되는 양상을 보이는 반면(외식 소비 비중은 각각 23.7%, 26.1%), 생채·무침류, 튀김류, 수산가공품은 외식 소비 비중이 큰 것으로 나타났다.

## ② 수산물 외식 소비

### 가. 개요

외식에 한정하여 보면 전체적으로 매식의 비중이 74.7%, 급식의 비중이 25.3%로 약 3:1의 분포를 보인다. 수산물 음식은 매식 71.5%, 급식 28.5%로 음식 전체와 비교할 때 급식의 비중이 상대적으로 약간 더 크다. 그리고 매식 내에서 수산물 음식이 차지하는 비중은 18.1%이지만 급식 내에서의 비중은 21.2%로 더 높아 급식에서 수산물을 더 많이 소비하고 있다는 점을 확인할 수 있다.

수산물 음식 중에서 수산물 주식은 대부분이 매식에서 소비되고 있으나(94.6%) 수산물 부식은 급식의 소비 비중이 주부식 35.2%, 부부식 36.0%로 큰 편이다. 각 유형의 음식 소비에서 차지하는 비중을 보면 급식은 주식 1.0%, 주부식 11.5%, 부부식 8.7%로 내식의 경우와 비슷하여 외식 중 급식의 수산물 음식 구성이 내식과 유사하다고 할 수 있다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)		각 음식의 유형별 비중(%)	
		매식	급식	매식	급식
전체 음식		100.0	100.0	74.7	25.3
수산물 음식	계	18.1	21.2	71.5	28.5
	주식	5.6	1.0	94.6	5.4
	주부식	7.2	11.5	64.8	35.2
	부부식	5.3	8.7	64.0	36.0

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 그림 2-8 | 수산물 음식의 외식 소비 분포

세부적으로 살펴보면, 매식의 수산물 음식은 급식과 비교할 때 소비 분포가 고른 편이며, 주식인 밥류가 가장 많고(4.0%) 부식인 볶음류, 찌개·전골류, 국·탕류, 구이·전, 생채·무침류 등의 순으로 많이 소비된다. 급식과 비교할 때 수산물 주식은 매식의 비중이 압도적으로 크다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)		각 음식의 유형별 비중(%)	
		매식	급식	매식	급식
수산물 주식	밥	4.0	0.6	95.2	4.8
	죽·스프	0.1	0.1	84.1	15.9
	면·만두	1.5	0.3	94.0	6.0
	빵·과자	0.0	0.0	96.9	3.1
수산물 주부식	국·탕	1.5	5.4	44.9	55.1
	찌개·전골	2.3	1.8	78.9	21.1
	찜	0.7	0.4	85.1	14.9
	구이·전	1.4	1.6	71.6	28.4
	조림	0.7	2.4	45.3	54.7
	회	0.5	0.0	99.2	0.8
	기타수산물	0.3	0.0	97.9	2.1
수산물 부부식	볶음	2.8	5.4	60.6	39.4
	생채·무침	1.3	2.2	63.9	36.1
	튀김	0.6	1.1	62.7	37.3
	수산물공품	0.1	0.0	96.8	3.2
	젓갈	0.4	0.1	93.3	6.7
	해조류	0.0	0.0	80.7	19.4

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 그림 2-9 | 수산물 음식의 외식 소비 분포(세부)

수산물 주부식은 중에서는 찌개·전골류, 찜류, 구이·전, 회 등은 매식의 비중이 큰 특징을 보인다. 이들 음식이 대체로 가격대가 높고 급식의 특성상 1인식으로 소비되기에 적합하지 않기 때문으로 풀이된다. 수산물 부부식에서는 수산가공품, 젓갈류, 해조류는 매식에서 주로 소비되는 것으로 나타났다.

#### 나. 세부 업종별

외식 중 매식을 통상적인 외식업 구분 방식에 따라 한식, 중식, 양식, 일식, 배달식, 기타의 6개 유형으로 나누었다. 각 유형 내에서 수산물 소비 비중이 가장 큰 것은 일식으로 49.2%가 수산물 음식이었고, 그 다음이 중식(25.1%), 한식(21.3%), 배달식(20.4%), 기타 매식(12.0%), 양식(8.2%)의 순이었다.

일식은 주식과 주부식에서 높은 비중을 보인 반면, 한식과 배달식은 주부식과 부부식에서 비중이 높았다. 특히 한식은 주부식에서, 배달식은 부부식에서 강세를 보여 같은 한식의 범주에서도 배달식이 밑반찬류가 상대적으로 더 많음을 알 수 있다. 중식은 면류가 많이 소비되고, 기타 매식은 김밥, 해물 볶음밥 등이 분식으로 많이 소비되어 수산물 주식의 비중이 큰 특징을 보였다.

음식 전체의 매식 유형별 비중은 한식 50.4%, 기타 매식 40.0%로 두 유형이 90% 이상을 차지하였다. 그 다음이 중식, 일식, 양식, 배달식의 순이었다. 수산물 음식으로 보면 한식의 비중이 51.4%로 절반 이상이고 기타 매식 34.3%, 일식 6.9%, 중식 6.3% 등의 순이었다. 수산물 주식은 기타 매식 절반 이상이었고(51.1%), 한식과 중식이 비슷한 수준이었다(각각 21.4%, 21.2%). 주부식은 한식이 3분의 2가량을 차지하였고 기타 매식(20.7%), 일식(12.0%)이 뒤를 이었다. 부부식 역시 한식이 가장 많았고(58.7%), 나머지는 기타 매식이 대부분을 차지했다(36.3%).

각 유형 내에서 세부적으로 보면 일식에서는 수산물 주식 중 밥류, 주

부식 중 찌개·전골류, 회, 구이·전, 부부식 중 튀김류가 큰 비중을 나타냈다. 한식에서는 부부식 중 볶음류, 생채·무침류, 주부식 중 찌개·전골류, 국·탕류, 구이·전의 비중이 컸다. 중식에서는 면·만두류가, 기타 매식과 양식에서는 밥류가 큰 비중을 나타냈다. 배달식의 경우는 한식과 유사한 패턴을 보여 배달식이 수산물 음식 구성에서 한식과 유사함을 유추할 수 있다.

각 음식의 유형별 비중을 보면 많은 음식이 한식에서 압도적으로 많이 소비되고 있다. 면·만두류는 중식의 비중이 크다. 밥류, 빵·과자류, 기타수산물, 튀김류, 수산가공품은 기타 매식의 비중이 크고, 일식의 경우 밥류, 죽·스프류, 회, 기타수산물의 소비 비중이 큰 편이다.

## (2) 음식군별 수산물 소비<sup>37)</sup>

### ① 밥류

수산물 주식 중 밥류 소비는 김밥이 4분의 3가량을 차지하고(75.6%), 그 다음으로 생선초밥(10.6%), 해물볶음밥(7.1%), 해물덮밥(5.1%)의 순으로 많다. 해물덮밥에는 회덮밥이 절반 가까이 차지한다. 전체적으로 외식 비중이 75.6%로 크다. 김밥의 경우 다른 밥류에 비해 외식 비중이 작은 편이다. 외식은 대부분 매식에서 이루어지며, 해물덮밥, 해물볶음밥이 다른 밥류에 비해 급식 비중이 큰 편이다.

매식 유형에서 보면 전체적으로 기타 매식이 가장 많고(68.5%), 한식(20.1%), 일식(7.2%)의 순이다. 기타 매식이 가장 많은 것은 가장 비중이 큰 김밥의 소비 비중이 압도적이기 때문이다. 해물덮밥, 해물볶음밥은 한식이 더 많은 분포를 보였다. 생선초밥은 한식, 일식, 기타 매식이 비슷한 분포를 나타냈다.

37) 다양한 분류 중 외식에서의 섭취 비중이 상대적으로 높은 음식군을 대상으로 하였음(전체 음식군에 대한 세부적인 내용은 부록 1 참조).

## ② 찌개·전골류

수산물 주부식 중 찌개·전골류 소비는 매운탕이 가장 많고(31.7%), 그 다음으로 동태(생태)찌개(16.3%), 생선찌개(15.2%), 해물김치찌개(12.7%), 추어탕(10.3%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식이 더 많으며(61.6%), 외식 중에서는 국·탕류와 달리 매식이 크게 많은 것으로 나타났다(78.9%). 이는 국·탕류에 비해 찌개·전골류의 가격대가 대체로 높기 때문으로 풀이된다. 가정에서 많이 소비되는 김치찌개와 된장찌개는 수산물 음식의 경우에도 가정식 소비가 더욱 많았고(각각 87.4%, 86.4%), 해물김치찌개의 경우 외식 중에서도 급식의 소비 비중이 큰 것으로 나타났다(67.3%). 그러나 찌개·전골류 중 가정에서 조리하기 까다로운 매운탕과 추어탕은 매식의 소비가 더 많았다(각각 50.1%, 58.1%).

매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식의 소비가 압도적으로 많은 가운데(86.3%), 꽃게탕과 매운탕은 일식에서 소비가 많은 편이고(각각 13.8%, 15.6%), 해물김치찌개는 다른 찌개·전골류와 달리 기타 매식에서도 소비가 많았다(28.2%).

## ③ 찜류

수산물 주부식 중 찜류 소비는 아귀찜이 가장 많고(21.2%), 그 다음으로 생선찜(16.8%), 꼬막찜(13.3%), 동태찜(10.4%), 조기찜(8.8%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식과 외식 소비 비중이 비슷하며(각각 48.1%, 51.9%), 외식 중에서는 매식의 비중이 압도적으로 크다(85.1%). 음식에 따라 내식과 외식의 비중이 크게 차이가 나는데, 고등어찜, 꼬막찜, 생선찜, 조기찜은 내식의 비중이 큰 반면, 동태찜, 아귀찜은 외식의 비중이 큰 특징을 보인다. 그리고 외식의 고등어찜, 동태찜은 다른 찜과 달리 급식의 비중이 크게 나타났다(각각 53.3%, 24.0%).

매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식의 비중이 압도적으로 크고

(83.9%), 나머지는 기타 매식 상당 부분을 차지하고(11.0%), 일부 일식이 있다(3.3%). 가오리·홍어찜, 고등어찜은 기타 매식에서도 상당 부분 소비되고 있다(각각 37.7%, 41.7%).

#### ④ 구이·전

수산물 주부식 중 구이·전 소비는 김구이가 가장 많고(36.9%), 그 다음으로 고등어구이(12.6%), 생선구이(11.8%), 조기구이(10.8%), 해물전(10.5%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식에서 3분의 2가 소비되며(67.1%), 외식 중에서는 매식 소비가 많다(71.6%). 김구이의 경우 내식 소비가 압도적이며(90.1%), 갈치구이, 고등어구이, 동태전, 조기구이 등도 그러하다. 이에 반해 장어구이, 생선구이, 해물전 등은 외식 소비가 많다. 외식 중에서 갈치구이, 고등어구이, 김구이, 동태전, 조기구이 등은 급식 소비도 많은 편이어서 내식 소비와 유사한 패턴을 보인다. 즉 비교적 낮은 가격대의 대중적인 수산물의 구이·전이 가정과 급식에서 소비되고 있음을 알 수 있다.

매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식의 비중이 크며(77.5%), 그 다음으로 기타 매식(15.9%), 일식(5.7%) 등의 순이다. 특히 해물전, 동태전, 김구이는 기타 매식의 소비가 많고, 생선구이, 장어구이는 일식의 소비 비중이 큰 편이다.

#### ⑤ 회

수산물 주부식 중 회 소비는 모듬회가 가장 많고(77.2%), 생선회, 넙치회의 순으로 나타났지만, 통계 수집 과정에서 모듬회로 분류되는 것이 많아 음식 종류의 구분은 큰 의미가 없는 것으로 판단된다. 전체적으로 외식에서 대부분 소비되며(92.9%), 외식 중에서도 대부분 매식 소비이다(99.2%). 매식 유형으로 보면, 한식이 가장 많고(48.4%), 일식(32.9%), 기타 매식(17.9%)의 순으로 나타났다.

## ⑥ 수산가공품

수산물 부부식 중 수산가공품의 소비는 다랑어통조림이 가장 많고(41.2%), 그 다음으로 어묵(28.4%), 오징어포(10.7%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식과 외식의 소비 비중이 비슷했으며, 외식 중에서는 대부분 매식에서 소비되는 것으로 나타났다(96.8%). 음식별로 편차가 큰데, 다랑어통조림은 내식에서 대부분 소비되었고(94.6%), 어묵과 오징어포는 외식에서 대부분 소비되었다(각각 90.1%, 91.1%). 매식 유형으로 보면 기타 매식에서 대부분 소비되는 것으로 나타났다(90.7%).

## ⑦ 해조류

수산물 부부식 중 해조류의 소비는 다른 음식군에 포함되지 않는 경우로 한정하여 김이 가장 많고(49.6%), 다시마(25.9%), 생미역(23.8%)의 순이었다. 전체적으로 내식이 4분의 3가량 차지하고(73.9%), 외식 중에서는 매식 소비가 많다(80.7%). 특히 김의 경우 외식보다 가정 내 소비가 많았다(84.4%).

매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식이 가장 많고(69.2%), 그 다음이 기타 매식(22.3%), 일식(5.8%), 배달식(2.4%) 등의 순이었다.

# 4. 수산물 외식산업 관련 정책 동향

## 1) 외식산업 관련 정책

본 연구에서는 외식산업의 육성·지원에 관련된 정책을 중심으로 살펴 고자 한다. 외식산업 및 외식업체·기업에 대한 육성·지원 정책은 농림축산식품부와 산하기관의 사업이 대표적이다.

농림축산식품부는 과거 통합부처(농림수산식품부)의 출범(2008.2)을 계기로 식품산업 및 외식산업을 정책 대상으로 본격적으로 고려하기 시작하였다. 외식산업이 미래 지속적 성장이 예상되는 분야로써 정채된 1차 산업을 동반 성장시키고 신 성장 분야로써 유망할 것으로 평가하였기 때문이다.

농림축산식품부는 다양한 검토를 바탕으로 외식산업의 발전을 정책 목표 및 대상으로 명확히하고 산업을 육성하고자 「식품산업진흥법(2008.3)」과 「외식산업진흥법(2011.9)」을 각각 제정하였다. ‘식품산업종합대책(2008.11)’과 ‘기본계획(2011.7)’ 내에서 외식산업은 농어업과의 연계 강화라는 측면에서 육성·지원 방안이 일부분 모색되었다.

그러던 것이 「외식산업진흥법」을 계기로 ‘외식산업진흥 기본계획’이 수립되면서 산업 육성·지원의 본격적인 정책이 마련되었다. 물론 이전에도 식품의약품안전처(舊식약청)나 중소기업청 등 여타 부처의 관련 정책이 있었다. 그러나 이들 정책은 일부분만을 대상으로 하거나 식품의 위생·안전성 확보라는 측면에서 규제정책이 중심적이었다.

이외에도 지식경제부, 고용동부 등의 정부 부처는 물론 각 지자체(광역 시도)에서도 외식산업의 육성·지원에 관련된 정책을 자체적으로 도입·운영하고 있다.



| 표 2-19 | 외식산업 진흥·발전 관련 법률 및 정책 개요

구분	명칭 및 기관	세부내용
법률	식품산업진흥법	□ 기본계획 내 외식산업 육성 포함
	외식산업진흥법	□ 외식산업 진흥 기본계획의 수립(안 제3조) □ 외식산업의 육성 및 지원 □ 외식산업의 경쟁력 강화
	농축산물품질관리법	□ 수산물 가공산업 육성시책의 마련(수산전통외식산업의 연구개발 및 보급에 관한 사항) □ 자금의 지원(수산전통외식산업의 개발 및 보급)
정책	식품산업 종합대책(2008.11)	
	수산식품산업 발전 종합대책(농림수산식품부 2010.4)	□ 수산물 식재료산업 육성 지원 □ 수산식품 외식산업 육성
	수산식품산업 육성 종합대책(2011.4.)	□ 수산물 식재료산업 육성 지원 □ 수산식품 외식산업 육성
	식품산업진흥 기본계획 (2011.9.)	□ 외식산업 육성(농어업과의 연계 강화)
	외식산업진흥 기본계획(2012.1.)	□ 인프라 확충 □ 경쟁력 강화 □ 고부가가치 창출
	농어업·농어촌 및 식품산업 발전계획(안)(농림수산식품부 농정발전기획단, 2012.9)	□ 외식산업 성과지표 설정 □ 외식산업 우수 식재료 소비 촉진

주 : 외식업체 및 산업에 관련된 다양한 법률, 정책계획 중 산업의 진흥 및 발전 유도를 중심으로 하는 법률정책을 중심으로 내용을 인용하여 정리하였음

- 자료 : 1) 법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>) 「식품산업진흥법」, 「외식산업진흥법」, 「농수산물품질관리법」  
 2) 농림수산식품부·aT, 「2012 농식품·외식기업 지원사업 종합안내서」, 2012.3.  
 3) 농림수산식품부 보도자료, “외식산업 발전을 위한 첫걸음, 외식산업 진흥 기본계획 발표”, 2012.1.18.  
 4) 농림수산식품부, 「식품산업진흥 기본계획(’12~’17)」, 2011.9.28.  
 5) 농림수산식품부, 「수산식품산업 육성 종합대책」, 2011.4.  
 6) 농림수산식품부, 「식품산업발전 종합대책(수산분야)」, 2010.3.

### (1) 식품산업 종합대책 및 식품산업진흥 기본계획<sup>38)</sup>

“「식품산업진흥법」은 식품산업진흥 기본계획 수립을 의무화하고, 식품산업진흥을 위한 기본방향, 식품산업과 농어업 연계 강화 등 9개 분야를 기본계획에 포함하도록 규정”하였다.<sup>39)</sup>

‘식품산업 종합대책’에서는 한식 세계화 등 식품산업의 발전을 위한 10여개의 대책이 수립·시행되었다. 외식산업은 식품산업을 구성하는 부분산업으로서, 푸드시스템의 경쟁력을 제고하고 농어업 발전 견인의 주요 과제에 ‘외식산업 육성’이 선정되었다.

이를 바탕으로 수립된 기본계획에서는 상대적으로 정체되어 있는 농어업의 발전이라는 측면에서 외식산업과의 연계 강화를 위한 세부과제가 제안되었다. 세부적으로 보면 사이버거래소 활성화로 산지와 수요처간 직거래 확대, 학교급식 시장으로 국내산 식재료 공급 확대 유도, ‘우수 외식업 지구’ 지정을 통한 음식점의 국산 식재료 사용 유도, 「외식산업진흥법」 제정·공포에 따른 하위법령 마련 등이 제안되었다.

### (2) 외식산업진흥 기본계획<sup>40)</sup>

「외식산업진흥법」 제정을 통해 2012년에 ‘외식산업진흥 기본계획(5년)’이 발표되면서, 외식산업 발전을 위한 본격적인 대책이 수립되었다. 이 계획은 안전, 위생 관리라는 측면에서 규제의 대상이었던 외식산업을 체계적으로 발전시키기 위한 최초의 법정 기본계획으로 평가되고 있다.

외식산업 진흥 비전으로서 ‘글로벌 경쟁력을 갖춘 고부가가치 외식산

38) 농림수산물식품부, 「식품산업진흥 기본계획(’12~’17)」, 2011.9.28. 내용을 인용하여 정리하였음

39) 농림수산물식품부, 「식품산업진흥 기본계획(’12~’17)」, 2011.9.28., p.1.

40) 농림수산물식품부 보도자료, “외식산업 발전을 위한 첫걸음, 외식산업 진흥 기본계획 발표”, 2012.1.18. 내용을 인용하여 정리하였음

업의 육성'이 설정된 가운데, 2016년 목표가 설정되었다. 주요 정책과제로는 '인프라 확충', '경쟁력 강화', '고부가가치 창출'의 3개 과제가 설정되었으며, 총 9개 실천과제가 선정되었다.

기본계획은 국내 여타 산업(관광, 식품 등)의 발전을 유도하기 위한 시각에서 벗어나 외식산업을 독자적인 정책대상으로 인식하고, 산업의 발전과 신 성장 동력원의 발굴을 위해 기초 기반부터 자금 지원, 기술 개발, 해외 진출까지 다양한 분야의 과제를 도출하였다. 외식산업의 발전·진흥과 관련해 국내 최초의 체계화된 종합계획으로도 평가할 수 있다.

| 표 2-20 | 외식산업진흥 기본계획의 세부 과제

인프라 확충	경쟁력 강화	고부가가치 창출
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ R&amp;D 확충</li> <li>■ 통계·정보기반 확충</li> <li>■ 전문 인력 육성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 외식업체 경영내실화</li> <li>■ 우수 외식지구사업자 지원</li> <li>■ 식재료 직거래 확대</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 관련 산업과 융복합</li> <li>■ 외식업체 해외 진출 확대</li> <li>■ 한식 세계화</li> </ul>

자료 : 농림수산물식품부 보도자료, “외식산업 발전을 위한 첫걸음, 외식산업 진흥 기본계획 발표”, 2012.1.18, p.1.

### ① 인프라 확충<sup>41)</sup>

첫 번째 정책 과제인 인프라 확충과 관련해 R&D 확충, 통계·정보기반 확충 및 전문 인력 양성이 세부과제로 도출되었다. 인프라 확충은 외식산업 경쟁력을 제고하는 외식 R&D 연구과제의 발굴 지원을 목표로, 외식산업의 발전 기반이 되는 5대 연구과제<sup>42)</sup>를 중심으로 지원하고, 외식 R&D

41) 농림수산물식품부 보도자료, “외식산업 발전을 위한 첫걸음, 외식산업 진흥 기본계획 발표”, 2012.1.18., p.2~3. 내용을 인용하여 정리하였음

42) 5대 연구 분야는 외식서비스 프로세스, 주방기기 및 주방시스템, 가공 및 유통기술, 우수 외식상품개발, 한식문화 콘텐츠임(농림수산물식품부 보도자료, “외식산업 발전을 위한 첫걸

의 효과성 제고를 위해 식품 R&D와의 연계성 강화가 제안되었다.

통계·정보기반 확충 및 전문 인력 양성은 외식산업의 기초통계 및 정보 등의 수집·분석 강화, 외식정보 수요자의 정보 접근성 향상, 외식업체 경영·서비스 등 전문교육과정 개발을 통한 전문 인력 양성 및 교육기관 육성이 제안되었다.

## ② 경쟁력 강화<sup>43)</sup>

경쟁력 강화의 세부과제로 제안된 것은 외식업체 경영내실화, 우수 외식지구·사업자 지원, 식재료 직거래 확대이다. 외식업체 경영내실화의 실천과제로는 외식산업 진입업체의 자생력 강화를 위한 외식경영교육 실시, 외식업체 표준운영 모델 개발을 통한 외식경영 능력 향상, 생계형 중·소 외식업체를 대상으로 맞춤형 컨설팅 지원, 분야별 자금융자 지원을 통한 외식업체의 자금난 해소가 제안되었다.

우수 외식지구·사업자 지원의 경우 지역별 특색과 품격을 갖춘 우수 외식업 지구 육성, 우수 외식사업자 선정·지원을 통해 외식업계 전반에 대한 모범사례 확산, 농식품 모태펀드를 활용한 우수 외식사업자에 대한 투자 유도가 실천과제로 마련되었다.

식재료 직거래 확대는 우수 식재료 직거래를 통해 원재료비를 감소시키고 산지와 외식업체의 상생을 유도한다는 방향 하에 산지와 수요처간 식재료 직거래 확대 추진, 산지와 외식업체의 직거래 모범사례 모델 마련 및 전파, 표준규격 우수 식재료의 소비 확대 추진이 제안되었다

음, 외식산업 진흥 기본계획 발표”, 2012.1.18., p.2.)

43) 농림수산식품부 보도자료, “외식산업 발전을 위한 첫걸음, 외식산업 진흥 기본계획 발표”, 2012.1.18., p.3~4. 내용을 인용하여 정리하였음

### ③ 고부가가치 창출<sup>44)</sup>

고부가가치 창출의 세부과제로는 관련 산업인 외식 및 관광산업과의 융복합화, 우수 외식업체 해외 진출 확대, 한식 세계화가 제안되었다.

음식, 관광, 문화의 연계·융합을 통한 고부가가치 창출의 기치 아래 외식 및 관광산업과의 융복합화의 실천과제로서 지역 향토음식과 문화·관광산업의 연계 강화, 해외 관광수요를 고려한 외식-관광 상품 개발, 우리나라 식품박람회(푸드쇼)를 국제적 규모의 식품전시회로 육성하는 것이 제안되었다.

우수 외식업체 해외 진출 확대는 해외 진출 희망 우수 외식업체에 대한 맞춤형 지원체계 구축, 해외 진출 외식업체의 국산 식재료 구매 활성화를 위한 식재료 공동 해외물류 시스템 구축, 기 진출 외식업체에 대한 정책적 지원 강화 등 맞춤형 지원을 통한 해외 진출 외식업체의 육성을 목표로 설정하였다.

한식 세계화는 한식 세계화를 통한 외식산업의 동반 성장을 유도한다는 측면에서 본격적인 한식당 확산 전략 추진, 한식 콘텐츠 경쟁력 강화 및 민간의 역량 강화가 실천 과제로 제시되었다.

## 2) 수산물 외식산업 관련 정책<sup>45)</sup>

수산분야의 경우 2010년 4월에 발표된 “수산식품산업 발전 종합대책”에서 외식산업 관련 사업을 살펴볼 수 있다. 종합대책에서 수산물 외식산업은 ‘수산식품산업의 기반 구축’ 내에 수산물 외식산업의 육성이 주요 방

44) 농림수산식품부 보도자료, “외식산업 발전을 위한 첫걸음, 외식산업 진흥 기본계획 발표”, 2012.1.18. p.4~5. 내용을 인용하여 정리하였음

45) 농림수산식품부, 「수산식품산업 육성 종합대책」, 2011.4., 농림수산식품부, 「식품산업발전 종합대책(수산분야)」, 2010.3. 내용을 인용하여 정리하였음

향으로 제시되었다. 세부 정책으로는 국내산 원료의 구매자금 지원, 식재료 중개센터 기능을 강화한 직거래 활성화 등이 마련되었다.

이후 2011년 4월에 마련된 “수산식품산업 육성 종합대책”에서는 “수산식품산업 발전 종합대책”에서 제안된 사업이 보다 확대·강화되어 제시되었다. 수산업과 식품산업의 연계 강화라는 측면에서 수산식품 외식산업과 관련해 수산물 식재료산업 육성 지원, 수산식품 외식산업 육성이 세부 추진과제로 선정되었다.

구체적으로 보면 식재료산업 육성 지원은 외식수요 증가에 따른 원재료 수요 다양화에 대한 효율적 대응이라는 측면에서 연구개발 지원, 거래형태 다양화 지원, 처리시설 개선·현대화, 표준규격화 이용자 간 정보 교류 활성화 등의 세부 방안이 마련되었다. 직접적인 수산식품 외식산업 육성을 위한 세부 방안은 국산원료 구매자금 지원, 식재료 중개센터 기능 강화 또는 직거래 유통경로 확립 지원을 통한 직거래 활성화가 제시되었다.

외식산업에 관련된 수산분야의 두 가지 대책은 “외식산업진흥 기본계획”이 발표되기 전 식품산업 종합대책 수립의 연장선상에서 마련된 것으로, 수산물 외식산업에 대한 과제는 인프라 구축과 국내 수산업의 발전에 기여할 수 있는 세부사업을 중심으로 마련되었다. 즉, 수산물 외식산업의 진흥·발전 자체 보다는 국내 수산업의 발전을 유도할 수 있는 사업에 주안점을 두고 있어 외식산업 자체의 발전을 위한 체계화된 계획으로 평가하기에 한계가 있다.

이후 “외식산업 진흥기본계획”이 마련되었는데, 기본계획은 전체 외식산업을 대상으로 하고 있어 수산물 외식산업이 이에 포함되었다. 그러나 해양수산부가 독립하게 되면서 현재 수산분야의 외식산업 육성·지원에 관련된 정책 및 사업은 주체가 모호해진 실정이다.

| 표 2-21 | 외식산업 진흥·발전 계획의 세부사업

구 분	사업방향	세부사업(과제)	
식품산업 진흥기본 계획	외식산업 육성	- 통계·정보 관리 강화	외식정보 조사 및 DB화
		- 사이버거래소 활성화	B2B 확대, 물류·전처리·소포장 시설 등 인프라 확충, 식재료 표준규격 홍보·교육
		- 학교급식 국내산 식재료 공급 확대	‘학교급식 식재료 전자조달시스템’ 구축, ‘학교급식 종합지원 체계’ 마련
		- 우수외식업 지구 지정	‘우수 외식업 지구’ 지정
외식산업 진흥기본 계획	인프라 확충	- R&D 확충	5대 연구과제 중심 지원*, 식품 R&D 연계 강화
		- 통계·정보기반 확충	외식산업 기초통계 및 정보 수집·분석 강화, 정보 접근성 향상, 한국 외식 성과지수(KRPI) 발표
		- 전문 인력 육성	전문교육과정 개발
	경쟁력 강화	- 외식업체 경영내실화	맞춤형 컨설팅 지원, 자금 융자 지원
		- 우수 외식지구사업자 지원	우수 외식업 지구 지정 및 육성, 우수 외식사업자 표시
		- 식재료 직거래 확대	aT 사이버거래소 활성화 직거래 모범모델 개발, 가이드라인 작성·보급
	고부가 가치 창출	- 관련 산업과 융복합	음식관광 상품 개발
		- 외식업체 해외 진출 확대	현지 정보 맞춤형 지원, 식재료 공동해외물류시스템 구축
		- 한식 세계화	5대 전략 품목의 해외 진출 확대, 현지와 메뉴 개발 및 기능성 연구 확대
수산식품 산업발전 종합대책	수산물 외식산업 육성	- 국산원료수매자금 지원	국산원료 구매자금 지원
		- 외식업체와 양식업체간 상생의 장 모색	aT 식재료 증개센터 기능 강화

｜ 표 2-21 ｜ 외식산업 진흥·발전 계획의 세부사업(계속)

구 분	사업방향	세부사업(과제)	
수산식품 산업 육성 종합대책	수산물 식재료산 업 육성 지원	- 생산자구매자간 교류 활성화	품목·지역별 교류 협의회 개최
		- 국산 수산식재료 안정 공급 여건 조성	수산식품거점단지 조성 및 산지 가공처리시설 개선 및 현대화, 수요처별·품목별 식재료 표준규 격 설정·제공
		- 직거래, 전자상거래 지원	국내산 식재료 직거래 매입자금 지원, 수산물 사이버거래소 (B2B) 운영 및 활용
	수산물 외식산업 육성	- 국산원료수매자금 지원	국산원료 수매자금 지원
		- 외식업체와 양식업체간 상 생의 장 모색	aT 식재료 중개센터 기능 강화
		- 직거래 유통경로 확립 지원	세계 인센티브 제공, 바다의 날 포상

주 : 1) 외식업체 및 산업에 관련된 다양한 법률, 정책계획 중에서도 산업의 진흥 및 발전 유도를 중심으로 하는 정책을 중심으로 살펴보았으며, 각 자료의 내용을 인용하여 정리하였음

2) \* 외식분야 5대 연구과제 : ①외식서비스 프로세스, ②주방기기 및 주방시스템, ③가공 및 유통기술, ④우수 외식상품개발, ⑤한식문화 콘텐츠(농림수산식품부 보도자료, “외식산업 발전을 위한 첫걸음, 외식산업 진흥기본계획 발표”, 2012.1.18., p.2.)

자료 : 1) 농림수산식품부 보도자료, “외식산업 발전을 위한 첫걸음, 외식산업 진흥기본계획 발표”, 2012.1.18.

2) 농림수산식품부, 「식품산업진흥 기본계획(’12~’17)」, 2011.9.28.

3) 농림수산식품부, 「수산식품산업 육성 종합대책」, 2011.4.

4) 농림수산식품부, 「식품산업발전 종합대책(수산분야)」, 2010.3.



## 제3장 외식업체의 수산물 조달·이용 실태 조사 분석

### 1. 외식업체의 수산물 이용 실태

#### 1) 식품산업 분야별 현황 조사 결과<sup>46)</sup>

농림수산식품부는 2000년대 후반부터 「식품산업 분야별 현황 조사」<sup>47)</sup>를 실시하여 외식을 포함한 식품산업에 있어 농축수산물의 원료 이용 실태 및 구매, 판매에 대한 정보를 조사·공표하였다. 이 조사는 식품산업 중 외식업에 대해서도 주요 농축수산물에 대한 이용·실태 조사 결과를 제시하였다.

수산물의 경우 전체 외식업을 대상으로 주요 수산물의 구매 실태 등에 대해 조사가 실시되었다. 최근 3년간 조사 결과를 중심으로 보면 조사대상 품목의 경우 2009년 명태(동태·생태), 오징어, 고등어, 갈치, 조기(굴비), 꽁치, 광어, 참치, 도미, 농어, 전복, 김, (천연)소금 등<sup>48)</sup> 13개 품목이던 것이, 2010년에는 명태, 오징어, 김, 소금으로 조사품목수가 축소되었다. 최초 조사의 경우 어종의 생산, 소비 특성을 감안해 외식식자재로서의 이용 빈도가 높은 다양한 품목이 조사 대상이었던 반면, 현재는 대표적인 대중성 어종으로 조사대상이 줄어든 것이다.

---

46) 정부(농림수산식품부)의 「식품산업 분야별 원료소비 실태조사」 중 외식산업에 대한 조사 결과를 3개년(2009년, 2010년, 2011년)에 대해 인용·정리하였음(원자료 : 농림수산식품부, 「2009 식품산업 분야별 현황조사」, 2010., 농림수산식품부·aT, 「2010 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2011., 농림수산식품부·aT, 「2011 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2012.)

47) 통계법에 의한 승인(협의)통계로, 2007년에 1차년도 조사가 시작되었으며 2011년까지 5차례의 조사가 실시되었음(농림수산식품부·aT, 「2011 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2012. p.9. 참조)

48) 단, 일부 품목의 경우 조사표본의 제약으로 인해 조사가 제한적으로 이루어졌음(농림수산식품부, 「2009 식품산업 분야별 현황조사」, 2010.)

| 표 3-1 | 식품산업 분야별 원료소비 실태조사 내 외식업의 수산물 이용실태 실태 조사 개요

구 분	2009년	2010년	2011년
사업체 수	378,404개	420,708	421,856
유효표본수	1,000개	2,001개	2,184개
조사품목	46개(수산물 13개)	34개(수산물 4개)	36개(수산물 4개)
조사내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 농축수산물 품목별 구매 현황</li> <li>■ 원물 및 전처리 식재료 이용 현황</li> <li>■ 유통방식별 사용 현황</li> <li>■ 국내산 및 수입산 이용률, 품목별 주요 원산지, 수입산 구매 이유</li> </ul>		

- 주 : 1) 수산물 중 소금을 포함함  
 2) 식품산업 분야별 현황조사는 3개년(2007~2009)에 걸친 조사 이후 2010년부터 식품 산업 분야별 원료소비 실태조사로 명칭이 변경되었음  
 3) 각 조사 결과를 인용하여 정리하였음
- 자료 : 1) 농림수산물식품부, 「2009 식품산업 분야별 현황조사」, 2010.  
 2) 농림수산물식품부·aT, 「2010 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2011.  
 3) 농림수산물식품부·aT, 「2011 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2012.

| 표 3-2 | 식품산업 분야별 원료소비 실태조사 내 외식업의 수산물 이용실태 조사 품목

구 분	2009년	2010년	2011년
수산물류	명태(동태·생태), 오징어, 김, 전복, 고등어, 갈치, 조기, 꽁치, 광어, 참치, 도미, 농어	명태(동태·생태), (물) 오징어, 김(조미김 제외)	명태(동태·생태), (물) 오징어, 김(조미김 제외)
기타	(천연)소금	소금	천일염

- 주 : 1) 수산물 중 소금을 포함함  
 2) 각 조사 결과를 인용하여 정리하였음
- 자료 : 1) 농림수산물식품부, 「2009 식품산업 분야별 현황조사」, 2010.  
 2) 농림수산물식품부·aT, 「2010 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2011.  
 3) 농림수산물식품부·aT, 「2011 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2012.

외식업을 대상으로 한 농축수산물 이용실태 조사 결과에 따르면 외식업체에서 주로 이용하는 수산물 식재료의 가공처리 수준은 조사 품목에 따라 약간 상이하였다. 수산물 식재료 구매 시 오징어와 소금의 경우 ‘원물’, 명태의 경우 ‘전처리’, 김의 경우 ‘가공’한 것을 구입하는 비중이 높게 나타났다.

| 표 3-3 | 외식업체의 품목별 원물 및 전처리/가공 이용 비중(구매물량 기준)

(단위 : %)

구 분	2009년**			2010년**			2011년		
	원물	전처리	가공	원물	전처리	가공	원물	전처리	가공
전체*	32.8	22.8	44.4	54.8	21.7	23.5	43.7	29.6	26.7
수산물	명태	76.2	23.5	0.3	73.6	6.1	20.3	37.0	47.7
	오징어	86.1	13.6	0.3	88.0	10.2	1.8	50.7	42.1
	김	33.3	0.2	66.5	40.2	19.2	40.6	0.0	10.3
	소금	-	-	100.0	100.0	-	-	100.0	-

주 : 1) 원물, 전처리, 가공의 개념은 다음과 같음(농림수산물식품부·aT, 「2011 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2012., pp.150~151. 각주 23)

- 원물 : 수확하여 선별은 마친 상태의 농축수산물 원물
- 전처리 : 수확(선별)하여 박피, 다듬기, 제핵, 세척 및 소독, 절단 등의 처리를 거친 것
- 가공 : 해당 농축수산물 원물을 사용하기 위해 통상적으로 가공하는 것으로 다지기, 분쇄, 건조, 절입, 제분, 삶기 등의 처리를 거친 것임

2) \* 전체는 식품산업 분야별 원료소비 실태조사에서 조사대상이 된 품목 전체에 대한 조사 결과를 의미함

3) \*\* 2009년, 2010년의 전처리 및 가공 비중은 연도별 항목간 비교를 위해 조사 결과를 바탕으로 재계산하였음

4) 각 조사 결과를 인용하여 정리하였음

- 자료 : 1) 농림수산물식품부, 「2009 식품산업 분야별 현황조사」, 2010., p.142, 일부 재계산  
 2) 농림수산물식품부·aT, 「2010 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2011., p.147., 일부 재계산  
 3) 농림수산물식품부·aT, 「2011 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2012., p.175.

품목별 유통 형태에 있어서는 선도 관리가 중요한 명태와 오징어의 경우 냉동유통 비중이 높았으며, 김과 소금처럼 유통·보완이 상대적으로 용이한 품목의 경우 상온유통 비중이 높게 나타났다.

| 표 3-4 | 외식업의 품목별 유통 형태 비중(구매물량 기준)

(단위 : %)

구분	2009년			2010년			2011년		
	상온	냉장	냉동	상온	냉장	냉동	상온	냉장	냉동
전체*	65.8	23.9	10.3	84.3	11.5	4.2	80.1	13.9	6.0
수산물	명태	-	27.9	72.1	34.6	26.5	38.9	9.7	15.2
	오징어	-	33.1	66.9	20.2	32.9	46.8	6.2	28.7
	김	93.7	6.3	-	97.3	2.7	-	98.2	1.8
	소금	99.7	0.3	-	100.0	-	-	99.3	0.7

주 : 1) \* 전체는 식품산업 분야별 원료소비 실태조사에서 조사대상이 된 품목 전체에 대한 조사 결과를 의미함

2) 각 조사 결과를 인용하여 정리하였음

자료 : 1) 농림수산식품부, 「2009 식품산업 분야별 현황조사」, 2010., p.144.

2) 농림수산식품부·aT, 「2010 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2011., p.149.

3) 농림수산식품부·aT, 「2011 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2012., p.176.

외식업체에서 수산물 식재료 구매에 있어 김과 소금의 경우 거의 대부분의 업체가 국내산을 구입하고 있는 것으로 조사되었다. 반면 국내에서 거의 생산되지 않는 명태의 경우 수입산의 이용 비중이 높았다. 오징어의 경우 국내산의 이용 비중이 높았는데, 이는 원양산이 포함된 데 따른 영향으로 풀이된다.

| 표 3-5 | 외식업의 품목별 국내산/수입산 구매 비중(구매금액 기준)

(단위 : %)

구분	2009년		2010년		2011년	
	국내산	수입산	국내산	수입산	국내산	수입산
전체	16.7	83.3	86.5	13.5	79.4	20.6
수산물	명태	58.9	41.1	44.2	55.8	30.4
	오징어	81.7	18.3	82.6	17.4	64.1
	김	100.0	-	100.0	-	99.8
	소금	99.4	0.6	99.0	1.0	98.1

주 : 1) \* 전체는 식품산업 분야별 원료소비 실태조사에서 조사대상이 된 품목 전체에 대한 조사 결과를 의미함

2) 각 조사 결과를 인용하여 정리하였음

자료 : 1) 농림수산식품부, 「2009 식품산업 분야별 현황조사」, 2010., p.146.

2) 농림수산식품부·aT, 「2010 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2011., p.150.

3) 농림수산식품부·aT, 「2011 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2012., p.177.

외식업체가 수산물을 구매할 때 이용하는 유통기구는 주로 도매시장 및 농수산물 종합유통센터와 소매시장, 중간도매/벤더업체가 중심적인 것으로 조사되었다. 이는 조사대상 4개 품목 모두에 공통된 것으로 나타났다.

| 표 3-6 | 외식업의 품목별 구매처별 구매비중(구매물량 기준) (단위 : %)

구 분	2009년					2010년					2011년				
	전체	수산물				전체	수산물				전체	수산물			
		명태	오징어	김	소금		명태	오징어	김	소금		명태	오징어	김	소금
도매시장	37.2	29.6	37.3	60.6	40.9	45.5	45.6	44.2	41.1	46.3	33.0	36.6	27.9	30.7	30.2
종합유통센터	18.3	18.0	12.8	9.4	20.3						7.6	9.0	6.0	10.2	6.6
재래(소매)시장**	-	-	-	-	-	29.9	37.0	30.9	35.9	32.2	25.1	28.7	25.8	28.3	27.0
중간도매/벤더업체	35.4	30.7	33.6	29.1	34.0	16.7	13.7	20.0	18.8	15.0	27.8	20.7	34.8	25.3	29.9
기타***	9.1	21.7	16.3	0.9	4.8	7.9	3.7	4.9	4.2	6.5	6.5	5.0	5.5	5.5	6.3

주 : 1) \* 전체는 식품산업 분야별 원료소비 실태조사에서 조사대상이 된 품목 전체에 대한 조사 결과를 의미함

2) \*\* 각 연도별 구매처 조사 항목에 차이가 있으며, 2009년의 경우 재래시장이 조사 결과에 나타나지 않았음

3) \*\*\* 기타 구매처의 경우 주요 구매처 이외로, 연도별로 상이함

2009년 : 산지직구매, 수입업체, 직수입, 기타

2010년 : 산지직구매, 직수입, 기타

2011년 : 산지직구매, 수입상사, 직수입, 기타

4) 각 조사 결과를 인용하여 정리하였음

자료 : 1) 농림수산물식품부, 「2009 식품산업 분야별 현황조사」, 2010., p.153.

2) 농림수산물식품부·aT, 「2010 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2011., p.155.

3) 농림수산물식품부·aT, 「2011 식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2012., p.182.

이상 농림수산물식품부·aT가 조사·발표하는 「식품산업 분야별 원료소비 실태조사」 결과를 이용하여 원자재 이용 실태를 살펴보았다. 이 조사는 주요 수산물 별로 외식업체의 수산물 구매 실태에 대한 정보를 제공하고 있으나, 외식업체가 세분화되지 않고 수산물 품목 수가 축소되어 얻을 수 있는 정보에 제약이 있다는 한계가 있다.

특히 수산물 외식산업에 있어 원자재(식자재)로서 수산물의 시장 규모나 수요 예측 등에 필요한 자료는 조사 대상 품목에 한해서만 집계되는 수준으로, 수산물 외식산업 운영 실태를 전체적으로 진단하고 규모를 산출하기에는 한계가 있다. 수산물 외식산업의 규모 산정, 실태 등에 대한 정확한 진단이 이루어지기 위해서는 수산물 외식산업과 관련된 통계 및 기초조사에 대한 정비·구축이 선행되어야 할 것이다.

## 2) 국내 음식점에 관한 실태조사 결과<sup>49)</sup>

(사)한국외식업중앙회와 한국외식정보(주)는 공동으로 2008년, 2010년, 2012년에 외식업체를 대상으로 식재료 구매에 대한 조사를 실시하였다.<sup>50)</sup>

조사 결과에 따르면 우리나라 외식업체가 수산물을 식재료로 구매할 때 우선적으로 고려하는 요인은 신선도로 평가되었다. 3개년 모두 신선도가 가장 중요한 속성으로 평가되었으며, 다음으로 가격 수준이 10% 내외의 비중을 차지하였다.

표 3-7 | 외식업체의 수산물 구매 시 우선 고려 요인

(단위 : 개소, %)

구 분	2008년	2010년	2012년
조사업체 수	1,053	1,027	1,333
가격	8.8	7.5	12.3
신선도	83.2	87.2	81.5
생산지	4.1	3.4	3.3
제철식자재 여부	3.9	1.9	3.0

주 : (사)한국외식업중앙연합회와 한국외식정보(주)가 실시한 ‘국내 음식점에 관한 실태조사 결과(2008, 2010, 2012)’가 원자료임

자료 : 한국외식정보(주), 「한국외식연감」, 2013. p.318([표 3-101] 국내 외식업체의 식재료 품목별 구입 시 우선 고려요인) 참조 작성

49) (사)한국외식업중앙회와 한국외식정보(주)가 실시한 외식업체 대상 식재료 구매 조사 결과를 3개년(2008년, 2010년, 2012년)에 대해 정리·인용하였음(자료 : 한국외식정보(주), 「한국외식연감」, 2013. 재인용; (사)한국외식업중앙연합회·한국외식정보(주), 「국내 음식점에 관한 실태조사 결과」, 2008., 2010., 2012.)

50) 한국외식정보(주), 「한국외식연감」, 2013. p.318.

국내 외식업체의 수산물 식재료 구매처로는 3개년 모두 도매시장의 비중이 가장 높았다. 세부 업종별로도 한식과 일식 모두 도매시장을 통한 수산물 구매 비중이 높은 것으로 조사되었다.

외식업체의 수산물 구매 빈도는 주 1~2회가 가장 많았으며, 매일 구매한다는 업체도 높은 비중을 차지하였다. 2008년과 2010년에는 2개 항목의 비중이 큰 차이를 보이지 않다가 2012년에는 주 1~2회의 비중이 높아졌다. 이는 외식업체의 다양화와 함께 비교적 중기보관이 가능한 가공 처리된 제품의 공급 증가에 따른 영향으로 보인다.

| 표 3-8 | 외식업체의 수산물 구매 장소

(단위 : 개소, %)

구 분		2008년	2010년	2012년
조사업체 수		1,053	1,027	1,333
전체	도매시장	41.7	43.3	36.9
	대형슈퍼 및 할인점	13.2	15.3	16.4
	재래시장	22.0	9.3	26.8
	원산지직거래	10.4	12.1	9.9
	농수축협	12.7	20.0	10.2
한식	도매시장	45.0	45.5	35.5
	대형슈퍼 및 할인점	11.5	8.3	15.3
	재래시장	22.4	25.0	30.7
	원산지직거래	8.2	11.2	8.5
	농수축협	12.9	8.9	9.9
일식	도매시장	43.2	54.1	49.3
	대형슈퍼 및 할인점	6.8	2.0	5.8
	재래시장	9.5	9.2	5.8
	원산지직거래	32.4	22.6	29.0
	농수축협	8.1	11.2	10.1

주 : (사)한국외식업중앙연합회한국외식정보(주)가 실시한 ‘국내 음식점에 관한 실태조사 결과 (2008, 2010, 2012)가 원자료임

자료 : 한국외식정보(주), 「한국외식연감」, 2013. p.318([표 3-99] 국내 외식업체의 식재료별 품목별 구매 장소), p.313([표 3-89] 업종별 수산물 구매 장소) 참조 작성

| 표 3-9 | 외식업체의 수산물 구매 주기

(단위 : 개소, %)

구 분	2008년	2010년	2012년
조사업체 수	1,053	1,027	1,333
매일	40.2	38.7	29.0
주 1~2회	41.0	39.1	43.6
주 3~4회	15.7	18.5	23.5
주 5~6회	3.1	3.7	3.9

주 : (사)한국외식업중앙연합회한국외식정보(주)가 실시한 ‘국내 음식점에 관한 실태조사 결과 (2008, 2010, 2012)가 원자료임

자료 : 한국외식정보(주), 「한국외식연감」, 2013. p.318([표 3-100] 국내 외식업체의 식재료 품목별 구입 주기) 참조 작성

## 2. 한식 및 일식점의 수산물 조달이용 실태

### 1) 조사 개요

현행 통계 및 기수행된 조사 하에서는 분석이 제한적인 수산물 외식산업 실태의 세부 분석을 위해 수산물 외식업체를 대상으로 설문조사를 실시하였다.

조사대상은 다양한 외식업종·업태 중에서도 수산물을 이용한 음식(메뉴)이 많고 수산물 외식 소비의 일상적이면서도 대표적 형태로 인식되는 한식과 일식을 대상으로 하였다. 한국표준산업분류의 세분류인 일반음식점 중 한식, 일식 음식점으로, 수산물을 이용한 음식(메뉴)의 매출액 비중이 전체의 30%이상을 차지하는 음식점(식당, 레스토랑, 프랜차이즈·체인음식점 등)을 대상으로 조사를 실시하였다.

앞서 국민영양조사 결과 분석에서도 일식에 있어 소비자의 수산물 소비 비중이 49.2%로 매우 높았으며, 한식은 우리 국민에 있어 외식의 가장 대표적 형태로 나타났다. 또한 후술할 소비자 대상 설문조사에서도 외식에



있어 한식과 일식에 대한 소비자의 선호가 매우 높았다. 따라서 설문조사 대상 업종으로 한식과 일식을 선정한 것에는 무리가 없을 것으로 보인다.

【표 3-10】 설문조사 대상의 개요

업태 유형	규모	경영형태	지역
음식점업 - 한식 - 일식	중소형 대형	개인사업체 프랜차이즈·체인점	서울

주 : 필자 정리

설문지는 수산물 외식업체의 개요, 국내산 및 수입 수산물의 이용 실태, 향후 전망 등 수산물 이용·조달 실태와 경영상의 애로점, 개선 방향 등으로 구성하였다.

지역적으로는 인구밀집도가 가장 높고 다양한 외식업이 분포되어 있는 서울을 대상으로 하되, 도심지를 비롯해 조사대상 업체는 강남 동·서, 강북 동·서 지역에 대해 비교적 고른 분포로 선정하였다.<sup>51)</sup>

최종 유효 표본은 총 370개소로, 한식과 일식이 각각 절반 정도의 비중을 차지하였다.<sup>52)</sup> 응답 업체를 유형, 매장규모, 경영형태, 총 매출 중 수산물 구성비, 연간매출규모, 종업원 수, 해당업종 영업기간 등을 기준으로 살펴보면 표에서 제시하는 바와 같다.

51) 통계청의 전국사업체조사(2011년)에 따르면 우리나라의 외식산업(일반 음식점업 대상) 중 서울에 분포한 외식업체 수는 전체의 17.5%, 종사자수는 22%임. 세부 업종 중 한식과 일식업체의 서울 분포 비중은 사업체 수의 경우 각각 16.6%, 36.3%이고, 종사자수 기준으로는 각각 19.6%, 42.7%의 비중을 차지함(통계청, 전국사업체조사 참조, [http://kosis.kr/gen\\_etl/start.jsp?orgId=101&tblId=DT\\_1SE1001&conn\\_path=I3&path=도소매·서비스](http://kosis.kr/gen_etl/start.jsp?orgId=101&tblId=DT_1SE1001&conn_path=I3&path=도소매·서비스) - 서비스산업 주요통계 - 서비스산업 사업체 수)

52) 참고로 통계청에서 실시하는 전국사업체 조사 결과에 따르면 일반음식점업 중 한식음식점은 2011년 기준으로 29만 개소, 일식 음식점은 6.7천 개소로 집계되었음(통계청, 전국사업체조사, [http://kosis.kr/gen\\_etl/start.jsp?orgId=101&tblId=DT\\_1SE1001&conn\\_path=I3&path=도소매·서비스](http://kosis.kr/gen_etl/start.jsp?orgId=101&tblId=DT_1SE1001&conn_path=I3&path=도소매·서비스) - 서비스산업 주요통계 - 서비스산업 사업체 수)

| 표 3-11 | 표본의 일반적 특성

구 분		응답업체 수(개소)	비중(%)
합 계		370	100.0
세부업종	한식	184	49.7
	일식	186	50.3
매장규모	10평 이하	42	11.4
	10평 초과~20평 이하	126	34.1
	20평 초과~30평 이하	91	24.6
	30평 초과~50평 이하	64	17.3
	50평 초과~100평 이하	38	10.3
	100평 이상	9	2.4
경영형태	개인사업체	328	88.6
	프랜차이즈(가맹점)	36	9.7
	프랜차이즈(본사직영)	6	1.6
매출 중 수산물 메뉴 비중	30~50% 미만	62	16.8
	50~70% 미만	34	9.2
	70~90% 미만	53	14.3
	90~100%	221	59.7
연간 매출액	2천만 원 미만	19	5.1
	2~5천만 원 미만	85	23.0
	5천만 원~1억 원 미만	108	29.2
	1~5억 원 미만	128	34.6
	5~10억 원 미만	29	7.8
	10억 원 이상	1	0.3
종사자수	2명 이하	145	39.2
	3~5명	172	46.5
	6명 이상	53	14.3
영업 기간	3년 미만	94	25.4
	3~5년 미만	82	22.2
	6~10년 미만	93	25.1
	11~15년 미만	53	14.3
	16~20년 미만	24	6.5
	21년 이상	24	6.5

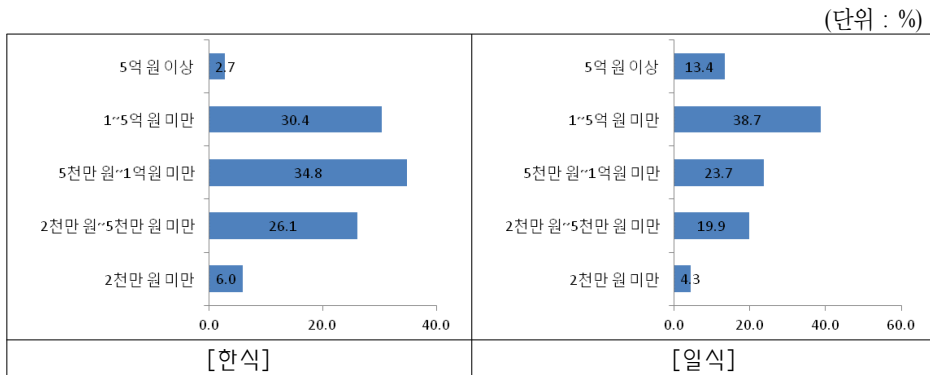
주 : 370개 업체를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

경영형태는 개인사업체가 전체의 88.6%로 가장 많고, 종업원 수 기준으로는 5인 이하의 중소기업이 전체의 85.7%로 가장 많은 비중을 차지하였다. 연간 매출액 규모는 1~5억 원 미만의 중규모가 전체의 34.6%로 가장 많았다.<sup>53)</sup>

매출액 중 수산물 메뉴가 차지하는 비중이 90% 이상인 수산물 주력 전문점이 전체의 59.7%로 나타났다. 유형별로는 일식점의 경우 전체 응답 업체(186개소)의 81.2%가 이에 해당한 반면, 한식점의 경우 90% 이상이 전체의 38%로 가장 많았으며, 30~50% 수준도 30.4%로 높았다.

## 2) 경영 현황

조사 대상의 연간 매출액 규모는 1~5억 원 미만이 전체의 34.6%로 가장 많으며, 다음으로 5천만~1억 원 규모인 업체가 29.2%로 나타났다. 세부 업종별로 보면 한식점의 경우 연매출 5천만~1억 원의 비중이 전체의 34.8%, 다음으로 1~5억 원이 30.4%였으며, 일식점의 경우 1~5억 원이 38.7%로 가장 높은 비중을 차지하였으며, 다음으로 5천만~1억 원이 23.7%였다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 그림 3-1 | 세부업종별 연간 매출액 현황

- 53) 이번 설문조사 응답 업체의 종사자수 분포는 우리나라 음식점업(주점업 포함)을 대상으로 한 조사에서 전체의 약 90.4%에 해당하는 업체가 5인 미만의 사업장이라는 결과와 유사함. 또한 매출액 규모의 경우 전체 응답 업체의 57.3%가 1억 원 미만 업체로 나타났는데, 2011년 음식점업을 대상으로 한 조사에서도 전체의 64.3%가 1억 원 미만의 업체인 것으로 조사되었음 (농림축산식품부·aT, 「2012년도 식품산업 주요지표」, 2013., p.28(음식점업 사업체 수 연도별 추이) 참조)

이외에도 매장 규모가 크고, 종업원 수가 많은 곳일수록 연간 매출액이 높은 것으로 나타났다.

표 3-12 | 업소 규모별 연간 매출액 현황

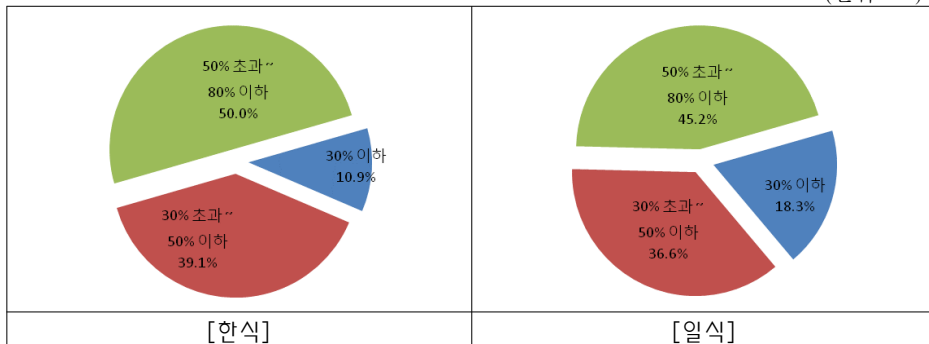
(단위 : 개소, %)

구 분	응답 업체 수	2천만 원 미만	2천만~ 5천만 원	5천만~ 1억 원	1억~ 5억 원	5억 원 이상
10평 이하	42	19.0	33.3	31.0	14.3	2.4
10평 초과~20평 이하	126	5.6	38.1	34.9	19.0	2.4
20평 초과~30평 이하	91	2.2	19.8	29.7	44.0	4.4
30평 초과~50평 이하	64	1.6	4.7	28.1	56.3	9.4
50평 초과~100평 이하	38	2.6	2.6	13.2	52.6	28.9
100평 초과	9	0.0	11.1	11.1	22.2	55.6

주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

조사대상 업체의 경우 연간 매출액 중 식자재비가 차지하는 비중은 평균적으로 약 53.2%로 높은 비중을 차지하였다. 연간 매출액 중 식자재비의 비중이 30% 이하인 업체는 전체의 14.6%, 31~50%는 37.8%, 51~80% 이하가 47.6%로, 수산물을 주요 식자재로 취급하는 업소의 경우 식자재비의 비중이 높은 편으로 조사되었다.

(단위 : %)



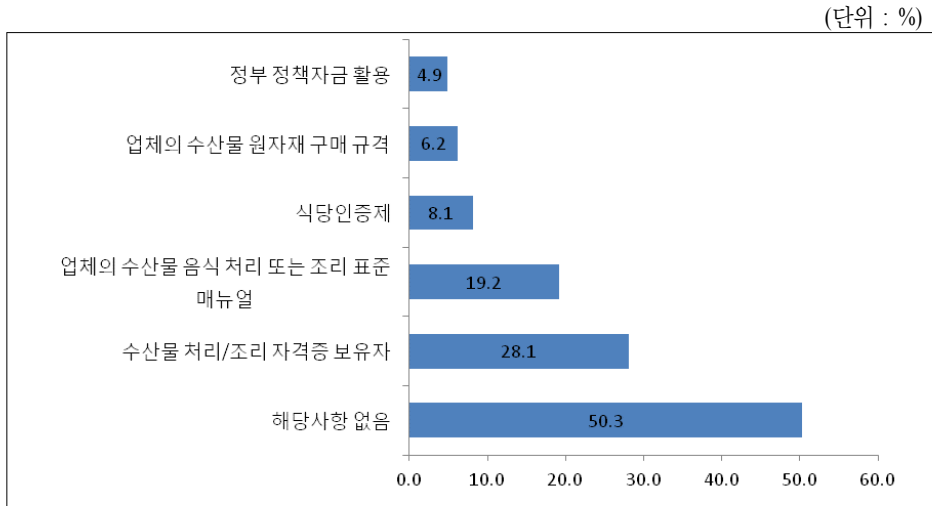
주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

그림 3-2 | 연간매출액 중 식자재비 비중

업종별로는 한식의 경우 평균 식자재비 비중(매출액 대비)이 약 54.6%, 일식의 경우 51.9%인 가운데, 세부적으로는 그림에서 제시하는 바와 같았다. 매출액 기준으로는 연간 매출액이 높은 업체일수록 매출액 중 식자재비의 비중이 높은 업체의 분포 비중이 높은 것으로 나타났다.

한편 이번 조사에서는 최근 외식산업에 대한 정책적 대응이 본격화되어 다양한 사업이 추진되고 지원이 시작된 만큼, 응답 업체를 대상으로 정부 추진사업과 관련해 업계의 호응도를 살펴보았다. 정부 정책자금 사용, 식당(음식점)인증제 도입, 수산물 처리·조리 전문가 보유, 업체 고유의 조리·처리 매뉴얼, 수산물 구매 시 원자재 규격과 관련해 업체의 도입 동향에 대해 조사해 보았다.

전체 응답 업체 370개 중 각 항목에 대한 비중은 그림에서 제시하는 바와 같았다. 5개 조사대상 항목 중 아무것도 보유하지 않은 업체가 전체의 50.3%로 절반 이상이 이에 해당되었다. 정부 정책자금 활용, 업체 고유의 수산물 원재료 구매 규격, 식당인증제 등을 도입한 경우는 전체의 10% 이내로 낮았다. 업체 고유의 수산물 메뉴·조리 표준 매뉴얼, 수산물 처리·조리 전문가 보유는 전체의 19.2%, 28.1%로 여타 항목에 비해 비교적 높았다. 항목 중 비교적 높은 것은 수산물 처리·조리 전문가 보유 항목에 대한 답변으로, 이는 일식조리사, 한식조리사 등의 자격증까지 포함하여 조사한데 따른 결과로 풀이된다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

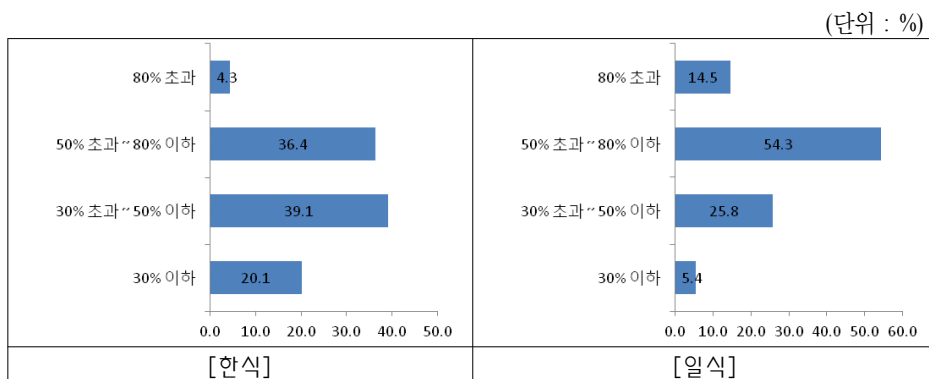
| 그림 3-3 | 외식업체 기타 현황(복수응답)

### 3) 수산물 이용·조달 실태

#### (1) 전반적 실태

연간 구매하는 식자재비 중 수산물 원자재비에 대한 구매 비중은 평균 57.6%로 나타났다. 수산물을 주요 식자재로 활용하는 외식업체의 경우 평균적으로 전체 매출액의 31%를 수산물 원자재비 구입에 지출하는 것으로 조사되었다.

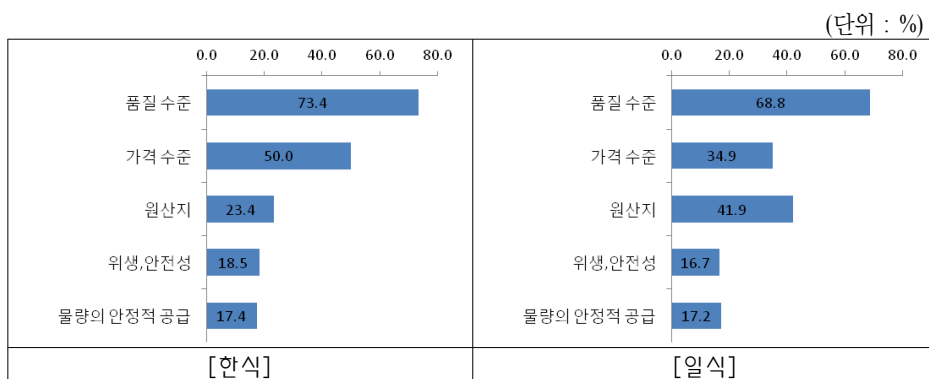
업종별로는 한식의 경우 식자재비의 51.1%, 일식은 63.9%를 수산물 구매에 지출하는 것으로 나타나, 일식의 수산물 원자재 구매 비중이 상대적으로 높게 집계되었다. 식자재비 대비 수산물 구매 비중 그룹별 집계 결과에서도 한식의 경우 31~50%가, 일식은 50~80% 이하라고 응답한 업체가 가장 많았다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 그림 3-4 | 연간매출액 중 식자재비 비중

수산물 구매 시 우선적으로 고려하는 사항으로는 품질을 가장 중요시 여기는 것으로 나타났다. 전체 응답 업체의 71.1%가 품질수준을 수산물 구매의 가장 중요한 요소로 지정한 가운데, 다음 요인으로 단가 수준(42.4%), 원산지(32.7%), 위생·안전성(17.6%), 물량의 안정적 공급(17.3%) 등으로 나타났다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

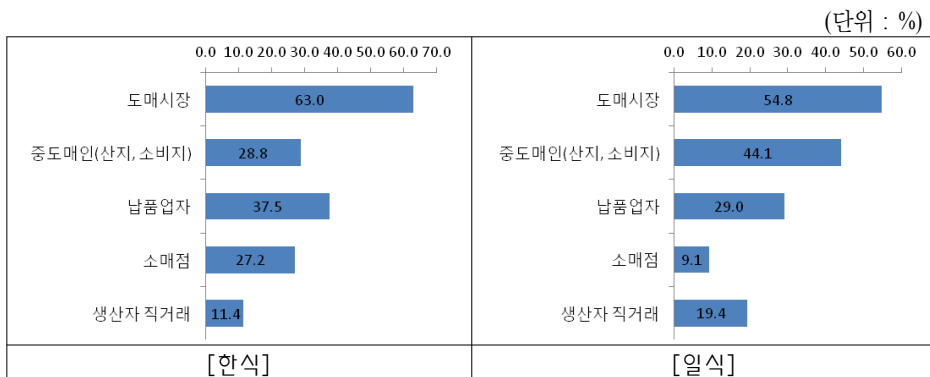
| 그림 3-5 | 수산물 구매 시 고려 사항(복수응답)

업종별로는 2, 3순위에서 차이를 보였으나 대체로 공통적인 항목을 꼽았다. 특이할 만 한 점은 최근 일본발 수산물 방사선에 대한 우려로 금년 중반기 국내의 수산물 소비가 크게 위축된 가운데, 외식업체의 수산물 원자재 구매의 상위 항목으로 원산지가 상위 요인으로 꼽혔다는 것이다.

수산물 주요 구매처로는 도매시장이 전체의 58.9%로 가장 높으며, 다음으로 산지 및 소비지 중도매인이 전체의 36.5%로 나타났다. 이는 본 조사 응답 업체의 절반 이상이 연매출 1억 원 미만의 중소형 업체로, 수산물을 직접 보고 구매를 결정하는 성향을 유지하는 업체가 많은 데 따른 영향으로 보인다.

세부 업종별로는 한식의 경우 도매시장, 납품업자 중도매인, 소매점 등의 순서였고, 일식은 도매시장, 중도매인, 납품업자, 생산자 직거래의 순서로 나타났다. 특이할 만한 사항은 일식의 경우 생산자 직거래를 이용한다고 응답한 경우가 전체의 19.4%로 높은 비중을 차지하였다는 점이다.

경영형태별로 보면 개인사업체의 수산물 주요 구매처로는 도매시장, 중도매인, 납품업자, 소매점 등의 이용 비중이 높는데 비해, 프랜차이즈와 같이 계열화된 외식업체의 경우 식자재 벤더 등 납품업자와 본사 공급 비중이 매우 높은 특성을 보였다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

그림 3-6 | 수산물 주요 구매처(복수응답)



연간 매출액 기준으로는 5억 원 이상의 대형업체의 경우도 중도매인이거나 식자재 벤더 등의 전문가 또는 업체를 통한 조달 비중이 중소형업체에 비해 상대적으로 높았는데, 이는 농산물에서 대형 외식업체일수록 원산지에 큰 의미를 부여하지 않고 중국, 동남아 등 외국산 농산물(또는 1차 가공) 구매가 크게 증가<sup>54)</sup>하고 있는 것과 유사한 경우로 풀이된다.

| 표 3-13 | 경영형태별 수산물 주요 구매처(복수응답)

(단위 : 개소, %)

구 분	전체	개인 사업체	프랜차이즈	
			가맹점	본사직영
응답 업체 수	370	328	36	6
도매시장	58.9	61.0	47.2	16.7
중도매인(산지, 소비지)	36.5	37.5	27.8	33.3
납품업자(식자재 납품업자, 벤더)	33.2	31.7	44.4	50.0
소매점(인근 슈퍼마켓, 대형할인점, 재래시장 등)	18.1	19.2	8.3	16.7
생산자(어업인, 단체 등) 직거래	15.4	17.1	2.8	-
수협 어판장(위판장)	11.6	12.2	8.3	-
본사에서 일괄 공급	5.4	1.2	38.9	33.3
수입상(업체) 직접 수입	1.9	1.8	2.8	-

주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 표 3-14 | 연간 매출액 규모별 수산물 주요 구매처(복수응답)

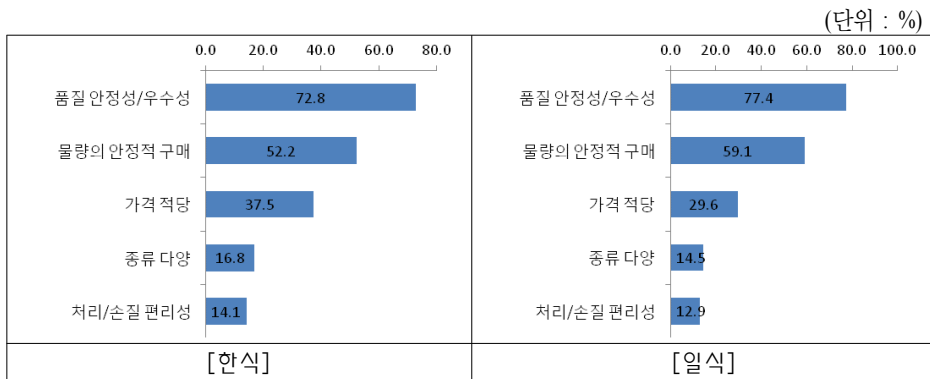
(단위 : 개소, %)

구 분	2천만 원 미만	2-5천만 원	5천만 원-1억	1-5억 원	5억 원 이상
응답 업체 수	19	85	108	128	30
도매시장	68.4	60.0	63.9	56.3	43.3
중도매인(산지, 소비지)	21.1	30.6	32.4	43.0	50.0
납품업자(식자재 납품업자, 벤더)	26.3	21.2	39.8	33.6	46.7
소매점(인근 슈퍼마켓, 대형할인점, 재래시장 등)	36.8	17.6	22.2	14.8	6.7
생산자(어업인, 단체 등) 직거래	15.8	22.4	14.8	13.3	6.7
수협 위판장	5.3	10.6	10.2	14.8	10.0
본사 공급	0.0	5.9	1.9	5.5	20.0
수입상(업체)·직수입	0.0	0.0	1.9	3.9	0.0

주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

54) 이철현 외, 「외식산업의 발전과 농업의 대응 방안」, 한국농촌경제연구원, 2000.12. p.82 참조

해당 구매처의 선호 요인에 대해서는 전체적으로 품질의 좋거나 일정하다는 의견이 전체의 75.1%로 나타났고, 물량을 안정적으로 구매할 수 있기 때문이라는 답변도 55.7%로 높은 비중을 차지하였다. 이외에 가격이 적당하기 때문에 선호한다는 응답도 전체의 33.5%로 조사되었다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

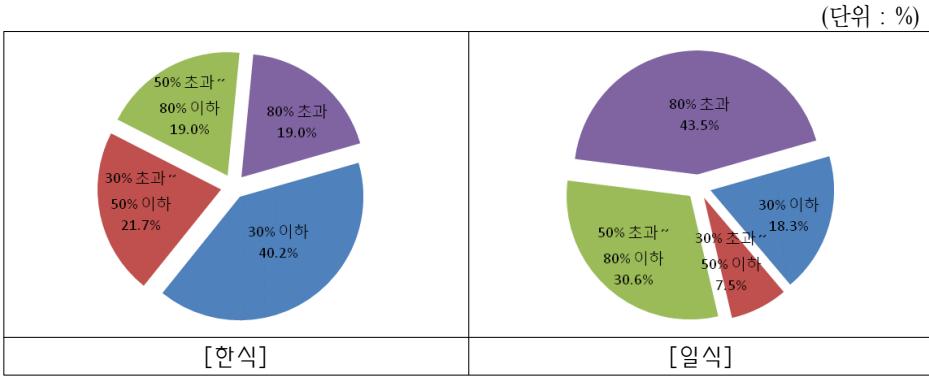
| 그림 3-7 | 수산물 주요 구매처 선호 이유(복수응답)

외식업체에서 이용하는 수산물 원자재 중 국내산과 수입산의 비중은 평균적으로 59.8%가 국내산, 40.2%가 수입산으로 조사되었다. 수산물을 주요 품목으로 취급하는 외식업체의 국내산 수산물의 이용 비중이 수입산에 비해 상대적으로 높았다.

업종별로 보면 한식의 경우 국내산과 수입산의 비율이 48.9% : 51.1%인 반면, 일식의 경우 70.5% : 29.5%로 일식에서의 국내산 이용 비중이 월등히 높았다. 이는 일식의 경우 제공하는 메뉴가 회, 초밥 등으로 품질 및 선도 관리가 중요한 활어 및 신선어류를 주요 식자재로 활용하는데 따른 영향으로 보인다.

세부 업종별 주요 수산물 중 국내산 및 수입산 이용 비중은 그림에서 제시하는 바와 같다. 국내산 수산물의 경우 일식에서 81% 이상 구매한다고

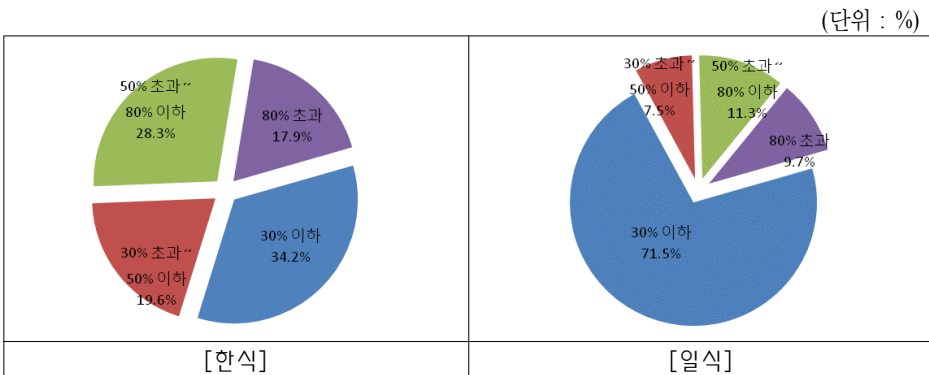
응답한 업체의 비중이 전체의 43.5%로 매우 높았으며 51~80% 이하라는 업체도 30.6%로 많은 것으로 조사되었다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 그림 3-8 | 국내산 수산물 구매 비중별 업체 분포(1개월 구매량 기준)

수입수산물의 구매 비중은 한식에서 51% 이상이라는 업체가 전체의 46.2%로, 일식의 21%에 비해 높게 나타났다.

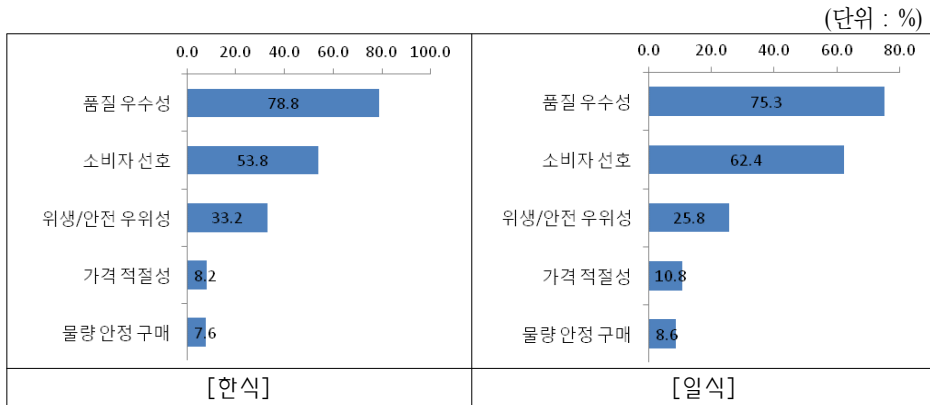


주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 그림 3-9 | 수입산 수산물 구매 비중별 업체 분포(1개월 구매량 기준)

수산물 식자재 중 국내산을 선호하게 되는 품목의 경우 그 이유에 대해 조사한 결과, 품질 우수성과 소비자가 선호하기 때문이라는 의견이 전

체 응답 업체의 각각 77%, 58.1%로 높게 조사되었다. 위생적이고 안전하다는 의견도 29.5%의 비중으로 조사되었다. 이 같은 결과는 세부 업종별로도 동일하였다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

▶ 그림 3-10 | 국내산 원자재 선호 이유(복수응답)

보다 세부적으로 각 업체의 원산지 이용 비중을 기준으로 국내산 원자재 선호 이유를 살펴보았다. 국내산 수산물을 주 식자재로 활용하는 업체의 경우 국내산 선호 이유로 품질이 좋다가 전체의 85%, 소비자가 선호하기 때문이라고 전체의 59.3%로 조사되었는데, 수입산 중심 업체에 비해 각 항목의 응답 비중이 상대적으로 높았다.

대부분 수입산으로 구매하는 어종에 대해서는 가격이 적당하다는 의견이 전체의 63.2%였으며, 다음으로 물량을 연중 안정적으로 구매할 수 있기 때문이라는 답변이 전체의 42.2%로, 2개 항목에 대한 응답 비중이 높은 비중을 차지하였다. 이외에도 처리·손질하기가 편하거나 미리 처리·손질된 품목을 구매할 수 있다, 품질이 좋다는 의견이 각각 22.7%, 19.5%의 비중으로 조사되었다.

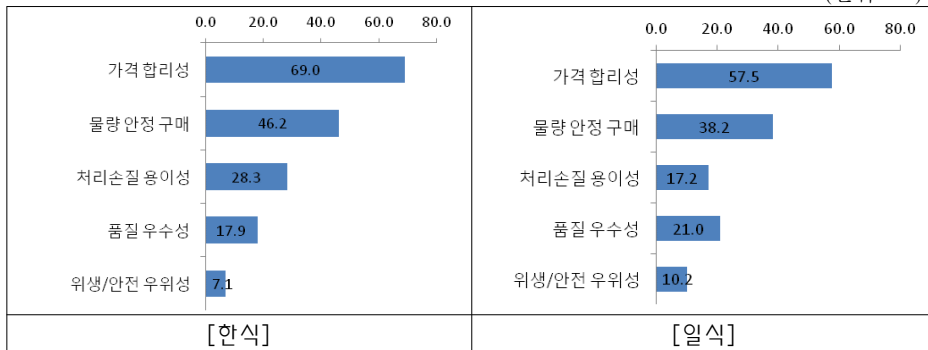
| 표 3-15 | 업체의 원산지 이용 비중별 국내산 원자재 선호 이유(복수응답)

(단위 : 개소, %)

구 분	전체	국내산 중심 업체	수입산 중심 업체
응답 업체 수	370	246	124
품질이 좋음	77.0	85.0	61.3
소비자가 선호함	58.1	59.3	55.6
위생적이고 안전함	29.5	29.7	29.0
가격이 적당함	9.5	11.0	6.5
물량의 연중 안정적 구매가 가능함	8.1	10.2	4.0
처리손질이 용이하거나 해당제품의 구매가 가능함	5.1	4.9	5.6
기타	6.2	-	18.5

주 : 1) 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리  
 2) 수산물 식자재 중 국내산의 이용 비중이 50% 이상인 업체를 국내산 중심 업체로, 50% 미만인 업체를 수입산 중심 업체로 유형화하였음

(단위 : %)



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 그림 3-11 | 수입산 원자재 선호 이유(복수응답)

세부 업종별로도 동일한 것으로 나타났다. 수산물 원산지 이용 비중을 기준으로 수입산을 주로 이용하는 업체의 경우도 가격 수준과 물량 조달의 안정성이 수입산 이용의 주요 원인으로 나타났다. 또한 처리·손질의 용이성과 품질의 우수성도 전체 응답 업체의 29%, 25%로 상대적으로 높은 비중으로 조사되었다.

| 표 3-16 | 업체의 원산지 이용 비중별 수입산 원자재 선호 이유(복수응답)

(단위 : 개소, %)

구 분	전체	국내산 중심 업체	수입산 중심 업체
응답 업체 수	370	246	124
가격이 적당함	63.2	55.7	78.2
물량의 연중 안정적 구매가 가능함	42.2	35.8	54.8
처리손질이 용이하거나 해당제품의 구매가 가능함	22.7	19.5	29.0
품질이 좋음	19.5	16.7	25.0
위생적이고 안전함	8.6	7.7	10.5
소비자가 선호함	2.4	3.3	0.8
기타	20.3	30.5	-

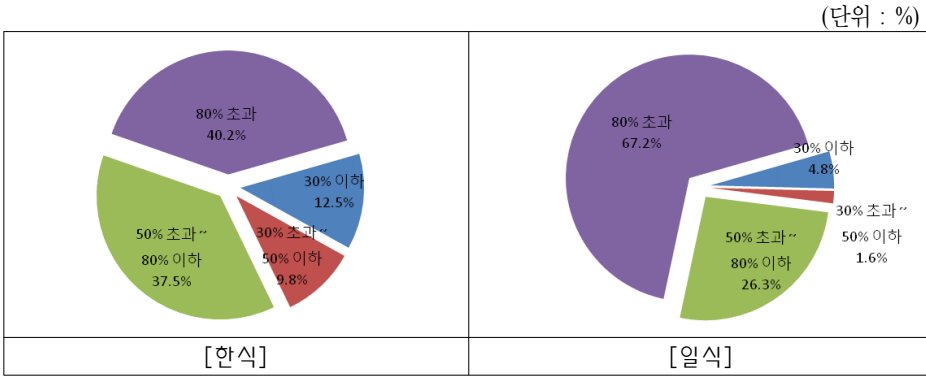
주 : 1) 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

2) 수산물 식자재 중 국내산의 이용 비중이 50% 이상인 업체를 국내산 중심 업체로, 50% 미만인 업체를 수입산 중심 업체로 유형화하였음

이상 원산지 선호도에 대한 이유를 살핀 결과 국내산의 경우 품질 및 소비자 선호가, 수입산은 가격 수준과 공급 안정성이 주요 원인인 것으로 분석되었다.

한편 1개월 동안 사용하는 수산물 원재료를 기준으로 가공·처리 형태에 대해서도 살펴보았다. 원물·원어, 손질·처리·저차가공품, 완전처리·가공품의 이용 비중은 평균적으로 78.4% : 14.4% : 7.2%인 것으로 조사되었다. 수산물 외식업체의 경우 원물·원어의 구매 비중이 월등히 높았다.

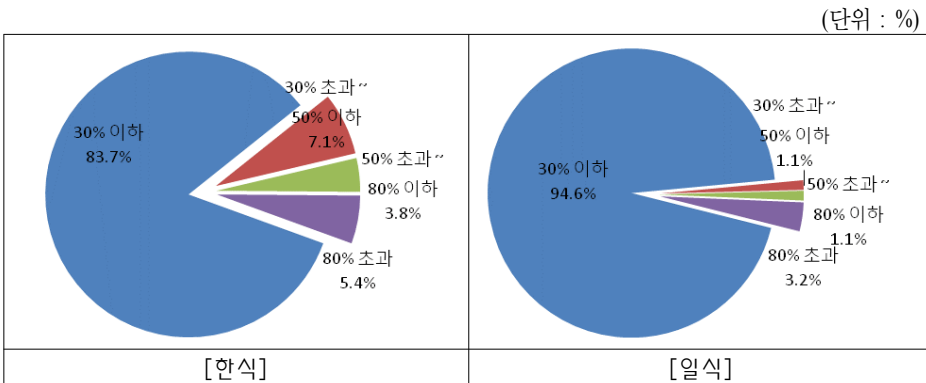
물량을 대량으로 다루고 있어 손질·처리, 조리방법 등이 일정 수준 표준화되어 있는 단체급식에 비해 중소형 업체의 분포 비중이 높은 수산물 외식업체의 경우 업체 특성에 맞추어 손질·처리, 조리 등을 스스로 수행하고 있으며, 이에 원어·원물의 이용 비중이 높은 것으로 풀이된다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

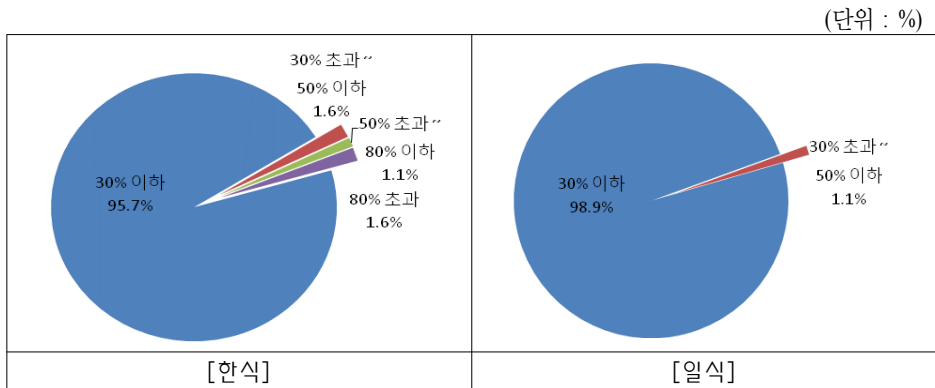
| 그림 3-12 | 원물·원어 수산물 구매 비중별 업체 분포(1개월 구매량 기준)

세부 업종별로는 한식의 경우 원물·원어, 손질·처리·저차가공품, 완전처리·가공품의 이용 비중이 71% : 19.6% : 9.4%인데 비해, 일식의 경우 85.7% : 9.2% : 5.1%로 나타났다. 일식에서 원물·원어의 이용 비중이 한식에 비해 상당히 높게 나타나는 특징을 보였다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 그림 3-13 | 손질·처리·저차가공수산물 구매 비중별 업체 분포(1개월 구매량 기준)

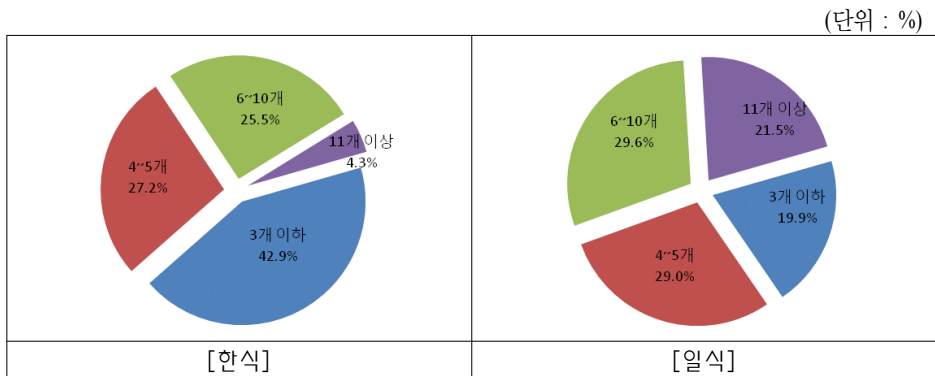


주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 그림 3-14 | 완전처리·가공수산물 구매 비중별 업체 분포(1개월 구매량 기준)

## (2) 세부 어종 중심 실태

수산물 외식업체의 경우 연중 주로 구매하는 수산물 품목 수는 약 6.7개로, 한식의 경우 5개, 일식은 8.4개로 조사되었다. 회, 초밥, 탕, 조림 등 수산물을 이용한 메뉴의 종류가 한식에 비해 보다 다양한 일식이 평균적으로 이용하는 수산물 품목수가 한식에 비해 상대적으로 많았다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 그림 3-15 | 연중 주요 구매 수산물 품목 수



업종별로 연간 주요 구매 수산물 품목 수 비중을 기준으로 분포를 보면 일식의 경우 6개 이상의 수산물을 구매하는 업체가 전체의 절반 이상이었으며, 특히 11개 이상 이용하는 업체도 전체의 21.5%로 높은 비중이었다.

이러한 가운데 수산물 외식업체가 주로 구매하는 수산물을 살핀 결과 어류부터 연체동물, 패류에 이르기까지 다양했다.<sup>55)</sup> 연중 주로 구매하는 수산물 종류로는 넙치(광어), 조피볼락(우럭), 낙지, 오징어, 명태, 돔류, 고등어, 아귀, 농어, 대구, 꽃게, 새우, 갈치, 다랑어(참치) 등으로, 이들 어종은 전체 응답에 있어 10% 이상의 비중을 차지하였다.

업종별로는 한식과 일식이 선호하는 주요 수산물 종류에 약간 차이를 보였는데, 일식의 경우 횃집·초밥집 등에서 보편적으로 공급·소비되는 국내의 대표적 양식어종(넙치, 조피볼락, 돔류, 농어 등)의 이용 비중이 높았다. 한식의 경우 메뉴 및 조리방식이 일식에 비해 상대적으로 다양한 만큼 처리·가공유형, 원산지 등에서 상대적으로 다양한 수산물이 이용되는 것으로 조사되었다.

표 3-17 | 연중 주요 구매 수산물 종류(복수응답)

구분	주요 수산물
전체	넙치(43.2%), 조피볼락(33.8%), 낙지(33%), 오징어(25.4%), 명태(23.8%), 돔류(21.4%), 고등어(17.6%), 아귀(15.1%), 농어(14.6%), 대구(14.1%), 조개류(13%), 꽃게(12.7%), 새우(10.3%), 갈치(10.3%), 다랑어(9.7%)
한식	명태(41.8%), 낙지(41.3%), 고등어(32.6%), 아귀(30.4%), 오징어(29.3%), 꽃게(23.9%), 갈치(20.1%), 조개류(16.8%), 대구(15.8%), 새우(12%), 참치(10.3%)
일식	넙치(83.9%), 조피볼락(65.6%), 돔류(40.9%), 농어(29%), 낙지(24.7%), 오징어(21.5%), 다랑어(17.7%), 전어(17.7%), 명게(15.6%), 대구(12.4%), 도다리(10.8%)

주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 연중 주로 구매하는 수산물 5가지에 대해 조사한 결과를 필자가 정리한 것으로, 전체 응답비중 중 10% 이상인 품목을 대상으로 제시함

55) 연중 주로 구매하는 수산물 5가지에 대한 조사 결과임

연중 주로 구매하는 수산물 중에서도 가장 많이 이용하는 어종 2가지를 도출하고, 각 어종을 중심으로 원산지, 구매처, 구매형태 등을 조사해 보았다. 15개 이상 업체가 주로 이용한다고 답변한 어종은 넙치, 조피볼락, 명태, 낙지, 고등어, 아귀, 오징어, 대구, 참치, 조개류, 꽃게, 갈치의 12개 어종이었다.

표 3-18 | 연중 주요 구매 수산물(12개)의 원산지 분포

구 분	주요 수산물
국내산>수입산	넙치, 조피볼락, 오징어, 조개류, 꽃게
국내산=수입산	낙지, 고등어, 아귀, 대구, 갈치
국내산<수입산	명태, 다랑어

주 : 1) 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 연중 주로 구매하는 수산물 2가지에 대해 조사한 결과로, 필자 정리  
 2) 각 어종 원산지의 합계를 100으로 할 때 원산지별 비중을 기준으로, 국내산의 비중이 전체의 65%를 초과하는 품목, 35~65%, 35% 미만인 품목의 3개 그룹으로 구분하였음

이들 어종을 대상으로 원산지 분포를 살펴보면 다음과 같은 특징을 보였다. 국내산의 비중이 상대적으로 높은 수산물은 넙치, 조피볼락과 같이 국내 주요 양식대상 품목이거나 또는 우리나라의 생산·공급규모가 일정 수준에 올라있는 연체동물이라는 특징이 있었다.

반면 일상적으로 선호되는 대중성 어종인 고등어, 갈치, 명태 등의 어류는 국내산과 수입산의 이용 비중이 유사하던지 내지는 차이가 크지 않았고, 우리나라의 생산이 위축되었거나 생산이 극히 미비한 어종의 경우 수입산의 이용 비중이 높았다.

수산물 구매 시 가공·처리 수준은 대부분의 어종에서 원어·원물의 비중이 대다수를 차지하는 가운데, 다랑어의 경우 피레트 형태의 구매 비중이 응답 업체의 절반 이상을 차지하였다.

구매형태는 수산물의 이용 특성에 따라 차이를 보였는데, 넙치, 조피볼

락 등 횡감, 초밥재료로 이용되는 수산물은 활어형태의 구매가 대부분을 차지했다. 수입산의 이용 비중이 국내산과 유사하거나 오히려 더 많은 어종의 경우 냉동품의 구매 비중이 높았다. 또한 섭취를 위해 본격적인 조리 전에 앞서 전처리·가공이 필요한 조개류나 염장고등어 등의 어종은 세척이나 염장 등의 전처리 품목의 구매 비중이 비교적 높은 비중을 차지하였다.

1회 구매하는 양은 대체로 영업일 기준으로 1~2일 분을 기준으로 하는 경우가 많았다. 단, 냉동품의 구매비중이 높은 품목의 경우 저장·보관이 가능한 탓에 영업일 4~7일 분량을 1회 구매량으로 하는 업체의 비중도 상당히 높았다.

어종별 외식업에서의 주요 조리방식은 표에서 제시하는 바와 같이 조사되었다.

| 표 3-19 | 연중 주요 구매 수산물(12개)의 구매 특성

(단위 : 개소, %)

구 분		응답 업체 수	구매처	구매 형태	구매 시 가공처리 수준	1회 구매 빈도	조리 방법
국 내 산  위 주	넙치	145	도매시장(48)- 중도매인(22)	활어(94)	원어·원물 (100)	1일(40)- 3일(26)	회(97)
	조피 볼락	93	도매시장(56)- 중도매인(19)	활어(94)	원어·원물 (100)	1일(39)- 3일(33)	회(97)
	오징어	33	중도매인(42)- 납품업자(27)	활어(48)- 신냉(36)	원어·원물 (91)	1일(39)- 2일(27)	회(42)- 볶음(33)
	조개류	22	도매시장(59)- 중도매인(23)	신냉(50)- 활어(32)	원어·원물 (77)	1일(36)- 3일(27)	탕(36)-찜 (18)-구이 (14)
	꽃게	18	도매시장(67)- 납품업자(28)	냉동(44)- 신냉(33)	원어·원물 (78)-절단 (22)	1일(33)- 3일(33)	찜(56)-탕 (50)
혼 재	낙지	56	도매시장(41)- 납품업자(27)	냉동(52)- 신냉(32)	원어·원물 (91)-절단 (11)	2일(27)- 3일(27)	볶음(34)- 탕(25)- 찜(21)

표 3-19 | 연중 주요 구매 수산물(12개)의 구매 특성(계속)

(단위 : 개소, %)

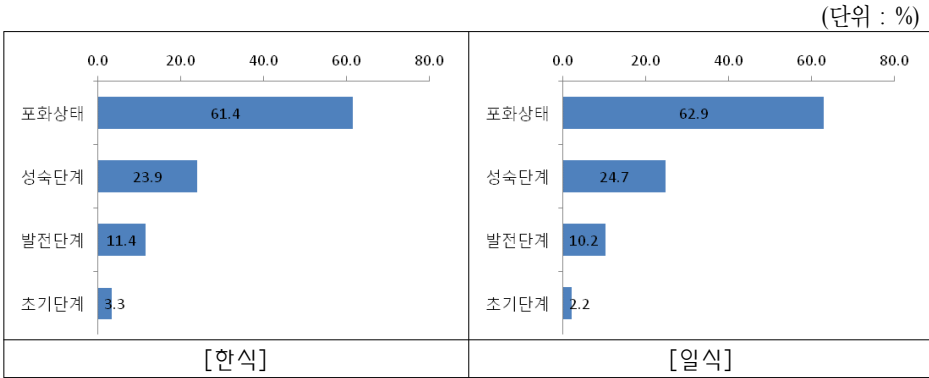
구 분		응답 업체 수	구매처	구매 형태	구매 시 가공처리 수준	1회 구매 빈도	조리 방법
혼 재	고등어	49	도매시장(52)- 납품업자(22)	냉동(59)- 신냉(24)	원어·원물(78)- 염장(14)	3일(29)- 4~7일(22)	구이(71)- 조림(22)
	아귀	46	도매시장(59)- 중도매인(15)	냉동(67)- 신냉(28)	원어·원물(80)- 절단(20)	2일(26)- 3일(26)	찜(83)-탕(26)
	대구	30	도매시장(53)- 중도매인(23)	냉동(60)- 신냉(30)	원어·원물(83)- 절단(10)	1일(30)- 2일(27)	찜(83)-찜(10)
	갈치	18	갈치(50)- 납품업자(17)	냉동(72)- 신냉(33)	원어·원물 (94)	3일(39)	조림(56)- 구이(33)
수 입 산  위 주	명태	58	도매시장(52)- 납품업자(17)	냉동(81)- 신냉(19)	원어·원물(81)- 절단(16)	3일(33)- 2일(22)	탕(81)-찜(14)
	다랑어	29	납품업자(34)- 본사공급(28)	냉동(97)	피레트 (59)-원어·원물 (34)	1일3일4일 이상 (각 21)	회(100)- 초밥(14)

주 : 1) 370개 업체한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 연중 주로 구매하는 수산물 2가지에 대해 조사한 결과로, 필자 정리  
2) 각 어종 원산지의 합계를 100으로 할 때 원산지별 비중을 기준으로, 국내산의 비중이 전체의 65%를 초과하는 품목, 35~65%, 35% 미만인 품목의 3개 그룹으로 구분하였음  
3) ( )내 숫자는 비중임

4) 애로 사항 및 개선 방향

수산물을 주로 제공하는 한식 및 일식업체를 대상으로 현재 우리나라 수산물 외식산업의 현재 상황에 대한 평가를 요청하였다. 이에 대해 응답 업체의 62.2%는 수산물 외식업체가 과도하게 산재해 시장이 포화에 이른 상태라고 평가하였다. 반면 24.3%는 성숙단계로 시장규모가 적정하게 형성·유지되고 있다고 답변하였으며, 10.8%는 발전단계에 접어든 실정으로 시장규모 확대의 여지가 있다는 의견을 제시하였다.

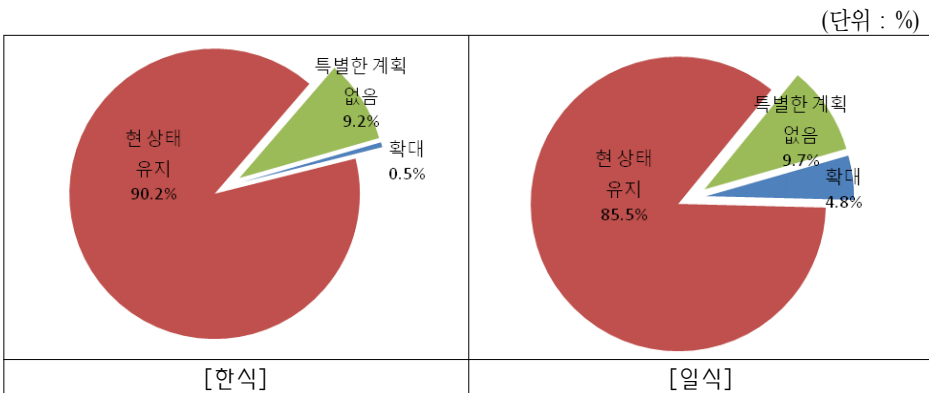
세부 업종별로 보면 한식의 경우 전체의 61.4%, 일식은 62.9%가 수산물 외식산업을 포화상태로 평가하였다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 그림 3-16 | 수산물 외식산업의 현황 평가

이러한 가운데 외식업체는 운영하고 있는 업소의 향후 운영 방침과 관련해 현재 상태를 유지한다는 의견이 전체의 87.8%로 대부분을 차지하였다. 이는 한식점의 경우가 90.2%로 일식에 비해 상대적으로 높은 비중을 차지하였다.



주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 그림 3-17 | 운영 업체의 향후 추진 방침

현재 업체의 운영과 관련해 가장 어려운 점에 대해서는 응답 업체의 75.7%가 식자재비 상승을 꼽았다. 다음으로 인건비 상승이 38.9%였으며, 기

타 비용 상승도 34.6%로, 식자재, 인건비 등 비용 항목의 상승이 가장 큰 어려움으로 나타났다.

【 표 3-20 】 외식업체 운영 애로 사항(복수응답)

(단위 : 개소, %)

구 분	전체	한식	일식
응답 업체 수	370	184	186
식자재비 상승	75.7	78.3	73.1
인건비 상승	38.9	33.2	44.6
기타 비용 상승(임대료, 이자수수료, 세금 등)	34.6	34.2	34.9
신 메뉴 개발, 메뉴 구성의 다변화	16.2	19.0	13.4
고객 기호 변화 수용	14.9	13.6	16.1
식자재의 안정적 조달	11.1	13.6	8.6
일본 방사능 문제	3.8	2.2	5.4
행정 규제	3.2	3.8	2.7
기타	1.4	2.2	0.5

주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

비용 측면 이외에는 신 메뉴 개발 및 메뉴 구성의 다변화 측면에서 어려움이 있다는 응답 업체가 전체의 16.2%였으며, 빠르게 변화하는 고객의 기호 변화 수용에 한계를 느끼는 업체도 전체의 11.1%를 차지하였다.

현재 운영하는 업체의 매출 규모를 유지하거나 늘리기 위해 우선적으로 개선되거나 도입되어야 할 것으로는 앞서 제기된 비용, 특히 식자재비의 절감(63.5%)과 인건비의 절감(41.4%)으로 나타났다. 실제 수산물을 주 메뉴로 계열화·전문화된 외식업체와 중소형 업체를 대상으로 한 면담조사에서도 수산물 원자재 가격 상승으로 인한 경영 압박이 큰 문제로 지적되었는데, 조사대상 중에서는 이 부분이 해결되지 않을 경우 매장 축소나 전환 등을 적극적으로 고려하는 업체도 있었다.

| 표 3-21 | 외식업체 매출 확대 관련 개선 사항(복수응답)

(단위 : 개소, %)

구 분	전체	한식	일식
응답 업체 수	370	184	186
식자재비 절감	63.5	70.1	57.0
인건비 절감	41.4	37.5	45.2
신 메뉴 개발/메뉴 구성의 변화	29.5	27.7	31.2
소비 트렌드 변화 파악	17.3	14.1	20.4
식자재의 안정적 조달처 확보	13.8	15.8	11.8
매장 환경 개선	10.3	11.4	9.1
식당 인증마크 획득	8.1	5.4	10.8
수산물 전문 조리/취급인력 확보	8.1	9.8	6.5
수산물 처리/조리방식의 표준화	5.4	4.9	5.9
식당 홍보/광고	1.9	2.7	1.1
기타	0.8	0.5	1.1

주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

비용 이외의 개선 방안으로 신 메뉴 개발 및 메뉴 구성의 변화가 필요하다는 응답 업체도 29.5%로 높은 비중을 차지하였다. 또한 소비 트렌드의 변화 파악도 17.3%로 집계되어, 업체들이 대고객 서비스의 신속한 수용도 주요 요소로 고려하는 것으로 조사되었다. 그리고 식자재의 안정적 조달처 확보와 매장 환경의 개선도 각각 13.8%, 10.3%로 나타났다.

수산물 외식산업의 활성화 및 발전을 위한 정부 지원 방안에 대해서는 수산물 식자재 전문매장이나 식자재 수산물 거래중개센터와 같은 ‘수산물 식자재의 안정적 조달·공급 시스템 구축’을 꼽은 업체가 전체의 41.6%로 가장 많았다. 다음으로 조사시점 기준으로 수산물 소비가 위축되고 수산물 외식산업의 경기가 부진하면서 업체에 대한 비용 상승 압박이 가중되는 가운데, ‘외식업체에 대한 자금 지원사업’과 ‘수산물 소비 촉진 사업’에 대해서도 39.7%와 37.8%의 업체가 필요하다고 답변하였다.<sup>56)</sup>

표 3-22 | 외식산업 활성화 방안(복수응답)

(단위 : 개소, %)

구 분	전체	한식	일식
응답 업체 수	370	184	186
수산물 식자재의 안정적 조달·공급 시스템 구축	41.6	42.9	40.3
수산물 외식업체 자금지원 사업	39.7	37.0	42.5
수산물 소비 촉진 확대 사업	37.8	40.2	35.5
정부의 식당(레스토랑) 인증사업	22.4	23.4	21.5
수산물 조리·처리 전문가 양성/교육·인증과정 설립	16.8	14.1	19.4
수산물을 주제로 한 콘텐츠(메뉴, 신규업종 등) 개발	13.8	14.1	13.4
식자재 수산물 표준화규격화 사업	11.6	12.0	11.3
수산물 외식업 코디네이터 사업	5.7	6.5	4.8
음식의 원산지 표시제도 사업 확대·강화	5.7	5.4	5.9
기타	1.9	1.1	2.7

주 : 370개 업체(한식 184개소, 일식 186개소)를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

이외에 국산 수산물 이용 우수식당 인증과 같은 ‘정부의 식당(레스토랑)인증 사업’의 도입에 대해 공감한 업체도 22.4%로 집계되었다. ‘수산물 조리·처리 전문가 양성 및 교육·인증과정 설립’과 ‘수산물 콘텐츠 개발’에 대해서도 전체의 16.8%, 13.8%의 업체가 필요한 사업으로 인식하였다.

### 3. 소결

지금까지 타 기관 등이 발표한 조사 결과와 이번 연구에서 실시한 설문조사 결과를 바탕으로, 우리나라 수산물 외식산업에 있어 수산물의 이용·조달 실태를 살펴보았다.

56) 일본의 수산물 방사능 누출 사건을 계기로 방사능 오염 수산물의 국내 반입 가능성에 대한 소비자의 우려와 불안을 배경으로 '13년 중반 이후 수산물에 대한 소비자의 선호가 크게 위축되었음



각각의 조사 결과를 종합해 보면 일부 항목에 있어 공통되는 부분을 살필 수 있었다. 수산물 식자재의 주요 구매처, 구매 시 고려 요인, 처리·가공품 이용 비중, 원산지별 구매 비중이 그것으로, 조사시점, 대상 업체 유형 및 업체수가 각기 상이하였으나 각 항목의 결과는 상당한 유사성을 보였다.

현시점에서 수산물 외식산업은 전환기에 직면한 것으로 평가되는 가운데, 수산물 외식업체는 중소형 또는 영세업체의 분포 비중이 높은 편이었다. 전체 매출액 중 식자재비의 비중이 상당히 높은 가운데 수산물 식자재비의 비중이 매우 높았으며, 수산물 전문·특화메뉴가 많은 일식의 경우 이러한 경향이 더 컸다.

외식업체의 수산물 주요 구매처로는 도매시장에 대한 선호가 매우 강했으나, 계열화·전문화되거나 또는 매출액 규모가 상당히 큰 업체에서는 벤더나 본사 공급 등 계열화·체계화된 구매처의 이용 비중이 비교적 높았다.

원산지를 기준으로 한 수산물 구매 비중은 국내산이 절반 이상으로 높은 가운데, 일식의 경우 국내산 선호가 두드러지는 특징을 보였다. 이는 업체가 취급하는 음식(메뉴)의 특성에 따른 영향으로 보이는데, 국내산에 대한 선호는 품질 우수성과 소비자의 높은 선호, 위생·안전성의 우위성 등이 원인으로 조사되었다. 반대로 수입산의 이용 비중이 높은 경우는 가격 수준과 물량 공급 안정성이 주요 원인으로 나타났다.

처리·가공형태 기준으로는 어종별로 약간 차이를 보였으나 대체로 원물·원어 내지는 절단·피레트 등 단순손질제품의 구매 비중이 높았다.

현재 업체의 운영과 관련해 가장 어려운 점으로는 식자재비, 인건비 등의 비용 상승 압박이었다. 이외에도 시장 변화에 대한 업체의 개별적 대응에 한계를 느끼는 경우도 많았다. 이에 매출 규모 유지·확대를 위한 개선 방향으로 비용 절감과 함께 음식 개발, 메뉴 구성 다양화, 소비자 성향에 대한 체계적 파악이 필요하다는 의견이 제시되었다.

수산물 외식산업의 활성화·발전에 관련된 정부 지원책으로는 ‘수산물 식자재의 안정적 조달·공급 시스템 구축’, ‘외식업체에 대한 자금 지원사업’, ‘수산물 소비 촉진 사업’ 등이 주요 방안으로 평가되었다.

## 제4장 수산물 외식 소비 실태 조사 분석

### 1. 조사 개요

수산물 외식 소비 실태를 분석하기 위하여 일반 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 설문조사의 대상은 전국의 만 20세 이상 60세 미만의 개인으로, 성별·연령·지역의 인구 분포에 비례하여 선정되었다. 연령 범위를 한정된 것은 외식 소비가 주로 경제활동인구에서 활발하다는 점과 조사의 편의를 고려한 것이다. 조사 시점은 2012년 10월 하순부터 11월 상순이며 인터넷조사 방식으로 진행되었고 총 표본 수는 1,739명이다.

표본의 특성을 보면 성별, 연령, 지역은 대체로 인구 비례를 따르고 있으며, 인터넷조사 방식의 특성상 교육 수준이 높고 전문·사무직 직종이 많은 특성을 보인다. 소득수준은 50만원 단위의 구간으로 조사한 결과를 4분위에 가깝게 배분하였는데 전국 평균보다는 높은 수준이다. 따라서 본 조사는 인터넷 조사에 따른 편이가 있을 수 있다는 한계가 있다.

설문조사 항목은 크게 수산물 외식에 대한 일반 설문과 수산물 외식 소비의 속성 가치를 도출하기 위한 선택실험법(choice experiment)에 의거한 설문으로 나뉜다. 일반 설문에는 외식 빈도, 외식 종류에 대한 선호, 외식 식재료에 대한 선호, 수산물 외식 음식에 대한 선호, 외식으로 선호하는 수산물, 수산물 외식 시 고려 사항, 수산물 외식 선택 시 경합하는 수산물 이외 외식 메뉴, 최근 일본 원전 사고의 방사능 오염 우려에 따른 수산물 외식 태도 변화 등이다. 선택실험법에 따른 설문은 수산물 주 메뉴, 수산물 메뉴 특화 여부, 수산물의 원산지, 위생 상태, 가격의 5개 속성을 조합한 선택 대안을 임의로 2개씩 묶어 이를 10회 반복하여 선택하도록 하였다.

| 표 4-1 | 설문조사 표본 특성

구분		표본수(명)	비율(%)	비고
전체		1,739	100.0	
성별	여자	859	49.4	
	남자	880	50.6	
연령대	20대	346	19.9	
	30대	444	25.5	
	40대	494	28.4	
	50대	455	26.2	
가구원수	1인 가구	107	6.2	
	2~3인 가구	656	37.7	
	4인 가구	750	43.1	
	5인 이상 가구	226	13.0	
교육수준	중졸 이하	13	0.8	
	고졸	434	25.0	
	대졸 이상	1,292	74.3	
직업	주부·학생 등	528	30.4	
	전문·사무직	928	53.4	
	서비스·자영업·생산직 등	283	16.3	
소득수준	1분위	496	28.5	~300만원
	2분위	365	21.0	300만~400만원
	3분위	467	26.9	400만~550만원
	4분위	411	23.6	550만 원 이상
지역	서울	359	20.6	도시
	부산	126	7.3	
	대구	90	5.2	
	인천	100	5.8	
	광주	54	3.1	
	대전	57	3.3	
	울산	40	2.3	
	경기	421	24.2	
	강원	52	3.0	비도시
	충북	53	3.1	
	충남	64	3.7	
	전북	57	3.3	
	전남	59	3.4	
	경북	79	4.5	
	경남	107	6.2	
	제주	21	1.2	

주 : 소비자를 대상으로 한 조사 결과로, 필자 정리

| 표 4-2 | 설문조사 내용

구분	내용
수산물 외식에 대한 일반 설문	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외식 빈도</li> <li>- 외식 종류에 대한 선호</li> <li>- 외식 식재료에 대한 선호</li> <li>- 수산물 외식 음식에 대한 선호</li> <li>- 외식으로 선호하는 수산물</li> <li>- 수산물 외식 시 고려 사항</li> <li>- 수산물 외식 선택 시 경합하는 수산물 이외 외식 메뉴</li> <li>- 일본 원전 사고의 방사능 오염 우려에 따른 수산물 외식 태도</li> </ul>
선택실험법 설문	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수산물 주 메뉴</li> <li>- 수산물 메뉴 특화 여부</li> <li>- 수산물의 원산지</li> <li>- 위생 상태</li> <li>- 가격</li> </ul>

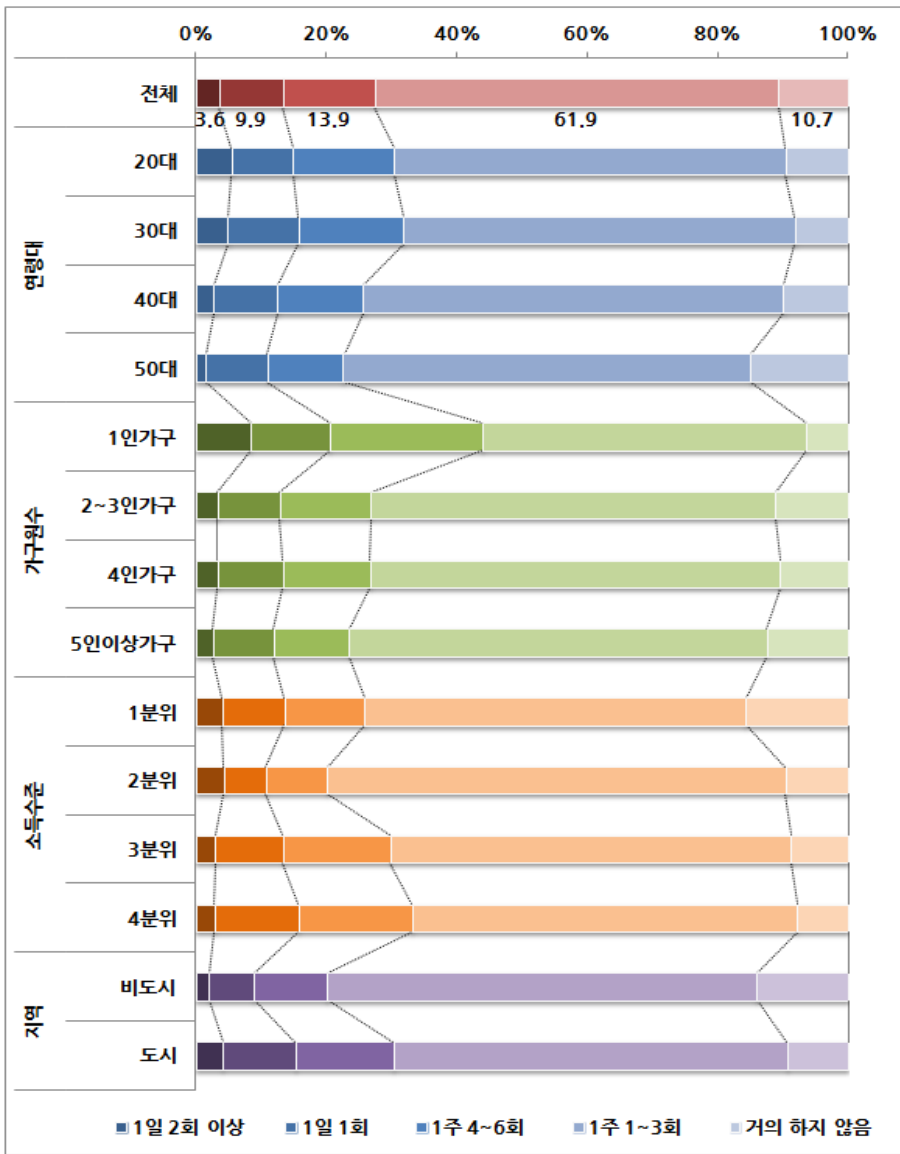
주 : 소비자를 대상으로 한 조사 항목으로, 필자 정리

## 2. 수산물 외식에 대한 일반 설문 결과

### 1) 외식 빈도

외식의 범위를 음식점에서 취식하는 것에 한정하여 외식 빈도를 조사한 결과, 가장 비중이 높은 빈도는 주 1~3회로 61.9%로 나타났다. 그 다음이 주 4~6회 13.9%, 거의 하지 않음 10.7%, 1일 1회 9.9% 등의 순이었다. 직장인 응답자가 많음에도 불구하고 외식 빈도가 낮게 나타난 것은 외식의 범위를 음식점 취식으로 한정하면서 급식, 배달음식 등이 제외되었기 때문으로 풀이된다. 연령대, 가구원수, 소득수준, 지역으로 구분하였을 때 외식 빈도의 차이가 통계적으로 유의하게 나타났다. 연령대로 보면 20~30대가 40~50대에 비해 외식 빈도가 높은 것으로 나타났다. 개인이 속한 가구의

규모로 보면 가구원수가 낮을수록 외식 빈도가 높았는데 특히 1인 가구가 다른 가구에 비해 외식 빈도가 높은 점이 두드러졌다.



주 : 필자 정리

| 그림 4-1 | 속성별 외식 빈도

소득수준별로는 1분위가 외식을 빈번하게 하거나 거의 하지 않는 양극단의 응답자가 많았고 2~4분위로 보면 대체로 소득수준이 높을수록 외식 빈도가 높은 것으로 조사되었다. 지역별로는 외식산업이 발달한 도시 지역이 비도시 지역보다 외식 빈도가 높았다.

## 2) 외식 종류에 대한 선호

외식 종류에 대한 선호도를 7점 척도로 조사하였고 이를 다시 100점 척도로 환산하였다.<sup>57)</sup> 가장 선호도가 높은 것은 한식으로 70.1점이었고 일식 59.3점, 서양식 58.3점, 분식 58.3점, 치킨 58.1점이 대체로 비슷한 수준이었으며 중식 53.9점, 패스트푸드 51.1점으로 상대적으로 낮았다.

연령대별로는 연령대가 낮을수록 중식, 서양식, 패스트푸드, 치킨, 분식을 선호하는 경향이 뚜렷하고 연령대가 높을수록 한식을 더 선호하는 것으로 나타났다. 그러나 절대적인 선호도 면에서는 한식이 다른 외식 종류에 비해 대부분 높게 나타났다. 한편 일식의 경우 연령대별로 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다.

가구원수별로는 서양식의 경우 2~3인 가구의 선호가 상대적으로 더 많았고, 소득수준별로는 소득이 많을수록 일식을, 소득이 적을수록 치킨을 선호하는 경향이 뚜렷하였다. 지역별로는 도시 지역이 비도시 지역에 비해 일식, 서양식, 패스트푸드의 선호가 많았다. 이들 외식 종류가 도시 지역에서 서비스 기반이 풍부하기 때문으로 풀이된다. 나머지 항목에서는 통계적으로 유의한 차이가 확인되지 않았다.

57) 다음에서 제시하는 외식 식재료에 대한 선호도, 수산물 외식 음식에 대한 선호도, 수산물 외식 시 고려 사항도 같은 방식으로 조사하여 100점 척도로 환산하였음

구분		한식	중식	일식	서양식	패스트푸드	치킨	분식
전체		70.1	53.9	59.3	58.3	51.1	58.1	58.3
연령대	20대	67.9	55.6		66.7	60.6	68.5	62.9
	30대	69.4	55.7		61.8	57.2	63.8	61.3
	40대	71.5	54.0		55.6	49.2	55.2	57.8
	50대	70.9	50.6		51.5	39.8	48.0	52.3
가구원수	1인 가구				58.3			
	2~3인 가구				60.3			
	4인 가구				57.0			
	5인 이상 가구				57.1			
소득수준	1분위			56.2			61.1	
	2분위			59.0			60.9	
	3분위			60.1			56.7	
	4분위			62.4			53.8	
지역	비도시			56.3	54.2	47.8		
	도시			60.5	59.9	52.4		

주 : 1) 5% 유의수준에서 통계적인 차이가 나타나지 않은 경우 공란으로 제시함

2) 필자 정리

| 그림 4-2 | 외식 종류에 대한 선호도

### 3) 외식 식재료에 대한 선호

외식 식재료에 대한 선호도는 육류가 73.1점으로 가장 높았고 채소류 69.8점, 어패류 64.6점, 해조류 64.3점의 순이었다. 어패류가 육류보다 선호도가 낮다는 점이 특징적이다.<sup>58)</sup> 연령대별로는 연령대가 높을수록 어패류, 해조류, 채소류에 대한 선호도가 높은 반면, 연령대가 낮을수록 육류를 더 많이 선호하는 것으로 나타났다. 특히 50대의 경우 다른 연령대와 달리 절대적인 선호도 면에서도 어패류가 육류보다 높았다. 소득수준별로는 소득수준이 높을수록 어패류와 해조류의 선호도가 높은 반면, 소득수준이 낮을수록 육류에 대한 선호도가 더 높았다. 요컨대 수산물인 어패류와 해조류의 경우 연령대가 높을수록, 소득수준이 높을수록 더 많이 선호된다고 할 수 있다. 한편 가구원수와 지역 측면에서는 유의한 차이가 나타나지 않았다.

58) 이러한 결과는 최근 일본 원전 사고에 따른 방사능 오염 우려가 영향을 미치고 있음을 감안할 필요가 있음



구분		어패류	육류	해조류	채소류
전체		64.6	73.1	64.3	69.8
연령대	20대	60.5	81.5	59.1	65.3
	30대	62.1	75.7	60.3	65.5
	40대	67.0	71.3	66.8	71.3
	50대	67.7	66.2	69.6	75.9
가구원수	1인 가구				
	2~3인 가구				
	4인 가구				
	5인 이상 가구				
소득수준	1분위	61.1	74.3	60.9	
	2분위	64.3	74.6	63.7	
	3분위	65.9	71.7	65.6	
	4분위	67.8	71.9	67.6	
지역	비도시				
	도시				





























주 : 1) 5% 유의수준에서 통계적인 차이가 나타나지 않은 경우 공란으로 제시함  
 2) 필자 정리

| 그림 4-3 | 외식 식재료에 대한 선호도

#### 4) 수산물 외식 음식에 대한 선호

수산물 외식 음식을 주 메뉴로 4개로 구성하여 이에 대한 선호도를 조사한 결과, 화·초밥이 74.2점으로 가장 높았고 국·탕·찌개·전골 70.6점, 구이·전·튀김 68.3점, 찜·조림 64.7점의 순으로 나타났다.

연령대별이나 가구원수별로 화·초밥, 구이·전·튀김에서 차이가 없었고, 국·탕·찌개·전골, 찜·조림 모두 40대와 5인 이상 가구에서 더 많이 선호하는 것으로 나타났다. 국·탕·찌개·전골은 1인 가구의 선호도가 높다는 점도 특징적이다. 소득수준별로는 국·탕·찌개·전골, 찜·조림에서는 차이가 없었고, 대체로 소득수준이 높을수록 구이·전·튀김, 화·초밥의 선호가 높은 것으로 나타났다. 지역별로는 통계적으로 유의한 차이가 확인되지 않았다.

구분		국·탕·찌개·전골	찜·조림	구이·전·튀김	화·초밥
전체		 70.6	 64.7	 68.3	 74.2
연령대	20대	 69.0	 62.0		
	30대	 71.1	 61.8		
	40대	 72.5	 67.1		
	50대	 69.4	 66.8		
가구원수	1인 가구	 73.1	 64.6		
	2~3인 가구	 69.3	 63.4		
	4인 가구	 70.4	 64.9		
	5인 이상 가구	 74.0	 67.7		
소득수준	1분위			 66.0	 72.0
	2분위			 68.7	 74.6
	3분위			 69.6	 73.7
	4분위			 69.3	 77.0
지역	비도시				
	도시				

주 : 1) 5% 유의수준에서 통계적인 차이가 나타나지 않은 경우 공란으로 제시함  
2) 필자 정리

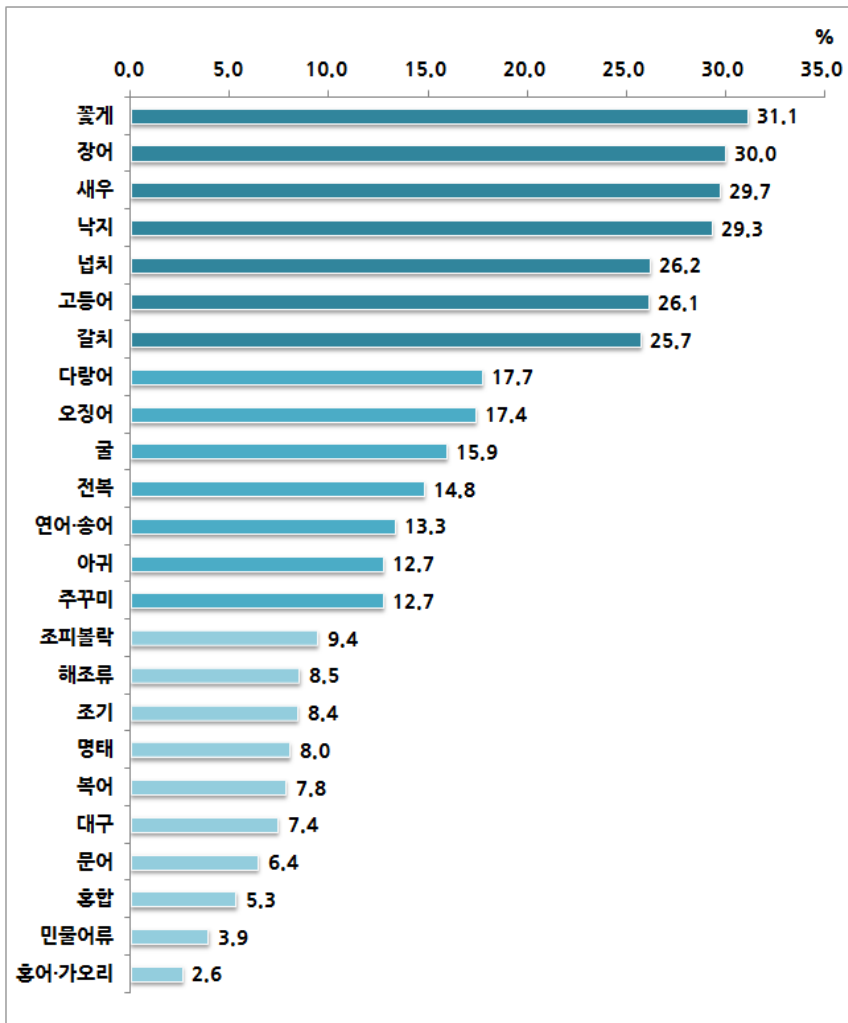
| 그림 4-4 | 수산물 외식 음식에 대한 선호도

## 5) 외식으로 선호하는 수산물

주요 수산물 24종에 대해 외식으로 소비할 때의 선호도를 조사하였다. 24종 수산물 중 최대 4개를 선택하도록 하였으며, 각 수산물에 대해 선호 수산물로 선택한 응답자의 비율을 선호도로 삼았다. 꽃게가 31.1%로 가장 높았고 장어(30.0%), 새우(29.7%), 낙지(29.3%), 넙치(26.2%), 고등어(26.1%), 갈치(25.7%) 등의 순이었다. 선호도가 10%대로 중간 정도의 선호도를 보인 것은 다랑어, 오징어, 굴, 전복, 연어·송어, 아귀, 주꾸미로 나타났고, 선호도가 10% 미만으로 상대적으로 덜 선호한 수산물로는 조피볼락, 해조류, 조기, 명태, 복어, 대구, 문어, 홍합, 민물어류, 홍어·가오리였다.

연령대별로는 연령대가 높을수록 갈치, 명태, 대구, 조기, 홍어·가오리, 민물어류, 복어, 굴, 해조류를 선호한 반면, 연령대가 낮을수록 연어·송어,

새우, 오징어, 주꾸미를 선호하였다. 가장 선호도가 높았던 꽃게는 중간 연령층이 다른 연령대에 비해 많이 선호하였다.



주 : 1) 5% 유의수준에서 통계적인 차이가 나타나지 않은 경우 공란으로 제시함  
2) 필자 정리

| 그림 4-5 | 외식으로 선호하는 수산물

| 표 4-3 | 응답자 속성별 수산물 선호도 특징

구분	특징 1	특징 2	특징 3
연령대	[높을수록 선호] 갈치, 명태, 대구, 조기, 홍어·가오리, 민물어류, 복어, 굴, 해조류	[낮을수록 선호] 연어·송어, 새우, 오징 어, 주꾸미	[중간 연령층 선호] 꽃게
가구원수	[많을수록 선호] 낙지		
소득수준	[높을수록 선호] 다랑어, 복어, 굴, 전복	[낮을수록 선호] 고등어, 오징어	
지역	[도시민 선호] 다랑어, 연어·송어	[비도시민 선호] 고등어, 갈치, 명태, 조기	

주 : 필자 정리

가구원수별로는 가구원수가 많을수록 낙지에 대한 선호가 높았으나 나머지 수산물에 대해서는 통계적인 차이가 확인되지 않았다. 소득수준별로는 소득수준이 높을수록 다랑어, 복어, 굴, 전복 등 주로 고급 수산물에 대한 선호가 높았고, 소득수준이 낮을수록 고등어, 오징어 등 대중적인 수산물에 대한 선호가 높았다.

지역별로는 도시민이 비도시민에 비해 다랑어, 연어·송어를, 비도시민이 도시민에 비해 고등어, 갈치, 명태, 조기를 더 많이 선호하는 것으로 나타났다. 다랑어, 연어·송어는 원양산 또는 수입산이어서 도시에서 접하는 경우가 많기 때문으로 풀이된다.

## 6) 수산물 외식 시 고려 사항

수산물 외식 시 고려 사항으로 원산지 표시 유무, 수산물 전문요리 자격증 유무, 음식점 인증마크, 인터넷·미디어의 평판에 대해 고려 정도를 조사하였다. 현재 수산물 원산지표시제는 넙치(광어), 미꾸라지, 참돔, 낙지, 조피볼락(우럭), 뱀장어, 명태, 고등어, 갈치에 대해 음식점 메뉴판과 게시판에 의무적으로 표시하도록 하고 있다.<sup>59)</sup> 수산물 전문요리 자격증은 생선회 전문가, 일식조리사, 한식조리사 등이 해당한다. 음식점 인증마크는 지자체 등에서

부여하는 모범음식점 인증, 친환경음식점 인증, 우수음식점 인증 등이 있다.

조사 결과, 수산물 외식 시 가장 많이 고려하는 것은 원산지 표시 유무로 71.3점으로 나타났고 그 다음이 평판 61.9점, 인증마크 유무 58.3점, 전문요리 자격증 유무 55.9점의 순이었다.

연령대별로는 연령대가 높을수록 전문요리 자격증 유무를, 연령대가 낮을수록 평판을 더 많이 고려하였다. 가구원수별로는 대체로 가구원수가 많을수록 원산지 표시 유무, 인증마크 유무, 평판을 깊이 고려하는 것으로 나타나 가족 수가 영향을 미치는 것으로 풀이된다. 소득수준별로는 소득수준이 높을수록 원산지 표시 유무와 인증마크 유무를 더 많이 고려하였고, 지역별로는 도시 지역이 비도시 지역에 비해 원산지 표시 유무와 평판에 대한 고려가 많은 것으로 나타났다. 나머지 항목에 대해서는 통계적으로 유의한 차이가 확인되지 않았다.

구분		원산지 표시	전문요리 자격증	인증마크	평판(인터넷 등)
전체		71.3	55.9	58.3	61.9
연령대	20대		53.2		66.2
	30대		53.6		64.9
	40대		57.5		59.6
	50대		58.5		58.2
가구원수	1인 가구	67.0		53.7	58.4
	2~3인 가구	71.7		57.7	63.3
	4인 가구	70.8		58.4	60.6
	5인 이상 가구	74.2		62.2	63.8
소득수준	1분위	68.1		56.0	
	2분위	72.2		58.6	
	3분위	72.4		59.4	
	4분위	73.2		59.9	
지역	비도시	68.9			59.7
	도시	72.3			62.8

주 : 1) 5% 유의수준에서 통계적인 차이가 나타나지 않은 경우 공란으로 제시함

2) 필자 정리

| 그림 4-6 | 수산물 외식 시 고려 사항에 대한 고려 정도

7) 수산물 외식 선택 시 경합 메뉴

수산물 외식 선택 시 경합 메뉴로 소고기(갈비·불고기·생고기 등), 돼지고기(삼겹살·목살·불고기 등), 닭고기(튀김·백숙·닭갈비 등) 한식(한정식·백반), 서양식(이탈리아 등), 중식을 제시하고 이에 대한 응답을 조사하였다. 가장 많이 고려하는 메뉴는 돼지고기로 40.7%였고, 그 다음이 소고기 20.5%, 한식 22.0%, 닭고기 6.8%, 서양식 6.7%, 중식 2.8% 등의 순이었다.

연령대별, 가구원수별, 지역별로는 통계적으로 유의한 차이가 없었고, 소득수준별로는 대체로 소득수준이 높을수록 소고기, 한식, 서양식을 경합 메뉴로 더 많이 고려한 반면, 소득수준이 낮을수록 돼지고기, 닭고기를 더 많이 고려하는 것으로 나타났다.

구분		소고기	돼지고기	닭고기	한식	서양식	중식
전체		20.5	40.7	6.8	22.0	6.7	2.8
연령대	20대						
	30대						
	40대						
	50대						
가구원수	1인 가구						
	2~3인 가구						
	4인 가구						
	5인 이상 가구						
소득수준	1분위	15.7	43.4	9.1	20.6	7.3	3.2
	2분위	23.0	44.1	6.0	19.2	4.9	2.5
	3분위	19.3	43.7	6.4	21.8	6.2	2.6
	4분위	25.6	31.1	5.4	26.3	8.0	2.9
지역	비도시						
	도시						

주 : 1) 5% 유의수준에서 통계적인 차이가 나타나지 않은 경우 공란으로 제시함  
2) 필자 정리

| 그림 4-7 | 수산물 외식 선택 시 경합 메뉴

## 8) 일본 원전 사고의 방사능 우려에 따른 수산물 외식 태도

2011년 3월 일본 후쿠시마 원전 사고가 발생하였고 2013년 7월 오염수 유출의 파문이 확산되면서 방사능 오염 우려에 따라 수산물 소비가 전반적으로 위축되었다. 이에 따라 수산물 외식 소비에서도 방사능 오염 우려에 따른 태도 변화가 있는지에 대해 조사하였다.

구분		이전과 다름 없음	일본산 수입이 많은 수산물 감소	전반적으로 감소
전체		26.1	51.4	22.5
연령대	20대	20.8	50.6	28.6
	30대	22.1	52.9	25.0
	40대	27.5	50.2	22.3
	50대	32.5	51.9	15.6
가구원수	1인 가구			
	2~3인 가구			
	4인 가구			
	5인 이상 가구			
소득수준	1분위			
	2분위			
	3분위			
	4분위			
지역	비도시	29.9	49.6	20.5
	도시	24.6	52.1	23.3

주 : 1) 5% 유의수준에서 통계적인 차이가 나타나지 않은 경우 공란으로 제시함  
2) 필자 정리

【그림 4-8】 일본 원전 사고의 방사능 우려에 따른 수산물 외식 태도 변화

조사 결과, 전체의 51.4%가 ‘일본산 수입이 많은 수산물에 한해 외식 소비를 줄이고 있음’으로 응답하였고, ‘일본산 여부와 무관하게 외식 전반에 걸쳐 수산물 소비를 줄이고 있음’도 22.5%를 차지하였다. ‘이전과 다름 없이 하고 있음’은 26.1%에 불과하여 방사능 오염 우려가 현실적으로 크게

영향을 미치고 있음을 확인하였다. 이러한 결과는 가구원수별이나 소득수준별로 차이가 없었고, 지역별로는 도시 지역이 비도시 지역보다 더욱 크게 영향을 받는 것으로 나타났다. 이는 도시 지역이 비도시 지역보다 수산물 수산물의 유통이 더욱 많고 원산지 확인 어렵기 때문으로 풀이된다.

### 3. 수산물 외식 소비의 속성 가치 분석

#### 1) 분석 개요

소비자의 외식 선택 시 속성 가치에 대해 선택실험법(choice experiment)에 의거하여 조사하고 그 결과를 분석하였다. 선택실험법은 상품 선택에서 영향력을 미치는 요소, 선호되는 상품의 속성, 경쟁적인 대안 중에서 선택 가능성이 높은 선택 안 등을 분석하는 데 적합하다. 분석 결과의 신뢰도가 높은 것으로 평가되어 최근 신상품 개발, 가격 책정, 상품 포지셔닝, 시장 세분화 등에 널리 활용되고 있다.

외식도 하나의 상품이므로 이러한 분석을 통해 다양한 시사점을 얻을 수 있다. 외식에 대해 선택실험법을 적용한 사례는 많지 않은데, 최근의 연구로 홍종숙 외(2012)에서 레스토랑의 선택 속성을 다룬 것이 있다. 이 연구에 따르면, 레스토랑 선택 시 가장 중요시 되는 속성은 외식 업종이었고 그 다음이 가격, 실내 분위기, 입지의 순으로 나타났다. 업종 중에서는 이탈리안 레스토랑의 선호가 가장 높았고, 씨푸드 레스토랑, 에스닉음식, 산채음식의 순이었다. 이 연구는 실내 분위기, 입지 등 레스토랑의 장소적인 측면에 초점을 두고 있어 수산물에 초점을 두는 본 연구와 관련하여 시사점을 얻는 데 한계가 있다.

본 연구의 목적에 맞게 수산물 외식 소비에서 중요하다고 여겨지는 속성으로 수산물 주 메뉴, 수산물 메뉴 특화 여부, 수산물의 원산지, 위생 상



태, 가격을 선정하였고 그 수준을 정하였다. 속성의 종류와 수준은 한국농림수산식품유통공사(2013), 박재홍·장재봉(2012) 등의 내용을 참조하였다. 특히 가격은 한국농림수산식품유통공사(2013)에서 조사된 외식 전체 평균 가격, 수산물 외식인 일식의 평균 가격을 기초로 범위를 정하였다.

| 표 4-4 | 수산물 외식 속성 및 수준

속성	속성 수	속성 내용
주 메뉴	4	전골·찌개·탕 / 찜·조림 / 생선구이 / 화·초밥
수산물 메뉴 특화 여부	2	수산물 전문점(횃집, 일식, 대구탕, 아귀찜 등) / 일반 음식점(한식, 중식 등)
수산물의 원산지	3	국내산 / 중국산 / 기타 수입산(러시아산, 미국산, 베트남산 등)
위생 상태	2	좋음 / 보통
가격(1인당)	3	1만 1천 원 / 1만 6천 원 / 2만 3천 원

주: 필자 정리

수산물 외식 속성 및 수준을 조합하여 선택 대안을 구성하는데, 모든 조합을 다 고려하는 경우 대안이 지나치게 많아지는 문제가 생긴다. 이에 따라 본 연구는 SPSS 프로그램을 이용하여 선택실험법의 부분요인설계(fractional factorial design)를 통해 모두 16개의 대안을 도출하였다. 이를 검토하여 현실성이 떨어지는 대안 2개를 제외한 14개의 대안을 선정하고 임의로 2개씩 묶어 91개의 쌍으로 나누었다. 각 응답자는 무작위 선택대안의 쌍과 선택하지 않는 대안으로 구성된 3개의 선택 대안에 대해 10회 반복하여 응답하도록 하였다.

선택실험에 따른 결과는 다음과 같은 확률효용모형(random utility model)에 기초하여 분석할 수 있다.

$$U_{nj} = V_{nj} + \epsilon_{nj} = \beta' x_{nj} + \epsilon_{nj}$$

$U_{nj}$  : 개인  $n$ 이  $j$ 번째 대안을 선택할 때 효용

$x_{nj}$  : 개인  $n$ 이 선택한  $j$ 번째 대안의 특성

$\epsilon_{nj}$  : 확률변수

조건부로짓(conditional logit)모형은 확률변수  $\epsilon_{nj}$ 가 제1형태 극한치분포 (Type I extreme value distribution)를 따른다고 가정하여 추정하는 방법이다. 이때 개인  $n$ 이  $j$ 번째 대안을 선택할 확률은 다음과 같이 도출된다.

$$P_{nj} = \frac{\exp(V_{nj})}{\sum_{i=1}^J \exp(V_{ni})} = \frac{\exp(\beta' x_{nj})}{\sum_{i=1}^J \exp(\beta' x_{ni})}$$

조건부로짓모형을 이용하면 쉽게 추정결과를 얻을 수 있지만 특정 두 대안간의 선택비율이 또 다른 대안과는 독립적이라는 IIA(Irrelevant independence alternative) 가정을 전제해야하는 문제가 있다. 이 가정이 성립하지 않을 경우 모형을 수정할 필요가 있는데 혼합로짓(mixed logit)모형, 계층로짓(nested logit)모형, 다항프로빗(multinomial probit)모형 등을 사용할 수 있다. 본 연구는 IIA 가정의 위배 여부를 검정하고 위배되는 경우 혼합로짓 모형으로 분석하였다.

혼합로짓모형은 IIA 가정을 수반하지 않으면서 모수의 이질성을 인정한다는 점에서 한층 개선된 방법이다. 이모형에서 개인  $n$ 이  $j$ 번째 대안을 선택할 확률은 다음과 같이 도출된다.

$$P_{nj} = \int L_{nj}(\beta) f(\beta | \theta) d\beta$$

$$L_{nj}(\beta) = \frac{\exp(V_{nj}(\beta))}{\sum_{j=1}^J \exp(V_{nj}(\beta))} : \text{로짓 확률}$$

$f(\beta)$  : 확률밀도함수

혼합로짓모형에서도 간접효용함수의 확률변수  $\epsilon_{nj}$ 는 제1형태 극한치 분포를 따른다고 가정하지만 IIA 가정을 전제하지 않는다.

## 2) 분석 결과

조건부로짓모형의 추정 결과는 모형 1에서 제시되어 있다. 주 메뉴로 ‘구이’에 대비한 다른 메뉴의 계수 값이 정(正)이어서 구이보다 선호되고 있음을 알 수 있다. 수산물 메뉴 특화, 국내산(기타수입산 대비), 좋은 위생 상태(보통 위생상태 대비)인 경우 모두 정(正)으로 나타났고, 중국산(기타수입산 대비)이거나 수산물 메뉴를 선택하지 않는 경우 부(副)로 나타났다. 계수 값의 부호로 볼 때 모든 추정결과가 직관과 일치하며, 모든 추정치가 1% 유의수준에서 통계적으로 유의하다.

모형 1은 어떠한 메뉴도 선택하지 않는 경우가 포함되어 있지만 모형 2는 이를 제외한 것으로 IIA 가정이 어느 정도 작용하는지 확인하기 위해 추정한 것이다. 만약 IIA 가정이 대안 선택을 크게 왜곡하지 않는다면 수산물 메뉴의 두 대안 가운데 어느 하나를 선택할 확률이 어떠한 메뉴도 선택하지 않을 가능성이 있든지 없든지 크게 다르지 않을 것이다. 그러나 IIA 가정이 실제 의사 결정에 개입하는 경우 모형 1과 모형 2의 추정 결과는 달라질 수 있다. 두 모형의 추정 결과 차이의 정도는 Hausman and McFadden(1984)의 방법으로 검정할 수 있다. 모형 1에서 ‘선택하지 않음’의 파라미터를 제외한 파라미터의 추정치와 공분산행렬의 추정치를 각각  $\beta_1$ ,

$V_1$ 이라 하고, 모형 2의 추정치를 각각  $\beta_2$ ,  $V_2$ 라 하면, 두 모형의 추정치가 동일하다는 가정 하에서 다음의 검정 통계량은 추정 파라미터 수를 자유도로 하는  $\chi^2$  분포를 따른다.

$$H = (\beta_1 - \beta_2)'(V_2 - V_1)^{-1}(\beta_1 - \beta_2)$$

이를 모형 1과 모형 2에 적용하면 검정통계량은 530.48이 나오는데,  $\chi^2(8, 0.01) = 20.09$ 이므로 유의수준 1%에서 IIA 가정은 기각된다. 따라서 본 분석은 IIA 가정을 전제하지 않는 다른 모형, 즉 혼합로짓모형으로 추정한 결과로써 수산물 외식의 속성 가치를 평가해야 한다. 이는 모형 3의 결과로 제시되어 있다. 혼합로짓모형은 모든 속성변수가 정규분포를 따른다고 가정하고 추정한 결과에서 평균 또는 표준편차가 0이라는 가설을 기각하지 못하는 변수를 고정 값으로 처리하여 분석한 결과이다. 여기서 고정 값으로 처리된 변수는 ‘수산물 메뉴 특화’, ‘위생상태 좋음’, ‘가격’이다.

모형 3의 추정 결과 또한 모든 추정치가 1% 유의수준에서 통계적으로 유의하고 모형 1의 결과와 비교할 때 부호가 일치한다. 그러나 추정치는 모형 3에서 그 절대 값이 크게 도출되어 수산물 외식 속성에 더욱 민감하게 반응한다는 결과를 나타낸다.

| 표 4-5 | 조건부로짓모형 추정 결과

설명변수	모형1: '선택하지 않음' 포함 조건부로짓		모형2: '선택하지 않음' 제외 조건부로짓	
	추정치	t값	추정치	t값
주 메뉴: 탕·찌개·전골	0.274 ***	7.30	0.271 ***	6.83
주 메뉴: 찜·조림	0.105 ***	2.80	0.096 ***	2.44
주 메뉴: 화·초밥	0.534 ***	13.28	0.636 ***	14.64
수산물 메뉴 특화	0.091 ***	3.54	0.092 ***	3.36
원산지: 국내산	1.559 ***	50.16	1.373 ***	40.95
원산지: 중국산	-0.324 ***	-9.81	-0.326 ***	-9.27
위생 상태: 좋음	0.326 ***	12.72	0.302 ***	11.04
가격	-0.420 ***	-15.00	-0.423 ***	-14.03
선택하지 않음	-0.732 ***	-13.63		
관측치 수	52170		29998	
lnL	-14476.675		-8261.663	

주 : 1) \*\*\*는 1% 유의수준에서 통계적으로 유의함

2) 필자 정리

각 속성에 따른 편익은 이들 속성이 달라질 경우 동일한 만족도를 얻기 위해 비용을 얼마나 더 지출해야하는지를 의미하는 보상잉여(compensating surplus)로써 측정된다. 이는 다음 식과 같다.

$$WTP_k = - \frac{\beta_k}{\beta_{price}}$$

$\beta_k$  : 속성  $k$ 의 계수

$\beta_{price}$  : 가격 속성의 계수

| 표 4-6 | 혼합로짓모형 추정 결과

설명변수		모형3: 혼합로짓	
		추정치	t값
평균	주 메뉴: 탕·찌개·전골	0.398 ***	7.06
	주 메뉴: 찜·조림	0.113 ***	2.01
	주 메뉴: 화·초밥	0.723 ***	9.35
	수산물 메뉴 특화	0.173 ***	5.03
	원산지: 국내산	2.466 ***	39.64
	원산지: 중국산	-0.637 ***	-11.91
	위생 상태: 좋음	0.402 ***	11.51
	가격	-0.564 ***	-14.16
	선택하지 않음	-1.498 ***	-16.50
표준편차	주 메뉴: 탕·찌개·전골	1.304 ***	18.92
	주 메뉴: 찜·조림	1.295 ***	16.89
	주 메뉴: 화·초밥	2.372 ***	25.48
	수산물 메뉴 특화	-	-
	원산지: 국내산	1.558 ***	22.30
	원산지: 중국산	1.016 ***	12.40
	위생 상태: 좋음	-	-
	가격	-	-
	선택하지 않음	2.169 ***	28.21
관측치 수		52170	
lnL		-12505.775	

주 : 1) \*\*\*는 1% 유의수준에서 통계적으로 유의함

2) 필자 정리

이러한 보상잉여는  $\beta$ 가 확률변수이므로 그 분포를 도출할 수 있다. 본 연구는 Krinsky and Robb(1986)의 방법으로  $\beta$ 의 평균과 95% 신뢰구간을 추정하였다. 그 결과를 보면, 주 메뉴에서는 ‘구이’ 대비 ‘탕·전골·찌개’는 7,100원, ‘찜·조림’은 2,000원, ‘화·초밥’은 1만 2,800원의 가치가 있는 것으로 측정되었다. 즉 화·초밥이 가장 높고 그 다음이 탕·찌개·전골인데 이는 일반 설문조사에서와 유사한 결과이다.

‘수산물 메뉴 특화’는 ‘일반 음식점’에 비해 3,100원의 가치가 있는 것으로 나타나 다른 속성에 비해서는 그리 중요하다고 보기는 어렵다. 이에

반해 원산지는 ‘국내산’인 경우 ‘기타수입산’에 비해 4만 3,700원의 가치가 있고, ‘중국산’은 1만 1,300원 가치가 떨어지는 것으로 나타나 국내산에 대한 강한 선호와 중국산에 대한 소비자의 불신을 확인할 수 있다. 한편 원산지 속성은 일반의 상식 수준보다 가치(지불의사)가 상당히 크게 측정되어 현실성은 떨어지는 것으로 판단된다. 이는 최근 방사능 오염에 따른 불안 심리가 겹치면서 원산지에 대한 우려가 크게 작용한 것으로 볼 수 있다.

위생 상태에 대해서는 ‘보통’에 대비하여 ‘ 좋음’의 가치가 7,100원으로 비교적 높게 도출되어 수산물 외식 소비에서 위생 상태가 중요한 요소임을 확인할 수 있다.

| 표 4-7 | 속성별 편익

단위 : 만 원

속성	편익[95% 신뢰구간]	비고
주 메뉴: 탕·찌개·전골	0.71 [0.51~0.92]	‘주 메뉴: 구이’ 대비
주 메뉴: 찜·조림	0.20 [0.00~0.39]	
주 메뉴: 화·초밥	1.28 [1.01~1.58]	
수산물 메뉴 특화	0.31 [0.19~0.44]	‘일반 음식점’ 대비
원산지: 국내산	4.37 [3.80~5.09]	‘원산지: 기타수입산’ 대비
원산지: 중국산	-1.13 [-1.40~-0.90]	
위생 상태: 좋음	0.71 [0.59~0.86]	‘위생 상태: 보통’ 대비

주 : 필자 정리

#### 4. 소결

일반 소비자를 대상으로 수산물 외식 소비 실태를 조사한 결과는 다음과 같은 특징적인 사실을 드러낸다. 이러한 결과는 수산물 외식산업 발전을 위한 전략 수립에 기초 자료로 활용할 수 있을 것이다.

첫째, 소비자는 외식 종류 중 한식을 가장 선호하여 한식 중에서 수산물 메뉴를 선택하는 경우가 많을 것으로 판단된다. 한식 선호는 연령대가 높을수록 선호하는 경향이 뚜렷하였다. 수산물 메뉴가 대부분인 일식의 경우는 소득수준이 높을수록 많이 선호하였다.

둘째, 외식 식재료로는 어패류보다 육류를, 해조류보다 채소류를 더 선호하였다. 그러나 연령대가 높을수록 어패류와 해조류에 대한 선호가 높게 나타났다. 이와 관련하여 수산물 외식의 경합 메뉴로는 돼지고기가 약 40%로 가장 많았고 소고기·닭고기까지 더할 경우 약 68%로 육류와 주로 경합되고 있음을 알 수 있다.

셋째, 수산물 외식 음식으로는 화·초밥, 국·탕·찌개·전골, 구이·전·튀김, 찜·조림의 순으로 선호가 높았다. 화·초밥을 가장 선호한 것은 육류 등 다른 식재료와 차별화되는 수산물만의 메뉴이기 때문으로 풀이된다. 소비자 대상의 선택실험에서도 화·초밥이 구이에 대비하여 1만 2,800원의 가치가 있는 것으로 측정되어 탕·찌개·전골(7,100원), 찜·조림(2000원)에 비해 크게 높았다.

넷째, 선호하는 수산물로는 꽃게, 장어, 새우, 낙지, 넙치, 고등어, 갈치 등의 순이었다. 대중적인 수산물보다는 가정에서 조리하기 힘든 수산물을 외식에서 선호하는 것으로 판단된다. 그리고 연령대, 소득수준, 지역에 따라서도 선호하는 어종은 다르게 나타났다.

다섯째, 수산물 외식 시 고려 사항으로는 원산지 표시 유무가 가장 크게 영향을 미쳤고 평판이 그 다음이었다. 인증마크와 전문요리 자격증은 상대적으로 덜 중요한 요소로 평가되었다. 소비자 대상의 선택실험에서도 원산지 속성은 다른 속성에 비해 그 가치가 높게 나타나 외식 소비 시 가장 중요한 요소로 판단된다. 이와 달리 전문요리 자격증에 상응하는 수산물 메뉴 특화는 그리 큰 가치로 평가되지 않았다. 그러나 위생 상태는 비교적 가치가 높아 중요도가 있는 것으로 나타났다.



## 제5장 수산물 외식산업의 발전 방향

### 1. 수산물 외식산업의 특성 및 당면과제

#### 1) 수산물 외식업체 및 산업 분류체계 미구축

앞서 수산물 외식업체 및 외식산업에 대한 개념, 유형, 범주 등에 고찰해 보았는데, 국내의 분류체계 및 조사자료 내에 수산물 외식업체 및 외식산업이 별도로 구분·분류되어 있지는 않았다. 일상적으로 횃집, 초밥집, 씨푸드레스토랑, 수산물 전문 음식점(짬 전문점, 탕 전문점, 볶음 전문점, 구이 전문점 등) 등 수산물 외식업체로 인식할 수 있는 업체를 실상에서 다양하게 접하고 있음에도 불구하고, 이를 통계 등을 통해 파악할 수 있는 방법은 매우 제한적이었다.

수산부문과 외식산업부문의 연관성에 대해 살펴보았는데, 양 산업의 발전은 각각에 대해 상당한 영향을 지니는 것으로 나타났다. 특히 수산물 외식업체의 확산과 산업의 발전은 생산·교역은 물론 수산물 소비 활성화에도 상당한 파급력을 지니고 있는 만큼, 수산물 외식산업의 체계적 발전 방안 도출을 위해서는 가장 기초가 되는 업체 및 산업에 대한 분류체계가 우선적으로 정비될 필요가 있을 것이다.

#### 2) 수산물 외식산업(일식점)의 다양화

우리나라의 음식점업 동향에 대해 살펴보았는데, 세부 업종 중에서도 상대적으로 중대형화와 규모화 수준이 높았던 일식점의 경우 2006년 이후 소규모 사업체 수와 매출액 구성 비중이 여타 업종에 비해 큰 폭으로 상승하였다. 일반음식점이나 한식의 경우 소규모 업체가 보합세를 보이는 동시

에 업체가 총 매출에서 차지하는 비중이 감소하는 반면, 일식점의 경우 반대의 현상이 나타났다.

일식점에 있어 소규모 업체의 확산은 최근 외식산업이 전환기에 접어든 가운데 보다 다양한 업체가 등장한 데 따른 영향으로 풀이된다. 기존에 고가전략을 바탕으로 하는 중형 이상 또는 대규모 업체가 수산물 외식산업의 중심을 이루며 성장을 견인하였으나, 2000년대 중반 이후 개성을 중시하는 외식 소비 풍조가 확산되자 이에 효과적으로 대응하고자 다양한 가격대와 서비스를 제공하는 업체가 등장하기 시작했다고 보는 것이 적절하다.

이처럼 수산물 외식산업에 있어서도 고단가 업체에서부터 중저가 업체에 이르기까지 다양한 업체가 자리 잡기에 이르렀다. 물론 통계적 제약으로 인해 수산물을 중심으로 하는 일식점을 통해 최근 수산물 외식업종의 구조 변화를 간접적으로 살펴보았는데, 소비 선호의 다양화·개성화를 배경으로 음식점업 내에서도 빠른 구조 변화를 보이는 것으로 풀이되었다.

### 3) 비용 상승 압박에 따른 애로 확대

수산물 외식업체(한식, 일식) 대상 조사 결과 현재 우리나라의 수산물 외식산업은 포화상태인 것으로 평가되었는데, 중대형업체를 중심으로 단기간에 시장이 확대된 이후 최근에는 외식시장 전체가 전환기에 직면하여 업종간 경쟁이 가속화되는 한편, 소비자 선호 변화에 대한 효율적 대응이라는 측면에서 중소형 업체의 비중이 증가하는 것으로 나타났다.

이러한 가운데 수산물 외식업체는 전체 매출액 중 식자재비의 비중이 상당히 높은 것으로 조사되었다. 식자재비 중에서도 특히 수산물 식자재비의 비중이 매우 높았는데, 수산물 전문·특화메뉴가 많은 일식의 경우 이러한 경향이 더 컸다. 수산물 식자재는 원물·원어 또는 단순처리형태의 이용 비중이 높았으며, 원산지의 경우 비용과 규격이라는 측면에서 보면

수입산이, 품질 우수성과 소비자 선호, 안전성 등의 측면에서는 국내산의 이용 선호가 높았다. 수산물 식자재의 주요 구입방식도 도매시장 등을 통한 직접 구매 빈도가 높아, 원자재 구매에서 판매에 이르기까지 비용 발생 요소가 산재해 있는 것으로 평가된다.

그런데 최근 일본 방사능 누출 사고의 여파로 수산물 소비 심리가 위축되었고, 이에 수산물 외식업체는 매출 감소와 함께 식자재비를 필두로 한 비용 상승 압박의 이중고에 어려움을 호소하였다. 외식업종·업체 간 경쟁이 치열하게 진행되고 있는 가운데 소비자의 안전성 지향, 다양화 확대에 효율적으로 대응하기 위한 외식업체의 제활동(식자재 원산지 교체·다양화, 신 메뉴 개발,接客·서비스 강화 등)에는 비용 상승이 수반되거나 소비시장이 위축되면서 탄력적 대응에 애로가 있었다.

이에 수산물 외식업체는 수산물 외식산업 발전을 위한 정부의 지원 방안으로 비용절감에 관련된 기반 구축, 자금 지원, 소비 촉진 등에 대한 방안을 꼽기도 하였다. 중소형 업체가 확산되는 가운데, 수산물 외식산업의 체계적 발전과 수산물 외식업체의 자생력 배양, 그리고 이를 통한 수산업의 연계 발전이라는 측면에서 제비용을 절감하고 수익 창출을 최대화 할 수 있는 체계화된 기반 정비가 요구된다.

#### 4) 수산물 외식 소비 선호의 확대·다변화

우리나라 가구의 소비지출 내 외식 소비 지출은 증가세를 보였다. 이러한 가운데 수산물의 경우 육류 등에 비해 특히 외식비중이 상대적으로 빠르게 증가하는 것으로 분석되었다. 동시에 주요 외식아이템으로서 소비자의 선호도도 2000년 이후 꾸준히 일정 비중을 차지하는 것으로 조사되었다.

우리나라의 수산물 소비에 있어서도 외식을 통한 소비 선호가 일정한 수준의 기반을 갖춘 것으로 평가할 수 있다. 실제 분석 결과에서 한식을 통

한 수산물 메뉴 선호도가 높았고, 특히 회, 찜류 등의 일부 음식은 가정 내 소비 보다 외식을 통한 소비 선호가 보다 큰 것으로 나타났다. 또한 연령대가 높을 경우는 한식을 통한 수산물 외식을, 소득 수준이 높은 경우는 일식을 통한 수산물 외식에 대한 선호도가 높았다. 특히 최근에는 외식 소비 선호가 개성화·다변화하는 가운데, 수산물 외식소비에 있어서도 이 같은 성향이 반영되어 수산물 외식산업 구조에 영향을 미치기 시작함으로써 평가되었다.

한편 일본의 방사능 누출 사고 등의 영향으로 2013년의 경우 특히 수산물 소비 한파로 수산물 외식산업이 어려움을 겪기도 하였다. 외식업체 조사에서도 소비자의 선호 변화에 대한 발 빠른 파악과 대응이 필요하다는 의견이 제시되었고, 오늘날과 같은 포식의 시대에 식품간 대체는 손쉽고 빠르게 진행되는 점을 고려할 때 수산물 외식 소비 선호를 유지·확대를 위한 수산행정 당국과 외식업계의 대응책 마련이 필요하다.

## 5) 수산물 외식산업에 대한 정책적 고려 미흡

지금까지 수산 당국에 있어 수산물 외식산업의 발전은 수산업 발전의 연장선상에서 모색되었다. 수산분야의 외식산업에 관련된 정책은 2010년에 발표된 수산식품산업 발전 종합대책에서 살펴볼 수 있다.

종합대책 내에 세부 사업으로 인프라 조성, 자금 지원, 판매처 발굴 등의 방안이 마련되었으나, 수산물 외식산업에 대한 세부 대책 모두 국내산 원료 또는 산지 연계를 조건으로 하는 특징이 있다. 수산물 외식산업의 발전·진흥에 관련된 수산행정당국의 대책은 소비자를 직접대상으로 하는 특성으로 인해 산업 자체의 발전보다는 국내 수산업의 발전과 연계되는 사업이 중심적이었다.

물론 이후 농림수산식품부 시절 외식산업의 진흥·발전을 위한 법률과

계획이 수립되면서 총 9가지의 실천과제가 기본계획으로 수립되어 추진되고 있다. 그러나 해양수산부가 독립하면서 현재 수산분야에 집중된 정부 중심의 발전 방안은 미흡한 실정으로, 체계적인 발전 방향이 모색될 필요가 있다.

## 2. 수산물 외식산업의 발전 방향

### 1) 수산물 외식산업의 비전 및 목표

수산물 소비에 있어 외식을 통한 소비 선호가 확대되고 외식산업이 국내 수산업의 발전에 기여하는 것으로 평가된 가운데, 수산물 외식산업이 수산업의 새로운 성장 동력으로서 주목받고 있다. 수산물 외식산업의 발전을 위한 행정 당국의 대응은 제약이 있으나 외식산업의 성장 잠재력 및 생산·소비 부문과의 연관성을 고려할 때 간과되어서는 안 된다.

이에 본 연구에서는 수산물 외식산업의 여건 및 동향 분석, 외식산업에 대한 수산물 조달·이용 실태 조사 분석, 수산물 외식 소비 실태 조사 분석 등을 바탕으로 우리나라 수산물 외식산업의 발전 방향을 모색하였다.

수산물 외식산업 발전 비전은 ‘수산물·수산식품 중심의 고부가가치 외식산업 육성’으로 설정하였다. 수산물 외식산업의 정립 및 발전은 국내외 수산물 소비 기반의 확대와 이를 바탕으로 국내 수산업 및 어촌지역의 연계 발전까지 유도할 수 있을 것으로 기대된다.

‘수산물·수산식품 중심의 고부가가치 외식산업 육성’ 비전에 대한 정책 목표는 ‘수산 신산업으로서 수산물 외식산업의 육성’으로 설정하였다.



주 : 필자 작성

| 그림 5-1 | 수산물 외식산업 발전 기본 방향(안)

이 같은 비전을 실현하기 위한 세부 추진전략으로는 ‘정책기반 구축’, ‘기초 인프라 정비’, ‘외식업체의 자생력 배양 지원’을 제안하였다. 정책기반 구축의 세부과제로는 수산물 외식산업의 법률·제도 정비, 수산물 외식산업 발전 기본계획 수립, 수산물 외식산업 및 수산물 외식 소비 기초실태 조사 체계 구축이 필요하다. ‘기초 인프라 정비’에 관련된 세부과제는 수산물 식자재 공급물류 인프라 구축, 외식업체 대상 수산물 식자재의 표시제·인증제 정비, 수산물 식자재의 품질·등급 규격화를 추진해 볼 수 있다. ‘외식업체의 자생력 배양 지원’을 위해서는 전문 인력 양성, 시범사업의 발굴·지원, 수산물 외식 관련 신업체·컨텐츠 발굴, 수산물 외식에 대한 홍보 강화가 요구된다.

## 2) 수산물 외식산업의 세부 발전 방향

### (1) 수산물 외식업종 및 산업의 범주화

현재 외식산업에 관련해 집계·발표되고 있는 통계, 조사 자료는 한국 표준산업분류를 기준으로 작성되고 있다. 이로 인해 수산물과 관련해서는 수산물을 주요 식자재로 이용하거나 또는 매출액 중 수산물의 비중이 높은 업체를 파악하기에 한계가 있고, 그 결과 외식산업의 시장 규모와 수요 산정에 활용할 수 있는 유용한 통계적 기반이 갖추어져 있지 않다.

발표되는 통계·조사 자료 중 비교적 수산물 외식산업에 대해 자세하게 조사되고 있는 것은 식품산업 분야별 원료소비 실태조사 정도이다. 이 조사에서는 4개 수산물을 대상으로 원료 이용 실태 등에 대한 개략적인 정보(외식산업 구매량(물량, 금액), 원물 및 전처리 이용 비율, 수입산 이용 비율 및 사용 이유, 구입경로 등)가 조사·발표되고 있다.

그러나 이 통계는 수산물 중 대중 품목 일부에 대한 조사로 참고 자료로서 활용 가능한 수준으로, 세부 정책, 경영 전략 수립 자료로 이용하기는 곤란하다. 또한 조사품목으로 선정된 품목이 소금을 제외할 경우 3개에 불과해 수산물 전체의 대푯값으로 채택하기에는 제약이 있다.

수산물 외식 소비와 관련해서도 마찬가지이다. 수산물 수급에 관련된 통계는 어종을 중심으로 국내에 대한 전체 공급량을 산정하는 통계가 발표(식품수급표)되는데 그치고 있으며, 소비와 관련해서도 물량적인 측면에서 수산물 외식의 크기를 가늠할 수 있는 통계가 집계되고 있지는 않은 실정이다. 참고로 임경희 외(2012.12)도 「FTA 대응, 주요 수산물의 수급구조 분석에 관한 연구」에서 수산물 수급 통계와 관련해 “생산부터 소비에 이르는 각 단계별 정보를 보다 세밀하고 구체적·종합적으로 파악할 수 있는 정보(식용 vs 비식용, 원물 vs 가공 등)는 부족하고, 각 기관의 자료를 유기적으로 연계하기도 쉽지 않다”고 지적하기도 하였다.<sup>60)</sup>

| 표 5-1 | 외식산업 관련 통계 현황

유형	발표기관	통계명	내용	유형
정부 통계	통계청	도소매업 통계조사	□ 음식점업 중분류 □ 사업체 특성, 근로통계, 사업실적, 시설 및 장비	통계자료 (매년)
		도소매 및 서비스업 총조사	□ 표준산업분류의 세세분류 기준 □ 사업체 특성, 근로통계, 사업실적, 시설 및 장비	통계자료 (5년)
		사업체기초 통계조사	□ 산업 세세분류 기준 □ 사업체 특성, 근로통계, 사업실적	통계자료 (매년)
		서비스업 동태조사	□ 특정 유형 기준 □ 사업체 특성, 근로통계, 사업실적	통계자료 (매월)
	농림수산 식품부	식품산업 분야별 원료소비 실태조사	□ 주요 농축수산물의 푸드체인 분석 및 제조·유통·외식 등 부문별 원재료 조달 및 이용실태 파악	조사자료
	농림수산 식품부·aT	식품통계	□ 외식산업 구조	통계자료
비정 부통 계	대한상공 회의소	업종별 재무분석	□ 음식점업 재무분석, 음식업의 해외 진출 현황	조사자료
	프랜차이 즈협회	프랜차이즈 업계 통계	□ 회원 수, 프랜차이즈 본부 및 가맹점 수, 매출액, 영업이익, 종사자수, 시 장구조 등	통계자료
	한국음식 업중앙회	회원 현황	□ 회원 수 통계	통계자료
	한국외식 정보(주)	업계 동향 통계	□ 기업형 업체 중심 □ 종사원수, 매출 동향 등	조사자료

주 : 각 통계 및 이계임 외(2006.12)의 조사 결과를 필자가 인용하여 정리하였음

자료 : 1) 이계임 외, 「외식통계의 현황과 개선방안」, 한국농촌경제연구원, 2006.12. p.27([표 3-1] 통계청의 외식산업 관련 조사 내역), p.29([표 3-2] 통계청 외식산업 관련 조사 항목 비교), p.30~31.

2) 농림수산식품부·aT, 「2010 식품통계」, 2011.5., 「식품산업 분야별 원료소비 실태조사」, 2011.

60) 임경희 외, 「FTA 대응, 주요 수산물의 수급구조 분석에 관한 연구(한-미 FTA 주요 수산물을 중심으로)」, 한국해양수산개발원, 2012.12., p.108.



| 표 5-2 | 외식 수산물 소비 관련 통계 현황

유형	발표기관	통계명	내용	유형
정부 통계	통계청	가계동향 조사	□ 소비지출액 : 어개류, 해조류, 식사비* □ 지역별, 직업별, 소득수준별, 가구주 성격별	통계 자료 (매년)
	보건 복지부	국민건강 영양조사	□ 식생활 조사 : 외식횟수 □ 식품섭취 조사 : 식사장소, 식품섭취량	조사 자료 (3년)
	한국농촌 경제 연구원	식품 수급표	□ 어종별 수급 : 생산, 수출입, 이월재 고 등	통계 자료 (매년)
비정 부통 계	한국외식 정보(주)	소비자 설문 조사	□ 외식횟수, 외식비용, 선호메뉴, 식당 선택 기준 등	조사 자료 (부정기)
	aT	농축수산물 소비패턴 조사	□ 농축수산물 구매 및 소비 행태 조사 - 수산물 2종 대상(고등어, 멸치)	조사 자료
	수산업 관측센터	조사월보	□ 관측품목에 대한 소비설문 조사	조사 자료
	농업 관측센터	소비관측	□ 농축산물에 대한 음식점 소비실태 조사	조사 자료

주 : 1) 각 통계 및 이계임 외(2006.12)의 조사 결과를 필자가 인용하여 정리하였음

- 2) \* 식사비는 개편 이전에는 식료품비 지출 내 외식비로 집계되었으나, 이후 음식숙박비 항목으로 개편되어 '식사비'로 변경되었음. 또한 2002년까지는 한국, 중국, 서양, 기타 식사, 학교급식, 음주, 기타외식으로 분류되어 조사되었으나 이후 조사항목이 축소되었으며, 개편 이후에는 일반식당, 배달음식, 이동식 음식점, 단체제공식, 패스트푸드, 주점 커피숍까지 포함되어 통합적으로 집계되고 있음

자료 : 1) 이계임 외, 「외식통계의 현황과 개선방안」, 한국농촌경제연구원, 2006.12., p. 33([표 3-4] 가계조사 조사 및 발표항목), p.43([표 3-5] 국민영양조사 조사 및 발표항목), p.35~36.

2) 한국농촌경제연구원, 「식품수급표」, 각 연도.

3) aT, 「2011년 주요 농축수산물 소비패턴」, 2011.11.

4) 수산업관측센터 품목별 조사월보(<http://www.foc.re.kr/>)

5) 농업관측센터 소비관측 음식점 농축산물 소비실태 조사(<http://aglook.krei.re.kr>)

앞서 수산물 외식산업의 개념, 유형, 범주 등에 대해 고찰해 보았는데, 현재 우리나라의 제도적·관행적 분류체계 내에서는 수산물 외식업종 및 산업의 개념 및 유형 정립에 어려움이 있었다. 이에 본 연구 나름의 범주화를 통해 분석을 진행하였으나, 통계 및 조사 상의 한계를 극복하기에는 애

로가 있었다.

수산물 외식업종 및 산업의 범주화, 세부 유형의 정립은 향후 수산물 외식산업 발전의 선결요건이라는 측면에서 중요한 의미를 지니는 만큼 빠른 시일 내에 검토될 필요가 있다. 동시에 이를 바탕으로 수산물 외식업종 및 산업, 그리고 소비 실태에 대한 보다 세밀한 실태조사가 이루어질 필요가 있다.

## (2) 수산정책 대상으로서 외식산업의 편입

우리나라에 있어 외식산업은 상업적 이윤을 추구한다는 측면에서 과거 지원 보다는 규제 측면에서 관리를 중심으로 정책 당국의 접근이 이루어졌으나, 농림수산식품부의 출범으로 외식산업의 진흥·발전과 관련해 최초의 체계적인 법률이 마련되면서 전환의 계기를 마련하였다. 외식산업의 발전 법률을 기초로 기본계획이 수립되었고, 이를 바탕으로 관련 정책이 추진되기 시작하였다.

그러나 수산물 외식산업의 경우 해양수산부 독립을 계기로 관리·지원 주체가 다소 모호해진 실정이다. 유일한 관련 정책인 수산식품산업 발전 종합대책의 경우 국내 생산지 또는 국내산 수산물의 연계 이용이라는 조건이 따르는 일부 사업이 제시되어 있어 산업 진흥을 위한 본격적 정책으로 평가하기에도 한계가 있다.

수산분야에 있어서도 여타 업종과의 6차 산업화를 통한 융복합이 강조되고 있는 가운데, 수산물 외식산업을 수산분야의 성장을 견인하는 신 성장동력산업으로서 체계적으로 육성·발전시키기 위해서라도 수산물 외식 산업에 대한 당국의 본격적인 정책적 고려와 계획이 본격적으로 마련될 필요가 있다.

동시에 최근 국내 수산물 소비 위축의 원인으로 작용하는 위해 문제에

대한 적극적 관리로 수산물 소비 저변을 유지·확대하기 위해서라도 국내 수산물 소비의 주축으로 자리매김한 외식산업에 대한 수산 당국의 적극적 개입·관리가 필요한 시점이다.

### (3) 수산물 외식업체의 경쟁력 제고 지원

우리나라 음식점업 중 수산물 외식업을 대표하는 일식의 경우 동종 및 이종 외식업체간 경쟁이 심화되는 가운데 과거 중대형, 고단가 중심의 업체에서 중소형화, 중저가 단가 업체의 진출이 늘면서 구조가 변화하는 것으로 나타났다. 전체 외식산업의 대형화·규모화가 진행되는 중에도 최근 수산물 외식산업(일식)은 중소규모화가 진행되는 것을 확인할 수 있었다.

일식점에 있어 중소규모 업체의 확산은 2가지 측면에서 고려해 볼 필요가 있다. 첫째, 중소규모화는 환경 변화에 대한 즉시적이고 적극적 대응에 한계를 보유한다는 측면에서 문제가 될 수 있다. 수산물 외식산업에 있어 규모화·계열화는 2000년대에 본격적으로 이루어졌다. 중대형 이상의 기업적 형태의 업체가 수산물 소비 붐을 배경으로 등장해 빠른 속도로 확산되었다.<sup>61)</sup> 일정 규모 이상의 업체는 원료 조달에서 판매에 이르는 일련의 과정에서 소규모 업체에 비해 상대적으로 비용, 판매 측면에서 우위를 점할 수 있는 측면이 있다.

둘째, 일식점이 개성적이거나 고급화된 중규모 또는 소규모 외식업체를 중심으로 다양화하고 있는 것으로 볼 수도 있다. 즉, 한 때 큰 인기몰이를 한 회·초밥 전문점, 씨푸드 레스토랑, 체인·계열화된 식당이 시장을 주도하던 시기에서 벗어나, 선술집(한식·일식·서구식 등), 기타 서양식 등에서까지 업체의 특성에 맞추어 다양하고 개성적으로 처리·조리되는

61) 수산물 외식업체 중 중대형 급으로 구분되는 씨푸드레스토랑의 경우 약 14개 업체가 진출해 있는 것으로 조사되었는데, 이 중 일부는 대기업 계열사로 조사되고 있음(한국외식정보(주), 「한국외식연감」, 2013. p.644, 씨푸드레스토랑 리스트 참조)

외식 수산물 메뉴·음식이 인기를 끌면서 외식산업의 구조가 다양화되고 있는 것으로 생각해볼 수 있다.

업체 관계자를 대상으로 한 조사에서 수산물 가격, 인건비 등 제비용 상승, 소비 다각화에 대한 대응 한계로 대형업체의 경우 매장 확산과 규모 확대에 한계를 보이는 것으로 조사되기도 하였다. 국내산 및 수입 수산물을 필두로 단가가 지속적으로 상승하는 가운데 대규모 또는 계열화된 업체의 경우 낮은 가격으로 다양한 수산물을 조달하고 소비자에게 제공하여 매출액 확대 및 점포 확산을 유도해왔으나, 식자재 가격(단가) 상승이 지속될 경우 정해진 판매단가 하에서는 상품구색 다양화에 한계가 있기 때문이다.

한 관계자는 최근 외식산업이 기업의 진출을 통한 대형화·계열화에서 벗어나 점주의 특성과 독자의 경영방침이 반영된 개성화·고급화·창의적 업소가 속속 등장하면서, 과거와는 또 다른 양상으로 진화하고 있다고 평가하였다. TV 방송, SNS, 인터넷 블로거 등을 통해 다양한 외식점이 평가를 받고, 이를 소비에 참고하는 소비자가 늘어나면서 이러한 경향은 더욱 가속화되고 있다는 것이다.

이처럼 오늘날 일식을 필두로 하는 수산물 외식업종 및 산업의 양상이 일반음식점 중에서도 보다 다양화하는 가운데, 산업의 기초를 구성하는 업체의 경쟁력을 높이기 위한 적극적 방안 모색이 필요하다. 수산물 외식산업의 구조가 앞서 살핀 것처럼 그 방향이 긍정적이던 부정적이던 간에 중소규모 업체의 비중이 높아지고 있는 것은 사실이기 때문이다.

수산물 외식산업의 경우 비용 최소화라는 측면에서 식자재의 매입부터 처리·가공, 조리·판매에 이르는 모든 과정을 내부화하여 비용 상승에 취약한 업체가 많았다. 중소, 영세업체의 경우 앞선 조사에서 주요 구매처 및 수산물 원재료의 가공·처리 형태별 구매 비중 결과를 고려할 때, 식재료 구매 단계에서부터 비용·시간의 투입이 요구된다. 즉, 주요 식자재의 탐색에서 처리·가공, 조리·판매 등에 노동, 시간 등 비용을 증가시키는 요소

가 잔재해 있는 것이다.

수산물 외식업체를 대상으로 한 애로사항 조사에서 비용 측면의 압박이 가장 주요한 문제로 지적된 만큼 노동 및 자본 투입을 적정화할 수 있는 활동의 적극 모색이 필요하나, 업체유형의 대부분을 차지하는 중소형 업체에 있어서는 아직 요원한 것으로 보인다.

대형외식업체의 경우 면담조사 결과 대형할인점과 유사하게 구매하는 상품에 대해 비용 발생 요소를 최소화하는 전략을 적극 구사하고 있었다. 원가 최소화를 추구하는 가운데 구매·처리·가공 등의 활동으로 발생하는 비용 억제를 위해 벤더 등 전문 업체와의 거래를 통해 가능한 조리에 바로 이용할 수 있는 형태로 수산물을 배송 받는 거래를 선호하였다. 또한 대기업의 사업 다각화 측면에서 진출한 업체의 경우 관련 계열사가 직수입한 수산물을 공급받거나 유통·물류 인프라를 활용하여 비용 발생을 줄이는 노력을 하였다. 참고로 외식산업이 성숙기에 들어선 일본의 경우 업체가 식재료 조달에 있어 혁신성을 추구하여 단가와 유통경비 등의 인하를 적극 모색하고 있는 것으로 나타났다.

수산물 외식업체의 운영과 관련해 대표적으로 원료인 수산물 조달을 중심으로 살펴보았으나, 외식업체의 경영을 효율화하고 경쟁력을 제고할 수 있는 지원책 마련이 필요하다.

#### (4) 국내산 수산물의 식자재 상품성 강화

우리나라 외식업체의 경우 수산물의 이용·조달과 관련해 국내산의 이용 비중이 높은 것으로 조사되었다. 앞서 살핀 것처럼 기 발표된 조사와 본 연구에서 실시된 조사에서 수산물 외식업체는 수산물의 구매 결정 요인으로서 품질에 최우선 가치를 부여한 가운데, 품질 우수성과 소비자의 높은 선호도라는 측면에서 국내산 수산물의 구매 비중이 높았다.

수산물 외식업체에 있어 높은 국내산 수산물의 이용·조달 비중은 국내산 수산물에 대한 뿌리 깊은 선호를 지닌 국내 소비자를 공략하는 주요 수단이 되면서도, 한편으로는 업체의 비용 상승을 가중하는 요인이 되기도 한다. 외식업체의 경우 한정된 비용 내에서 4定 조건(정량, 정질, 정가, 정시) 등의 요건을 충족한 식자재를 선호하는 경향이 강한데, 국내산 수산물의 경우 이에 대한 대응이 미흡한 편이기 때문이다.

농산물의 경우 중소음식점, 단체급식업체 등에서는 원료구입비용 절감과 물량의 안정적 조달을 위해 수입식자재 유통전문업체를 이용한 원자재 공급이 높은 비중을 차지하고 있었다. 반면 수산물의 경우 수입 수산물이 갖는 가격 측면의 메리트와 물량 공급의 안정성에도 불구하고 외식업체의 국내산 수산물의 이용 비중이 높게 조사되었다.

외식업체의 구매 비중이 높은 국내산 수산물의 경우 구매단가의 적절성, 물량의 주년 안정성, 적기 공급 등의 측면에서 수입산과의 경쟁에 제약이 있다. 우리나라의 외식산업은 전환기에 접어들면서 업체간 경쟁이 치열해지고 있는데, 각 업체가 경쟁력 제고 방안으로 원자재의 차별화를 모색하는 경우가 증가하고 있다. 특히 국내산 식자재나 친환경적인 식자재 등을 채택하여 경쟁력을 제고하는 외식업체의 경우 국내산 또는 친환경 제품이 보유한 안전성, 품질 우수성 등의 이미지를 적극 활용하는 경향이 강하다.

이 같은 경향 등을 고려할 때 국내산 수산물에 대해 외식용 식자재로서 상품성 강화를 적극 추진할 필요가 있다. 현재 외식업체에 공급되는 국내산 수산물의 가공·처리특성, 조달방식 등을 고려할 때 외식업체의 원가 상승 요소들이 산재해 있기 때문이다.

일례로 일본의 경우 전처리 채소<sup>62)</sup> 제조업이 발달하였다. 농업인이 6

62) 전처리 채소란 용도에 따라 다양한 형태로 잘라진 채소 및 껍질·뿌리 제거 등 간단한 손질을 한 것(단가를 체감시키기 위해 단순히 절단만 된 채소는 제외)을 의미함(農畜産振興機構, 「2012年度カット野菜需要構造実態調査事業」, 2013.1., p.1.)

차 산업화를 하거나 유통·가공업체가 진출하면서 발전하기 시작한 것으로, 전처리에 필요한 채소를 연중 확보하기 위한 체제를 확립(수입, 타산지 조달 등)하면서 설비·시설가동률을 연간 평준화하였다. 또한 브로커, 산지 상인·농협 등 관련 기관과 네트워크를 구축하는 한편 동종 업체 간 분업 체제를 구축하여 다품목 생산에 대한 대응체제도 구비하기 시작하였는데, 이는 산업 부가가치 제고의 새로운 사례로 주목받고 있다.

### (5) 수산물 외식 소비 선호에 대한 효율적 대응

앞선 분석에서 수산물 외식은 보편적으로 인식되고 있는 대체재인 육류와 경합관계에 있는 가운데, 소비 선호는 꾸준히 증가하는 것으로 나타났다. 국민건강영양조사 및 설문조사 결과 등에서 수산물 외식 소비는 일정한 소비 기반을 마련한 가운데 고연령대, 고소득층에서 선호가 보다 높은 편으로 조사되었다. 장래 우리나라의 인구구조 전망 상 고령화의 심화와 경제 발전은 계속될 것으로 전망되는 만큼, 수산물 외식 소비의 미래는 밝을 것으로 점쳐진다.

외식 소비에 있어 수산물에 대한 선호가 확대·강화되는 가운데, 소비자는 선호도와 관련해 일정한 성향을 강화하는 것으로 나타났다. 첫째, 안전성 요구 강화이다. 2000년대 초반 육류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기)의 위해 사건이 큰 이슈화되면서 수산물은 상대적으로 안전하고 또한 영양학적으로도 우수하다는 점이 부각되면서 소비가 증가하였다.

그러던 것이 수산물에 대해서도 이물질 발견, 위해물질 투입 등이 이슈화되었고, 결국 수산물에 대해서도 위생·안전성 요구가 강화되기에 이르렀다. 최근 일본산 방사능 수산물 사건으로 이 같은 소비 트렌드는 수산물에 있어서도 결코 간과할 수 없는 핵심 키워드로 자리매김하였다. 우리 수산물 소비는 일본발 방사능 뉴스에 큰 타격을 받고 있는 실정이다. 가정

내뿐만 아니라 수산물을 주요 식재료로 하는 외식업체의 매출액이 단기적으로 크게 감소하면서 관련 기사를 쉽게 접할 수 있다.<sup>63)</sup> 방사능 문제는 기존에 문제시되었던 위해요인에 비해 보다 장기적이고 철저한 대응이 필요한 문제로, 크게 위축된 수산물 소비를 안정화시킬 수 있는 실효적 전략 모색이 요구된다.

물론 외식 수산물에 있어서도 소비자의 안전 지향 강화에 대응하고자 일부 품목에 대한 원산지표시제도가 도입·운영되고 있다. 그러나 품목이 한정적이고 또한 외식업주들의 소극성으로 인해 적극적 확산 및 소비자의 신뢰 획득에 한계를 보이고 있다.

둘째, 외식을 통한 섭취 품목의 다양화 요구 확대이다. 소비 선호의 다양성 확대에도 불구하고 수산물 외식업체 및 소비자를 대상으로 한 조사에

63) 이하는 일본 방사능 사고로 인한 국내 수산물 소비 위축에 관련해 최근 발표된 언론기사임(노컷뉴스, 헤럴드경제)

- 방사능 공포로 인해 가장 큰 타격을 받은 건 어민 등 어업 종사자들이다. 서울 충무로 지역에서 참치집을 운영하는 상인 김정민(가명)씨는 "올 8월부터 참치와 관련해 인터넷에 방사능 과다에 퍼지면서 매출이 절반 이상 줄어들었다"며 "가장 큰 문제는 소비자들이 해산물이라면 무조건 피하는 현실"이라고 하소연했다. 실제 올여름 온라인에 일본 후쿠시마 원전의 방사능 오염수로 태평양에서 잡히는 참치가 오염됐을 것이란 글이 잇따라 오르면서 참치 전문점 여럿이 문을 닫았다. 김씨는 "최근에만 주변 참치집 두 곳이 문을 닫았다"며 "앞으로가 더 문제"라며 한숨을 내쉬었다. 한 수산시장 상인은 "어디에서 잡혔냐고만 묻지 실제로 구매하는 고객은 별로 없다"며 "요즘은 국내산과 관계없이 장사가 잘 되지 않는다"고 털어놨다.(자료 : 노컷뉴스 <http://www.nocutnews.co.kr>, 2013.10.18)
- 일본발 방사능 오염수 유출로 국내 수산업계와 축산업계의 명암이 엇갈리고 있다. 대형마트를 통해 판매되는 수산물의 매출은 급감한 반면 축산물은 이에 대한 반사이익을 얻은 것이다. 20일 롯데마트는 10월 들어 17일까지 매출을 중간 분석한 결과 지난해 동기보다 갈치는 32.9%, 고등어는 24.5%, 오징어는 23.2% 매출이 감소했다고 밝혔다. 이들 3가지 어종은 국내 일반 가정에서 가장 많이 소비되는 생선류다. 반면 축산물 매출은 크게 늘었다. 같은 기간 닭고기는 18.2%, 소고기는 14%, 오리 12%, 돼지고기는 5% 각각 더 많이 팔렸다. 롯데마트 측은 수산물 수요가 축산물로 이동했기 때문이라고 분석했다. 특히 상대적으로 저렴한 수입 소고기는 매출 신장률이 약 40%에 달해 한우(5%)보다 가파르게 신장하는 모습이다. 부위별로는 반찬용이 각광받았다. 수입 소고기는 찌개용, 국거리용으로 쓰이는 우둔, 앞다리살 등의 매출이 2배 이상 늘었다. 돼지고기 역시 반찬용인 앞·뒷다리살과 사태 매출이 15% 증가했다. 이처럼 축산 수요가 증가하자 가격도 꿈틀대고 있다. 축산물품질평가원 기준 이달 한우(지육) 1kg 평균 가격은 1만3999원으로 작년보다 8.8% 올랐다. 돼지고기(지육) 1kg 평균가는 3364원으로 작년보다 5% 상승했다.(자료 : 헤럴드경제, <http://news.heraldcorp.com/>, 2013.10.20)



서 주요 선호품목은 회, 초밥, 국·탕·찌개, 구이 등 전통적 조리방식의 섭취 비중이 높았다. 2000년대 초반 씨푸드뷔페는 수산물을 주식재료로 한꺼번에 접하기 힘든 메뉴를 한곳에서 손쉽게 접근할 수 있다는 점에서 큰 인기를 끌며 외식 수산물 소비 확산에 크게 기여하였다. 그러나 최근 계속된 비용 상승으로 외식업체에 의한 신규 메뉴 개발, 다양화가 한계에 직면했다는 평가를 받고 있다.

오늘날 소비 선호가 다양화·개성화하고 있는 한편, 실제 수산물 외식업체 또한 소비자에 대한 시의적절한 대응을 주요 과제로 인식하고 있음을 고려할 때 수산물 외식 소비 동향에 대한 지속적 전망을 바탕으로 메뉴 및 식자재의 신규 개발 등 체계적 대응이 필요하다.

## 제6장 결론 및 정책제언

### 1. 요약 및 결론

본 연구는 수산물 소비에 있어 외식이 확산되면서 수산분야의 새로운 성장 동력으로써 주목받는 가운데, 우리나라에 있어 수산물 외식산업 및 소비자의 외식 소비 실태를 파악하고, 외식산업의 발전 방향을 제시할 목적으로 수행되었다. 즉, 이 연구는 수산물 외식산업을 주제로 한 본격적인 연구로서, 수산물 외식업체 및 산업에 대한 동향 분석을 통해 관계자에 필요한 기초자료를 수집·제공하는 한편, 나아가 외식산업의 발전 방향까지 제안하고자 하였다.

수산물 소비에 있어 외식을 통한 선호가 크게 증가하고 향후에도 인구·사회학적 전망을 고려할 때 꾸준히 증가할 것으로 예상되는 가운데, 수산물 외식산업의 발전은 국내 수산업·수산물가공품에 또한 후방산업인 수산업 부문의 성장은 외식산업의 생산, 부가가치 증대에 기여할 수 있는 것으로 분석되었다.

수산물 외식산업이 국내 수산물 소비 및 생산부문에 대해 가지는 중요성에도 불구하고, 수산물 외식업종 및 산업에 대한 범주 및 유형화에 제약이 있었다. 외식산업에 대한 개념 정립 및 유형화가 한국표준산업분류(서비스 형태, 조리방식)에 기초한 현행 통계 및 조사자료 기반으로 한계가 있는 것으로 평가되는 가운데, 수산분야의 별도 분리에 어려움이 있었다. 이에 본 연구에서는 업체의 총 매출액 중 수산물을 주 식재료로 한 메뉴(음식)의 비중이 일정 이상인 업체 또는 업체로 한정하여 국내적으로 제공되는 통계·기초조사자료를 검토하는 한편 업체 및 소비자에 대한 설문조사·분석을 수행하였다.

국내 외식산업의 경우 전환기에 접어든 이후 업체의 규모화 및 양극화를 바탕으로 지속적 성장이 전망되었다. 수산물 외식산업(일식점)의 경우 세부 업종·업태 내에서도 비교적 중·대형화 비중이 높고 빠른 성장세를 보였으나, 2000년대 중반 이후 소규모 업체가 늘어나면서 다양화하고 있는 것으로 나타났다. 고급화와 함께 개성을 추구하는 외식 소비 성향이 확산되면서 수산물 외식산업에 있어 다양한 가격대와 서비스를 통해 소비자의 선호에 부응하려는 업체 및 업태가 늘어난 것으로 풀이되었다.

수산물 외식업체에 있어 수산물의 이용·조달은 도매시장을 통한 원물 또는 단순손질제품의 구매 비중이 높았으며, 소비자의 선호, 품질·위생 등의 측면에서는 국내산 수산물을, 가격, 물량 공급의 안정성이라는 점에서는 수입산을 선호하는 것으로 조사되었다. 업체 운영의 대표적 애로사항으로 식자재비, 인건비 등의 비용 상승과 함께 빠르게 변화하는 시장 변화에 대한 대응이 제시되었으며, 수산물 외식산업의 진흥을 위한 정부사업은 수산물 식자재의 안정적 공급시스템 구축, 업체에 대한 자금 지원, 수산물 소비 촉진 등을 선호하는 것으로 평가되었다.

수산물 외식 소비의 경우 빠른 성장세를 보이는 가운데 회, 찜류 등의 특정 품목에 대해서는 외식이 보다 선호되는 것으로 분석되었다. 물론 일반적으로 외식에 대해 수산물 보다 육류가 상대적으로 높은 선호도를 보유했으나, 높은 연령층과 고소득층에서는 수산물의 외식 선호도가 높았다. 외식으로 선호하는 품목은 가정에서 처리·조리하기 어려운 품목에 대한 선호가 높은 가운데, 최근 안전성에 대한 문제가 이슈화되면서 원산지표시제와 점포의 위생 상태 등이 주요 소비 선호 속성으로 나타났다.

우리나라의 수산물 외식산업은 소비자의 선호 증대를 바탕으로 다양한 양상으로 변화하는 가운데, 수산정책당국의 정책적 대응은 제한적인 수준에 머물렀다. 외식산업 진흥에 대한 독립 법률의 제정에도 불구하고 부처 독립으로 인해 수산물 외식산업의 육성을 위한 체계적·종합적 발전 방안이 마련되지 못하였다.

이 같은 조사·분석 결과를 바탕으로 본 연구에 수산물 외식산업의 발전을 위한 비전으로서 ‘수산물·수산식품 중심의 고부가가치 외식산업 육성’을 설정하였다. 이에 따른 정책 목표는 ‘수산 신산업으로서 수산물 외식산업의 육성’으로 정책기반 구축, 기초 인프라 정비, 자생력 배양 지원의 추진전략을 제시하였다.

수산업 외식산업의 특징 및 발전을 위한 방향으로 ‘수산물 외식업종 및 산업의 범주화’, ‘수산정책 대상으로서 외식산업의 편입’, ‘수산물 외식업체의 경쟁력 제고 지원’, ‘국내산 수산물의 식자재 상품성 강화’, ‘수산물 외식 소비 선호에 대한 효율적 대응’을 제안하였다.

수산물 외식업체와 산업, 그리고 외식 소비의 발전·확대를 위해서는 수산정책 당국의 방향 제시가 적절히 수행될 필요가 있다. 뿐만 아니라 수산물 외식산업 정립 및 발전을 위해서는 외식업체 관계자를 필두로 생산, 처리·가공업자 등의 다양한 노력이 병행되어야 할 것이다.

수산물 외식산업의 발전을 위해 정책적으로는 수산물 외식산업 진흥 법률 및 관리체계 정비, 수산물 외식산업의 실태조사 기반 구축, 수산물 식자재 공급기반 정비, 전문 인력 양성 및 우수업체 발굴·지원, 수산물 외식 소비 확대 기반 구축 등이 추진되어야 할 것이다.

## 2. 정책제언

### 1) 수산물 외식산업 진흥 법률 및 관리체계 정비

우리나라에 있어 외식산업은 상업적 이윤을 추구한다는 측면에서 지원보다는 규제 측면에서 정책적 접근이 중심을 이루었으나, 농림수산식품부의 출범을 계기로 외식산업의 진흥·발전과 관련해 최초로 체계적인 법률이 마련되었다. 법률을 기초로 기본계획이 수립되었고, 이를 바탕으로 관련

정책이 추진되기 시작하였다. 그러나 수산물 외식산업의 경우 해양수산부 독립을 계기로 관리·지원주체가 다소 모호해진 실정이다.

수산분야에 있어서도 여타 업종과의 6차 산업화를 통한 융복합이 강조되고 있는 가운데, 수산물 외식산업을 수산분야의 성장을 견인하는 신 성장동력산업으로서 체계적으로 육성·발전시키기 위해서라도 수산물 외식산업에 대한 당국의 본격적인 정책적 고려와 계획이 마련될 필요가 있다.

수산물 외식산업 진흥 법률 및 관리체계 정비는 현행 법률 체계 내에서의 개정(소폭)과 신규법률 제정으로 구분해 볼 수 있다. 첫 번째의 경우 현행 「외식산업진흥법」 내에 수산물 외식산업 진흥과 관련된 별도의 장을 편성하고 수산물의 식재료 특성을 감안한 정책방향을 내용으로 구성하는 것이다.

두 번째는 수산물 외식산업 진흥에 관한 법률을 신규로 제정하는 것이다. 이 때 법률에는 수산물 외식산업 발전 기반 정비·구축, 발전 방안 도출에 관련된 주요 사업 방향(기초조사, 기본계획 수립 등)이 포함되어야 할 것이다.

수산물 외식산업이 실효적으로 체계화되기 위해서는 법률·제도 정비와 함께 수산물 외식산업을 전문적으로 담당할 위원회 등을 구성할 필요가 있다. 현재 해양수산부의 유통가공과를 주축으로 ‘외식산업 발전 T/F’의 구성을 시작으로 산·학·관·연 각 분야의 전문가가 참여한 조직(또는 위원회) 등의 구성을 모색해 볼 수 있다. 외식산업의 성격 상 다양한 이해관계자가 연계되는 만큼 해양수산부 이외에 농축산식품부, 중소기업청 등 다양한 부처 관계자와 국내 생산, 수입, 유통·가공 등 다양한 전문가의 참여를 통해 수산물 외식산업의 발전 구상을 보다 체계적이고 현실적으로 마련해 볼 수 있다.

## 2) 수산물 외식산업의 실태조사 기반 구축

### (1) 수산물 외식산업의 개념 정립 및 분류체계 재편

수산물 외식산업의 진흥을 모색하기에 앞서 우선적으로 산업에 대한 개념과 그에 따른 세부 유형이 정립될 필요가 있다. 수산물을 중심으로 한 합리적이고 현실적 분류기준의 마련과 이에 근거한 분류체계 재편 등이 병행이 필요한데, 이는 두 가지 방향에서 검토해 볼 수 있다.

첫째, 기존 조사체계 내 수산물을 주력으로 하는 외식업태를 세부 유형화하는 방법이 있을 수 있다. 일례로 일본 (재)외식산업종합조사연구센터의 분류<sup>64)</sup>처럼 대표적인 메뉴를 정하고, 이를 기준으로 세부 업태를 기존 조사체계 내 하위항목으로 추가하는 방안을 고려해 볼 수 있다. 표에서 제시한 하위 조사업태의 유형은 국민건강영양조사 및 소비자 대상 설문조사 결과 등을 통해 외식에서의 섭취가 많은 음식(메뉴)을 기준으로 4개 업태를 선정한 것이다.

표 6-1 | 수산물 외식산업 분류체계 개편 방안(한국표준산업분류체계의 일반음식점)

현행(한국표준산업분류체계)		개선안
한식, 일식, 중식, 서양식, 기타 외국식	→	한식, 일식, 중식, 서양식, 기타 외국식(유지) - 화초밥전문점(신규, 하위) - 해산물찌개·전골전문점(신규, 하위) - 해산물찜·조림전문점(신규, 하위) - 수산물구이전문점(신규, 하위)

주 : 필자 작성

둘째, 보편적으로 통용되는 한국표준산업분류체계를 참고로 통계조사와 함께 수산물의 특수성을 고려한 개념 정립과 분류체계 정비를 추진하는

64) 음식점이 식당·레스토랑, 메밀면·우동점, 초밥점, 기타 음식점의 4개로 유형화되어 있음

것이다. 메뉴(음식)가 기준이 될 수도 있고, 서비스 형태 등과 복합적인 기준을 적용할 수도 있다. 본 연구의 설문조사에서는 매출액에서 차지하는 수산물 메뉴의 비중을 기준으로 수산물 외식업종을 제한하기도 하였는데, 현행 분류체계를 기준으로 하되 통계조사항목에 매출액 내 주요 원료별 비중을 추가함으로써 수산물 외식업종 및 산업을 구분해낼 수도 있을 것이다.

## (2) 수산물 외식산업 및 외식 소비 관련 기초조사 사업 도입

수산물 외식산업의 체계적 발전 전략 수립을 위해서는 현상에 대한 정확한 파악이 선행될 필요가 있다. 외식산업의 구조 변화를 면밀히 파악하고, 산업의 발전과 산지 등 각 주체의 효율적 대응을 위해서는 외식 및 외식산업에 관련된 세밀한 기초 통계 구축이 필수적이다. 수산물 외식산업의 진흥을 위한 정책 수립, 경영자의 의사 결정 등을 위해서는 관련된 기초 통계를 적절히 구비함으로써 시장규모 산출, 수요 전망, 행태 예측, 의사 결정 등의 과학적 자료로 활용할 필요가 있다.

그러나 수산물 외식산업과 관련해 충분한 조사가 이루어지고 있지 못하고 있는 실정으로, 본 연구도 통계상의 제약으로 인해 수산물 외식산업의 범주 및 규모를 명확히 산정하지 못했다는 한계가 있다.

정부가 공식적으로 추진하여 집계·발표하는 통계 및 조사자료(도소매업 조사, 도소매업 및 서비스업 총조사, 경제총조사 등)만으로는 수산분야를 별도로 분리하기 곤란하였다. 또한 조사 자료도 수산물 일부 품목만을 대상으로 극히 제한적으로 이루어지고 있어 대표성을 부여하기에는 한계가 있었다. (사)한국외식업중앙회 등 민간에서 조사·발표되는 각종 자료도 유사한 실정이었다.

수산물 외식산업 시장 규모를 정량적으로 추정하기 위해서는 외식 세업태별 그리고 주요 음식 또는 업태별 소비지출 조사가 선행될 필요가

있다. 이 때 조사는 각 세부 업종별, 또는 음식별로 대표성을 지닐 수 있을 정도로 이루어질 필요가 있다.

수산물 외식산업 및 외식 수산물 소비에 대한 기초조사는 2가지로 생각해 볼 수 있다. 첫째, 정부추진사업(통계청, 농축산부), 외식산업 관련 협회<sup>65)</sup> 등이 추진하고 있는 사업과의 협력을 바탕으로 기존 통계 집계와 조사에서 수산물 외식의 품목이나 업태 등을 더 세분화하는 것이다. 이는 예산 절감과 초기 시행착오의 최소화라는 장점이 있는 반면, 수산업 현장의 의견을 반영한 세밀한 분류와 충분한 조사가 이루어지기에는 한계가 있을 것으로 예상된다.

| 표 6-2 | 수산물 외식업종 및 산업 관련 통계·실태조사 도입 방안

구 분	도 입 방 안		
(1안) 기존 통계·조사 연계, 세세항목화	담당기관	통계청	농림축산식품부
	종류	도소매업통계조사 등	식품산업분야별 원료소비 실태조사
	방안	· 세세분류의 하위분류 추가 · 총매출액 내 주요 원료별 매출 비중 조사 추가 등	
(2안) 신규 조사	담당기관	해양수산부	
	종류	· 수산물 외식업종 및 산업 기초조사	
	방안	· (단기) 기초 실태조사 연구 · (중장기) 정부승인 통계조사화	

주 : 필자 작성

둘째, 실현 가능성 등을 감안해 볼 때 해양수산부의 자체 사업에 의한 기초조사 수행을 생각해 볼 수 있다. 단기적으로는 기초조사 연구 형태로 수행하고 중장기적으로는 해양수산부 소관의 공식 통계화까지 추진해 볼 필요가 있다.

65) 민간을 대표하는 외식산업 분야 민간단체로 (사)한국외식업중앙회, 한국외식정보(주) 등이 있음



### 3) 수산물 식자재 공급 기반 정비

#### (1) 수산물 식자재 물류 인프라 구축

수산물 외식업체(일식)가 일반음식점 및 여타 업종에 비해 매출규모나 종업원 수 등이 상대적으로 더 크다고 해도, 중규모·소형업체의 분포 비중이 높은 것이 현실이다. 업체 규모의 증소성은 환경 변화에 대한 효율적 대응에 한계를 지닌다는 점은 앞서 살펴본 바와 같다.

수산물 외식업체를 대상으로 한 조사에서 외식업 경영에 있어 수산물 식자재비, 인건비 등 비용 상승이 발전의 가장 큰 걸림돌로 지적된 만큼, 비용 압박 요인을 덜어줄 수 있는 방안 모색이 필요하다. 비용 상승 압박에 대응하기 위해 다양한 방안이 검토될 수 있는데, 중소기업에 대해 비용측면에서 규모의 경제 효과(탐색비용, 유통비용, 구매단가 등 원가 절감)를 일부 실현시킬 수 있는 수산물 공급처의 구축을 생각해 볼 수 있다.

수산물 식자재의 안정적 조달·공급 시스템 구축은 업체 대상 설문에서 정부 지원 방안 중 가장 높은 평가를 받은 부분이다. 관련 업계 전문가와의 면담 조사에서도 이에 대한 필요성이 강하게 제기되었다.

이에 수산물 식자재의 공급 시스템 구축 방안으로 대도시 인근의 수산물 식자재 물류인프라 구축 검토를 생각해 볼 수 있다. 물류인프라는 현재 추진되고 있는 정부의 소비지 분산물류센터 사업(소비지 거점형 분산물류센터) 등과의 연계를 통해 보다 전문화·규모화·체계화된 형태로 설립할 수도 있고, 주요 외식 식자재 수산물을 대상으로 품목 특성, 이용자, 시설 규모, 인접성 등을 복합적으로 고려하여 독립적으로 설치할 수도 있을 것이다.

이외에 농협 등이 성공적으로 추진하고 있는 하나로마트, 고양농수산물유통센터의 식자재 전문매장과 같이 소매점 기반의 수산물 식자재 전문

매장 설립도 방안이 될 수 있다. 실제 고양농수산물유통센터의 식자재 전문매장의 경우 판매 제품의 품질·선도관리에 더해 철저한 회원관리로 호평을 얻고 있는 것으로 나타났다.<sup>66)</sup>

## (2) 국내산 수산물의 식자재 상품성 강화

국내산 수산물 식자재의 상품성 강화는 생산자단체 또는 어업인, 수협, 유통, 가공업자 간의 네트워킹을 통한 공동물류기반 구축이나 전문식자재 매장 개설 등을 통한 탐색, 유통 비용 절감 등도 주요 방안이 될 수 있고, 위생·안전성 제고나 품질 차별화도 방안이 될 수 있다.

세부적으로 보면 품질 및 등급의 안정화 및 규격화 방안을 생각해 볼 수 있다. 외식산업 대응 식자재의 전처리·가공처리시설 도입 등과 관련해 HACCP의 도입이라던 지, 주요 원자재에 대한 GAP의 도입, 위해물질의 기준 설정(또는 검사 강화) 등의 방안을 모색해 볼 수 있다.

또한 외식 업태에 적합한 수산물의 사양 및 거래형태 개발 검토도 필요하다. 앞서 수산물 외식업체 대상 조사에서 수산물 중 넙치, 조피볼락 등 주요 양식어종이 구매빈도가 높은 어종으로 조사되었는데, 향후 외식 수산물 소비 확대와 관련해 회, 초밥이라는 전통적 섭취방식에서 한발 더 나아가 새로운 형태의 외식 시장의 창출을 염두에 둔 상품 사양(단가, 사이즈, 육질, 어종, 가공 등)에 대한 고민이 필요하다.

국내산 우수 식자재의 활용은 외식업체에 대해서도 최종메뉴 판매가격 제고 및 고품질 우수 외식메뉴의 확보를 통한 판로 확대라는 측면에서도 긍정적 효과를 줄 것으로 기대된다.

66) 특히 전속이용업소에 대해서는 ‘농협 식자재매장 회원의 집’ 스티커 등의 발급으로 소비자와의 연계 강화까지 지원하면서 식자재 전문매장 사업으로 좋은 평가를 얻고 있는 것으로 나타났다(농민신문([http://www.nongmin.com/article/ar\\_detail.htm?ar\\_id=153998&subMenu=articletotal](http://www.nongmin.com/article/ar_detail.htm?ar_id=153998&subMenu=articletotal)) 참조)

### (3) 수산물 외식 표시·인증제 도입·강화

#### ① 외식업체 수산물 원산지표시제 확대

수산물 외식산업이 전환기에 접어든 가운데, 외식업체가 생존하기 위해서는 소비자 기호에 대한 발 빠른 대처가 요구된다. 이의 대응 방안으로 외식업체에 있어 원산지표시 제도의 확대를 적극 고려해 볼 필요가 있다. 식재료인 수산물의 원산지는 앞서 소비자가 외식시 가장 크게 고려하는 속성으로 평가된 바 있다.

현재 우리나라의 외식업체에 대한 수산물 원산지표시는 2011년 10월에 관련 법률인 ‘농수산물의 원산지 표시에 관한 법률’ 시행령 개정을 통해 넉치, 조피볼락 등 일부 수산물에 한정적으로 도입되어 운영되고 있다. 이제 수산물에 대한 소비자의 신뢰를 회복하고 위축된 소비를 활성화시키기 위해 원산지표시제도의 전면 도입이 필요한 시점으로 판단된다.

외식업체의 원산지 표시제 확대에 있어 앞선 조사 결과를 반영해 볼 수 있다. 소비자의 선호 조사 결과와 달리 외식업체 대상 조사에서는 외식업체의 수산물 원산지 표시제 확대가 주요 요인으로 평가받지는 못하였다. 규제 정책에 대한 거부감이 작용한 결과로 보이는데, 소비자 조사 결과와의 종합적 고려를 통한 품목 선정이 적절할 것으로 보인다.

즉, 외식업체 조사 결과 수산물 품목에 따라 국내산과 수입산의 이용 비중에 차이가 있었는데, 국내산과 수입산의 이용 비중이 혼재되어 있거나 수입산의 이용 비중이 우위에 있는 품목을 중심으로 원산지표시제도의 확대를 고민해볼 필요가 있다.

#### ② 우수 수산물 외식업체 및 식자재 수산물 인증제 도입

농업의 경우 지자체 또는 민간이 주로 중심이 되어 국내산 농산물 사용 업체에 대해 다양한 형태의 인증 제도를 도입하여 국내 농업과 외식산

업의 연계에 노력하고 있다.

일례로 환경농업단체 연합회는 생산물의 판로에 어려움을 겪는 친환경 농산물의 대량 소비처를 확보한다는 차원에서 2007년부터 매년 ‘친환경 농산물 우수식당’을 지정하여 운영하고 있다.<sup>67)</sup> 남양주시는 2012년부터 국내 최초로 유기농산물 사용 음식점에 대한 인증제를 도입한다는 계획을 수립하여 시행<sup>68)</sup>하고 있으며, 전라남도에서는 친환경 농산물을 사용한 음식점을 대상으로 도지사가 지정하는 인증제를 시행하고 있다.<sup>69)</sup>

이들 사례는 지자체, 민간 등이 주관을 하여 각각의 기준을 설정·운영하고 있고, 예산 등의 제약으로 홍보도 부족하여 소비자의 신뢰도 제고라는 측면에서 취약하다는 지적을 받고 있으나,<sup>70)</sup> 앞선 분석에서 정부 인증제도에 대한 수산물 외식업체와 소비자의 우호적 평가 결과를 고려할 때 수산물 외식산업에 대한 도입을 검토해 볼 수 있다.

농업의 선행 사례를 참고로 수산물 외식업체 및 수산물 식자재에 대해서는 강력하고 효과적인 통합형 인증제도·표시제도의 도입을 추진할 필요가 있다. 이를 통해 수산업과 외식산업의 연계를 강화하는 한편 소비자의 요구에도 시의 적절하게 대응할 필요가 있다.

#### 4) 전문 인력 양성 및 우수업체 발굴·지원

수산물 외식산업의 진흥을 위해서는 전문 인력의 양성이 불가결한 요소이다. 수산물의 식자재로서의 특성을 보다 전문적으로 이해한 선상에서

67) 권승구 외, 「농림수산업과 외식산업의 연계강화 방안」, 농어업·농어촌특별대책위원장, 2009.12., p.32.

68) 권승구 외, 「농림수산업과 외식산업의 연계강화 방안」, 농어업·농어촌특별대책위원장, 2009.12., p.33..

69) 권승구 외, 「농림수산업과 외식산업의 연계강화 방안」, 농어업·농어촌특별대책위원장, 2009.12., p.34.

70) 권승구 외, 「농림수산업과 외식산업의 연계강화 방안」, 농어업·농어촌특별대책위원장, 2009.12., p.35.

다양한 소비자의 수요에 대응하고 나아가 새로운 수요를 창출할 수 있는 창의적이고 능동적인 수산분야의 외식산업 전문 인력 육성에 대한 검토가 필요하다.

일본의 경우 수산물의 소비 확대에 기여하고 전문적인 지식을 바탕으로 현장에 도움이 되는 전문가를 육성하기 위한 ‘수산물 마이스터’, 로컬푸드 육성을 위한 ‘지역 특산물 마이스터’ 제도 등을 일찍이 도입하였으며, 국내에서도 생선회 전문가 양성과정(부경대 평생대학원) 등이 도입·운영되고 있다.

우리나라도 수산물 외식산업의 체계적 육성·발전을 위해서는 수산물을 주요 식자재로 다루고 이를 소비자에게 적극 전달할 수 있는 전문 인력 체계적 육성이 요구된다. 이를 위해 국가 공인자격제도 등을 신설하거나 또는 유명 요리학교와의 협력으로 수산물 전문가 양성코스를 발굴할 수도, 고등교육기관에 관련 과목을 개설하거나 학과를 개설할 수도 있다. 장기적으로는 국내 수산물 외식관련 전문가자격 제도의 질적 수준을 국제적 수준으로 향상시켜 타 국가 및 기관과의 상호인증 체결까지도 추진해볼 수 있다. 수산물 외식 전문가의 양성은 향후 외식 수산물에 대한 소비자의 인식 제고에도 크게 기여할 수 있다.<sup>71)</sup>

동시에 외식업체에 대한 경영 컨설팅 지원도 필요하다. 현재 외식산업 진흥기본계획에서는 외식업체의 경쟁력 강화를 위해 맞춤형 컨설팅 및 자금 지원 등을 세부 사업으로 채택하고 있다. 수산물 위주로 운영되는 외식업체에 대해서도 식재료의 특성으로 인해 원료 조달, 처리, 조리, 판매에 이르는 전 과정에 걸쳐 업체의 특성을 파악하고 문제를 해결할 수 있는 경영 컨설팅 사업을 도입해 볼 수 있다.

71) 음식에 대한 소비자의 인식을 제고하고 확립하는 데 전문평가단이 상당한 역할을 한 경우는 외국의 사례에서도 일관되게 나타나고 있음. 미디어, 전문가 평가, 전문서적 등의 평가는 소비자의 인식에 중요한 영향을 미치는 만큼, 제도적 요인(교육기관의 확립, 평가기관의 활성화)은 소비자의 인식에 긍정적 영향을 미칠 것임

한편 우수 외식업체 발굴도 적극 추진할 필요가 있다. 대표적으로 로컬 푸드와 연계하여 지역에서 생산·제조된 국내산 수산물 및 외식 수산물의 소비 확대를 위해 생산자 단체 등이 자체적 또는 여타 업종과의 연합을 통해 ‘수산물 외식산업 단위계획(품종 또는 지역)’을 수립하도록 유도하고, 이에 대해 심의를 거쳐 상품 개발, 판로 개척, 자금 지원 등의 대책을 지원을 검토해 볼 수 있다.

로컬 푸드와의 연계를 통해 지역산 수산물의 외식업 식자재 활용도 제고와 나아가 지역 활성화에도 기여할 수 있을 것이다.

## 5) 수산물 외식 소비 확대 기반 구축

### (1) 수산물 외식 신규 업태 및 한국형 수산물 음식 콘텐츠 발굴

수산물 외식산업의 지속적 성장을 위해서는 현재 발굴되어 있는 메뉴, 진출해 있는 업태 이외에 새로운 식재료, 조리방법을 개발함으로써 외식 수산물 소비를 확대·전진해나갈 필요가 있다.

우리나라의 경우 수산물을 주요 식재료 하는 외식업태의 경우 회, 초밥, 씨푸드뷔페, 탕·찌개·전골, 구이·조림 등 일본 또는 한식형 외식업태가 대세로 자리매김하였다. 활어회, 전복, 낙지, 황태, 아귀, 미꾸라지, 씨푸드 등 수산물을 주 메인으로 내세운 음식점이 성업하고 있으나 일본의 초밥처럼 한식에 기반을 둔 대표적 수산물 메뉴는 많지 않다. 일본은 초밥, 회 등 날 생선(수산물)을 메인으로 하는 음식을 일본식으로 정착화한 반면, 한식의 경우 다양한 재료를 이용한다는 인식이 강하며 수산물을 대표 식재료 하는 한식메뉴는 많지 않은 실정이다.

수산물을 주재료로 하면서 한국적이면서 혁신적인 수산물 외식업태의 발굴·육성이 요구되는 시점으로, 이 때 각 지역별로 수산물을 메인으로

하는 향토음식의 발굴을 통해 지역 외식업과 연계한 특색 있는 외식산업화 발굴도 검토해 볼 수 있다. 이는 한식에 기반을 둔 혁신적·창조적 수산물 메뉴의 발굴을 통해 수산물 외식산업의 시장 규모를 확대하는 한편, 수산물 소비 확대 측면에서도 일정한 역할을 기대할 수 있을 것이다.

## (2) 스타쉐프·인기요리프로그램 육성 지원

최근 식문화 트렌드로 요리 정보, 미식 프로그램·기사 등이 인기를 끌고 있다. 공중파 및 케이블 등에서 조리 경합, 식재료, 메뉴, 유명셰프 등을 조명하는 프로그램이 활발히 방영되고 있고, 언론기사 및 잡지, 인터넷 블로거 등을 통해 관련 정보가 넘쳐나면서 요리, 맛집 등에 대한 인식이 확산되고 있다.

외식업체 중 맛집으로 평가되는 곳으로 소비자가 크게 몰리는 경향이 나타나고 있다. 스마트폰이 보편화되면서 외식 시 이를 활용해 인터넷으로 해당 외식업체의 정보를 수집하거나 맛집 어플리케이션을 이용해 검색하는 소비자가 많이 등장<sup>72)</sup>하면서 요리, 미식 등 음식문화에 대한 열풍은 쉽게 사그라지지 않고 있다.

이 같은 트렌드를 수산물 외식 소비 저변 확산에 적극 활용할 필요가 있다. 소비자의 외식 소비에 큰 영향을 끼치는 요인들을 적극 공략하는 것이다. 대표적 방안으로 수산물을 주특기로 하는 스타쉐프의 지원<sup>73)</sup>, 요리경합이나 음식문화 소개 인기 프로그램의 제작 지원 등을 들 수 있다.

72) aT, 「국내 외식트렌트 조사 보고서」, 2013.1., p.54의 2013년 외식산업의 Hot Trend에 대한 조사 결과를 참조함

73) 스타쉐프는 시장 트렌드에 민감하여 대응이 빠르고 나아가 시장 트렌드를 창조·주도하는 것으로 평가되고 있음

## 참 고 문 헌

### 〈국내 문헌〉

- aT, 『2011년 주요 농축수산물 소비패턴』, 2011.11.
- \_\_\_\_\_, 『국내 외식트렌트 조사 보고서』, 서울마케팅리서치, 2013.1
- 권승구 외, 『농림수산업과 외식산업의 연계강화 방안』, 농어업·농어촌특별대책위원회, 2009.12.
- 김기영 외, 『외식산업 발전 방안 연구』, 농림수산식품부, 2011.8.
- 김봉태 외, 『인구·사회구조 변화에 따른 수산식품 소비 트렌드와 과제』, 한국해양수산개발원, 2012.
- 농림수산식품부 보도자료, “외식산업 발전을 위한 첫걸음, 외식산업 진흥기본계획 발표”, 2012.1.18.
- 농림수산식품부, 『2009 식품산업 분야별 현황조사』, 2010.
- \_\_\_\_\_, 『수산식품산업 육성 종합대책』, 2011.4.
- \_\_\_\_\_, 『식품산업발전 종합대책(수산분야)』, 2010.3.
- \_\_\_\_\_, 『식품산업진흥 기본계획(’12~’17)』, 2011.9.28.
- 농림수산식품부·aT, 『2010 식품산업 분야별 원료소비 실태조사』, 2011.
- \_\_\_\_\_, 『2010 식품통계』, 2011.5.
- \_\_\_\_\_, 『2011 식품산업 분야별 원료소비 실태조사』, 2012.
- \_\_\_\_\_, 『2011년 식품산업 주요지표』, 2012.5.
- \_\_\_\_\_, 『2012 농식품·외식기업 지원사업 종합안내서』, 2012.3.
- 농림축산식품부·aT, 『2012년도 식품산업 주요지표』, 2013.
- 박재홍·장재봉, 『외식부문별 소비구조 분석』, 한국농촌경제연구원, 2012.
- 보건복지부, 『국민건강영양조사 원시자료 이용지침서(제5기 1,2차년도(2010-2011))』, 2012.
- \_\_\_\_\_, 『국민건강영양조사 원시자료』, 2007~2011.



- 이계임 외, 『외식통계의 현황과 개선방안』, 한국농촌경제연구원, 2006.12.
- 이철현 외, 『외식산업의 발전과 농업의 대응 방안』, 한국농촌경제연구원, 2000.12.
- 임경희 외, 『FTA 대응, 주요 수산물의 수급구조 분석에 관한 연구(한-미 FTA 주요 수산물을 중심으로)』, 한국해양수산개발원, 2012.12.
- 주문배 외, 『수산식품산업 발전을 위한 실천방안 연구』, 농림수산식품부, 2010.12.
- (재)한국식품영양재단, 『외식수요 증가에 따른 농식품산업 육성방안-농산물 소비증진을 위한 전통외식산업 육성을 중심으로-』, 농림부, 2003.4.
- 최지현 외, 『농어업부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전전략(4/5차 연도)』, 2012.
- 한국외식정보(주), 『2013 한국외식연감』, 2013.
- 한국은행, 『산업연관표 생산자가격표(통합소분류)』, 2000 · 2011.
- 한국농촌경제연구원, 『식품수급표』, 각 연도.
- 홍종숙·전지영·김영숙, 『외식 소비자의 레스토랑 선택속성 및 속성가치에 대한 선호도 조사 연구 -컨조인트 분석을 이용하여-』, 『동아시아 식생활학회지』, 제22권 제2호, 2012.
- 황수철, 『외식산업의 농산물 이용 및 조달실태』, 『식품유통연구』, 제24권 제4호, 2007.12.

## 〈국외 문헌〉

- 公益財団法人 食の安全・安心財団 (附属機関 外食産業総合調査研究センター), “平成24年外食産業市場規模推計について”, 2013.6.
- 農畜産振興機構, 『2012年度カット野菜需要構造実態調査事業』 2013.1.
- 茂木信太郎, “消費者ニーズの変化と外食産業の対応”, 『食生活の変化とフードシステム』, 2001.10.

Hausman, J. and D. McFadden, “Specification Tests for the Multinomial Logit Model,” *Econometrica* 52, 1984, pp. 1219~1240.

Krinsky, I. and A. Robb. “On Approximating the Statistical Properties of Elasticities,” *Review of Economic and Statistics* 68, 1986, pp. 715~719.

### 〈온라인 자료〉

노컷뉴스(<http://www.nocutnews.co.kr>), 2013.10.18

농민신문([http://www.nongmin.com/article/ar\\_detail.htm?ar\\_id=153998&subMenu=articletotal](http://www.nongmin.com/article/ar_detail.htm?ar_id=153998&subMenu=articletotal))

농업관측센터 소비관측 음식점 농축산물 소비실태 조사(<http://aglook.krei.re.kr>)

법제처 국가법령정보센터 홈페이지(<http://www.law.go.kr>) : 『식품산업진흥법』, 『외식산업진흥법』, 『농수산물품질관리법』, 『관광진흥법』, 『식품위생법』

수산업관측센터 품목별 조사월보(<http://www.foc.re.kr/>)

일본 총무성 통계국 일본표준산업분류 홈페이지(<http://www.stat.go.jp/index/seido/sangyo/pdf/19san3m.pdf>)

통계청 홈페이지 한국표준산업분류 해설서(<http://kostat.go.kr/kssc/stclass/StCl aon.do?method=ksscTree&classKind=1&kssc=popup>)

통계청 홈페이지(<http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>) : 『도소매업조사』, 『도소매업 및 서비스업총조사』, 『경제총조사』, 『가계동향조사(신 분류)』, 『전국 사업체 조사』

헤럴드 경제(<http://news.heraldcorp.com/>), 2013.10.20

## 부록 1. 수산물 외식 소비 동향(국민건강영양조사 결과 분석)

수산물 외식에 대해 자세한 실태를 분석한 연구는 찾아보기 어렵다. 한국농림수산물유통공사(2013) 등에 설문조사 결과로 일부 제시되어 있으나 표본수가 작아 통계로 활용하기 힘들고 외식 전반에 대해 자세하게 다루고 있지도 않다.

이에 본 연구는 수산물의 외식 소비 실태 파악을 위해 식품섭취의 자세한 내용을 담고 있는 보건복지부의 국민건강영양조사 원시자료를 활용하였다. 국민건강영양조사는 현재 1998년부터 2011년까지 자료가 구축되어 있으나 본 연구는 2007년부터 가장 최근인 2011년까지의 조사 결과를 이용하였다. 이는 본 연구가 최근의 외식 동향에 초점을 두고 있어 최근 자료에 한정할 필요가 있고 국민건강영양조사가 2007년에 연간 조사로 전환되면서 체계화되어 그 이후의 조사 항목이 거의 같기 때문이다.

| 부록 표 1 | 국민건강영양조사의 표본수 및 가중치 보정 방법

구분	제4기 조사			제5기 조사	
조사 연도	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
조사 시기	7~12월	1~12월	1~12월	1~12월	1~12월
표본 가구	2,300가구	4,600가구	4,600가구	3,840가구	3,840가구
표본수	4,091명	8,631명	9,391명	8,019명	7,704명
통합 가중치 보정	각 표본의 가중치×1/9	각 표본의 가중치×2/9			

2007년의 표본 가구는 2,300가구, 2008~2009년은 4,600가구, 2010~2011년은 3,840가구이며 이들 가구의 만 1세 이상 가구원이 표본이 된다. 전체 표본수는 3만 7,836명이다. 조사 결과는 우리나라 국민을 대표하도록 각 표본의 결과에 가중치를 적용하여 통계 값이 산출된다. 본 연구는 2007~2011

년의 조사 결과를 통합하여 제시하므로 하반기에만 조사가 된 2007년의 비중을 다른 연도 대비 절반을 반영하도록 하였다. 따라서 2007년 표본의 가중치에 9분의 1을 곱하고 나머지 연도에 대해서는 9분의 2를 곱하여 가중치를 보정하였다(보건복지부, 2012).

국민건강영양조사에서 외식과 관련하여 활용할 수 있는 부분은 영양조사 중 식품섭취조사이다. 이는 만 1세 이상을 대상으로 조사 1일전 섭취 음식을 조사한 것으로(24시간 회상 조사) 식사구분(아침·점심·저녁·간식), 식사장소, 매식 여부, 음식명, 음식의 부피·중량, 식품명 등의 항목으로 구성되어 있다.<sup>74)</sup> 본 연구는 수산물이 어떠한 음식으로, 어디서, 어느 정도로 소비되는지 등의 실태에 관심이 있으므로 음식의 원재료인 식품보다는 음식에 대해 실태를 분석하였다. 음식의 소비량, 소비빈도 모두 분석 대상이 될 수 있으나 24시간 회상 조사의 특성 상 소비빈도의 결과가 정확할 것으로 판단되어 소비빈도만을 대상으로 하였다. 그리고 소비빈도 값 그 자체는 중요하지 않으므로 비중으로만 제시하였다.

본 연구에서 수산물 음식은 크게 주식과 주(主)부식, 부(副)부식의 세 가지로 구분하였다. 여기서 주식은 곡류가 기초가 되는 음식으로 밥, 죽·스프, 면·만두, 빵·과자가 해당하며 수산물 재료가 포함되면 주식으로서 수산물 음식으로 간주하였다. 예를 들어 생선초밥, 김밥, 해물볶음밥, 참치 샌드위치 등이다. 주부식은 부식(반찬) 중에서 식탁에서 주 요리로 볼 수 있는 국·탕, 찌개·전골, 찜, 구이·전, 조림, 회 등이며 수산물 재료가 주된 재료이면 수산물 주부식으로 간주하였다. 수산물 음식 중 부부식은 식탁에서 주 요리가 아닌 소위 밑반찬으로 수산물로 조리된 볶음, 생채·무침, 튀김 등과 수산가공품, 젓갈, 해조류, 기타수산물 등이다. 이들 음식 분류는 국민건강영양조사의 음식코드를 참조하였고 각 분류 아래 세부 음식은 유사한 음식

74) 식품섭취조사는 조사요일에 크게 영향을 받으므로 영양조사 일정은 특정 요일에 편중되지 않도록 실시된다.

으로 통합하고 소비빈도가 큰 음식을 중심으로 결과를 제시하였다.

| 부 록 표 2 | 분석대상 수산물 음식의 분류

구분	음식군	음식 종류
주식	밥	해물국밥, 김밥, 해물덮밥, 해물볶음밥, 생선초밥
	죽·스프	전복죽, 해물미나리죽, 기타 죽
	면·만두	짬뽕, 해물칼국수, 기타 면
	빵·과자	참치샌드위치
주부식	국·탕	동태국, 미역국, 북엇국, 어묵국, 오징어국, 조갯국, 기타 국
	찌개·전골	꽃게탕, 동태(생태)찌개, 매운탕, 생선찌개*, 추어탕, 해물김치찌개, 해물된장찌개, 기타 찌개·전골
	찜	가오리·홍어찜, 고등어찜, 꼬막찜, 동태찜, 생선찜*, 아귀찜, 조기찜, 기타 찜
	구이·전	갈치구이, 고등어구이, 김구이, 동태전, 생선구이*, 장어구이, 조기구이, 해물전, 기타 구이·전
	조림	갈치조림, 고등어조림, 꽁치조림, 동태조림, 멸치조림, 생선조림*, 어묵조림, 기타 조림
	회	넙치회, 모듬회, 생선회*, 기타 회
	기타수산물	다른 음식으로 분류되지 않는 기타 수산물(원물 식품으로 표기)
부부식	볶음	낙지볶음, 멸치볶음, 어묵볶음, 오징어볶음, 기타 볶음
	생채·무침	골뱅이무침, 김무침, 미역무침, 생선포무침*, 생선회무침*, 오징어무침, 오징어채무침, 파래무침, 기타 무침
	튀김	김말이튀김, 김튀김, 새우튀김, 생선가스*, 생선틈김*, 오징어튀김, 기타 튀김
	수산가공품	다랑어통조림, 어묵, 오징어포, 기타 가공품
	젓갈	꽃게장(간장), 꽃게장(고춧가루), 새우젓, 오징어젓, 기타 젓갈
	해조류	다른 음식으로 분류되지 않는 해조류(김, 다시마, 생미역, 기타 해조류)

주 : ‘생선찌개’, ‘생선찜’ 등으로 표기된 것은 특정된 어류를 제외한 나머지 어류 전체를 포괄함, ‘꽃게탕’, ‘매운탕’, ‘추어탕’은 음식의 성격 상 국·탕류가 아닌 찌개·전골류로 분류됨

그리고 식사 장소 및 매식 여부에 따른 수산물 음식의 소비 유형은 크게 내식(가정식)과 외식으로 구분하고, 외식을 다시 매식(賈食)과 급식으로 구분하였다. 이를 세분하여 매식은 한식, 중식, 양식, 일식, 배달식, 기타 매식으로, 급식은 학교급식, 직장급식, 기타 급식으로 나누었다.

| 부록 표 3 | 수산물 음식의 소비 유형 분류

대분류	중분류	소분류	비고
내식(가정식)			가정에서 준비한 도시락 포함
외식	매식	한식, 중식, 양식, 일식, 배달식, 기타 매식	기타 매식에는 패스트푸드, 라면 등 인스턴트식품, 분식, 빵·과자 등 포함
	급식	학교급식, 직장급식, 기타 급식	기타 급식에는 유아원·유치원 급식, 노인정(노인대학)급식, 무료 급식, 사찰·교회급식 등 포함

## (1) 전반적인 수산물 소비 실태

### ① 내·외식의 수산물 소비 실태

음식의 소비빈도를 기준으로 전체 음식 중 수산물 음식의 소비 비중은 21.5%로 나타났다. 이 가운데 내식이 59.2%, 외식이 40.8%를 차지하여 약 6:4의 비율이다. 전체 음식 소비에서 내식과 외식 비중은 각각 53.6%, 46.4%인 점에 비추어 보면 다른 음식에 비해 수산물 음식이 외식보다 내식에 다소 더 치우쳐 있음을 알 수 있다. 내식에서의 수산물 음식 비중이 23.7%인 반면, 외식에서의 비중은 18.9%로 내식에서의 비중이 더 크다는 사실도 이를 뒷받침한다. 물론 이러한 결과는 소비빈도를 기준으로 한 것으로 실제 소비량과는 차이가 있다. 수산물이라고 하더라도 음식의 지위가 주식(主食)인지 부식(副食)인지, 부식 중에서도 주된 부식인지 밀반찬인지에 따라 실제 소비량은 크게 차이가 나기 때문이다.

전체 음식에서 차지하는 비중은 주부식 10.0%, 부부식 8.8%, 주식 2.6%의 순으로 주식의 비중이 작고 주부식과 부부식이 많은 비중을 보인다. 한편 수산물 주식은 내식과 외식의 소비 비중이 각각 20.1%, 79.9%로 부식에 비해 외식 지향적인 특성을 드러낸다. 이에 반해 주부식의 외식 비중은

38.2%, 부부식의 외식 비중은 32.3%로 전체 수산물 음식의 외식 비중(40.8%)보다 작다. 특히 밑반찬인 부부식은 외식에서보다는 가정에서 더 자주 섭취하는 것을 알 수 있다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)			각 음식의 유형별 비중(%)	
		내식+외식	내식	외식	내식	외식
전체 음식		100.0	100.0	100.0	53.6	46.4
수산물 음식	계	21.5	23.7	18.9	59.2	40.8
	주식	2.6	1.0	4.4	20.1	79.9
	주부식	10.0	11.6	8.3	61.8	38.2
	부부식	8.8	11.1	6.2	67.7	32.3

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

#### | 부록 그림 1 | 수산물 음식의 소비 분포

수산물 주식은 밥류의 소비가 상당 부분 차지하고 있으며 외식의 비중이 크다(75.6%). 죽·스프류와 면·만두류도 외식 소비가 많다(각각 55.5%, 98.8%). 한편 비수산물 주식 중에서는 밥류가 내식이 많은 반면, 다른 주식은 외식 소비가 많다.

수산물 주부식은 국·탕류, 찌개·전골류, 구이·전, 조림류의 순으로 소비가 많으며 찜류와 회는 다른 음식에 비해 소비가 적다. 내식과 외식을 구분하여 보아도 이러한 양상은 크게 달라지지 않는다. 그리고 찜류, 회, 기타 수산물은 주부식의 다른 음식과 달리 외식의 소비가 더 많은 특징을 보인다. 이들의 외식 비중은 각각 51.9%, 92.2%, 65.2%이다. 나머지 음식 중에서 구이·전, 조림류보다 국·탕류, 찌개·전골류의 외식 비중이 약간 더 크게 나타난다. 비수산물 음식과 비교하면, 찌개·전골류와 찜류는 수산물 음식이 외식 소비 비중이 크고, 국·탕류와 구이·전은 반대로 작은 특징을 보인다. 조림류는 수산물 음식이나 비수산물 음식이나 외식 비중이 비슷하다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)			각 음식의 유형별 비중(%)	
		내식+외식	내식	외식	내식	외식
수산물 주식	밥	1.9	0.9	3.1	24.4	75.6
	죽·스프	0.1	0.1	0.1	44.5	55.5
	면·만두	0.6	0.0	1.2	1.2	98.8
	빵·과자	0.0	0.0	0.0	65.3	34.7
수산물 주부식	국·탕	3.0	3.5	2.5	62.0	38.0
	찌개·전골	2.6	3.0	2.2	61.6	38.4
	찜	0.5	0.5	0.6	48.1	51.9
	구이·전	2.0	2.5	1.4	67.1	33.0
	조림	1.6	2.0	1.1	67.7	32.3
	회	0.2	0.0	0.3	7.8	92.2
	기타수산물	0.1	0.1	0.2	34.8	65.2
수산물 부부식	볶음	6.0	8.2	3.5	73.3	26.7
	생채·무침	1.7	1.7	1.6	56.5	43.5
	튀김	0.4	0.2	0.7	21.7	78.3
	수산가공품	0.1	0.1	0.1	49.1	51.0
	젓갈	0.6	0.9	0.3	76.3	23.7
	해조류	0.1	0.1	0.0	73.9	26.1

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

#### | 부록 그림 2 | 수산물 음식의 소비 분포(세부)

수산물 부부식에서는 볶음류의 소비가 상당 부분을 차지하고(6.0%) 생채·무침류, 젓갈류, 튀김류가 비교적 많은 편이다. 볶음류는 수산물 음식 전체에서 차지하는 비중이 가장 커서 우리나라 소비자가 가장 즐겨 먹는 밑반찬이다. 또한 볶음류의 외식 소비 비중이 26.6%로 낮아 외식보다는 가정에서 일상적으로 소비되고 있음을 알 수 있다. 이와 유사하게 젓갈류, 해조류도 주로 가정에서 소비되는 양상을 보이는 반면(외식 소비 비중은 각각 23.7%, 26.1%), 생채·무침류, 튀김류, 수산가공품은 외식 소비 비중이 큰 것으로 나타났다. 비수산물 부부식과 비교하면, 볶음류, 생채·무침류, 튀김류 모두 수산물 음식의 외식 소비 비중이 더 작은 것으로 나타나 외식 소비에서 수산물 부부식의 소비가 상대적으로 많지 않음을 알 수 있다.



구분			각 유형 내 해당 음식의 비중(%)			각 음식의 유형별 비중(%)	
			내식+외식	내식	외식	내식	외식
주식	밥	수산	1.9	0.9	3.1	24.4	75.6
		비수산	11.7	15.7	7.1	72.1	27.9
	죽·스프	수산	0.1	0.1	0.1	44.5	55.5
		비수산	0.4	0.3	0.5	42.0	58.0
	면·만두	수산	0.6	0.0	1.2	1.2	98.8
		비수산	4.7	2.4	7.5	26.6	73.5
	빵·과자	수산	0.0	0.0	0.0	65.3	34.7
		비수산	2.2	0.4	4.4	8.8	91.2
주부식	국·탕	수산	3.0	3.5	2.5	62.0	38.0
		비수산	6.9	7.5	6.2	58.5	41.5
	찌개·전골	수산	2.6	3.0	2.2	61.6	38.4
		비수산	6.9	8.7	4.9	67.3	32.7
	찜	수산	0.5	0.5	0.6	48.1	51.9
		비수산	1.7	1.5	1.9	47.5	52.5
	구이·전	수산	2.0	2.5	1.4	67.1	33.0
		비수산	4.4	4.6	4.1	56.5	43.5
부부식	볶음	수산	1.6	2.0	1.1	67.7	32.3
		비수산	2.2	2.8	1.6	66.9	33.1
	볶음	수산	6.0	8.2	3.5	73.3	26.7
		비수산	5.0	4.1	6.1	43.7	56.3
	생채·무침	수산	1.7	1.7	1.6	56.5	43.5
		비수산	5.7	5.1	6.3	48.5	51.5
	튀김	수산	0.4	0.2	0.7	21.7	78.3
		비수산	2.4	0.5	4.6	11.8	88.2

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 부록 그림 3 | 수산물 음식과 비수산물 음식의 소비 분포 비교

## ② 외식의 수산물 소비 실태

### (가) 외식 전체

외식에 한정하여 보면, 전체적으로 매식의 비중이 74.7%, 급식의 비중이 25.3%로 약 3:1의 분포를 보인다. 수산물 음식은 매식 71.5%, 급식 28.5%로 음식 전체와 비교할 때 급식의 비중이 상대적으로 약간 더 크다. 그리고 매식 내에서 수산물 음식이 차지하는 비중은 18.1%이지만 급식 내에서의 비중은 21.2%로 더 높아 급식에서 수산물을 더 많이 소비하고 있다는 점을 재확인할 수 있다.

수산물 음식 중에서 수산물 주식은 대부분이 매식에서 소비되고 있으나(94.6%) 수산물 부식은 급식의 소비 비중이 주부식 35.2%, 부부식 36.0%로 큰 편이다. 각 유형의 음식 소비에서 차지하는 비중을 보면 급식은 주식 1.0%, 주부식 11.5%, 부부식 8.7%로 내식의 경우와 비슷하여 외식 중 급식의 수산물 음식 구성이 내식과 유사하다고 할 수 있다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)		각 음식의 유형별 비중(%)	
		매식	급식	매식	급식
전체 음식		100.0	100.0	74.7	25.3
수산물 음식	계	18.1	21.2	71.5	28.5
	주식	5.6	1.0	94.6	5.4
	주부식	7.2	11.5	64.8	35.2
	부부식	5.3	8.7	64.0	36.0

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

#### | 부록 그림 4 | 수산물 음식의 외식 소비 분포

세부적으로 살펴보면, 매식의 수산물 음식은 급식과 비교할 때 소비 분포가 고른 편이며, 주식인 밥류가 가장 많고(4.0%) 부식인 볶음류, 찌개·전골류, 국·탕류, 구이·전, 생채·무침류 등의 순으로 많이 소비된다. 급식에서는 매식과 비교할 때 국·탕류와 볶음류에 소비가 집중되어 있으며(각각 5.4%) 그 다음으로 조림류, 생채·무침류, 찌개·전골류, 구이·전 등의 순으로 비중이 크다.

각 음식의 매식·급식 비중을 보면, 수산물 주식은 매식의 비중이 압도적으로 크다. 그나마 주식 중에서는 죽·스프류가 상대적으로 급식에서 많이 소비되는 편이다(15.9%). 수산물 주부식은 국·탕류와 조림류가 매식보다 급식의 비중이 큰 반면, 찌개·전골류, 찜류, 구이·전, 회 등은 매식의 비중이 큰 특징을 보인다. 이들 음식이 대체로 가격대가 높고 급식의 특성 상 1인 식으로 소비되기에 적합하지 않기 때문으로 풀이된다. 수산물 부부식에서

는 볶음류, 생채·무침류, 튀김류의 급식 비중이 비교적 높은 편이고, 수산가공품, 젓갈류, 해조류는 매식에서 주로 소비되는 것으로 나타났다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)		각 음식의 유형별 비중(%)	
		매식	급식	매식	급식
수산물 주식	밥	4.0	0.6	95.2	4.8
	죽·스프	0.1	0.1	84.1	15.9
	면·만두	1.5	0.3	94.0	6.0
	빵·과자	0.0	0.0	96.9	3.1
수산물 주부식	국·탕	1.5	5.4	44.9	55.1
	찌개·전골	2.3	1.8	78.9	21.1
	찜	0.7	0.4	85.1	14.9
	구이·전	1.4	1.6	71.6	28.4
	조림	0.7	2.4	45.3	54.7
	회	0.5	0.0	99.2	0.8
	기타수산물	0.3	0.0	97.9	2.1
수산물 부부식	볶음	2.8	5.4	60.6	39.4
	생채·무침	1.3	2.2	63.9	36.1
	튀김	0.6	1.1	62.7	37.3
	수산가공품	0.1	0.0	96.8	3.2
	젓갈	0.4	0.1	93.3	6.7
	해조류	0.0	0.0	80.7	19.4

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

#### | 부록 그림 5 | 수산물 음식의 외식 소비 분포(세부)

비수산물 음식과 매식·급식의 비중을 비교하면, 주식의 경우 비수산물 음식의 매식 비중이 낮다는 점이 두드러진다. 주부식 중 찜류에서 수산물이 비수산물에 비해 매식 소비 비중이 큰 반면, 생채·무침류와 튀김류는 수산물이 매식 소비 비중이 낮은 것으로 나타났다. 나머지 음식은 약간씩 차이는 있으나 수산물과 비수산물의 매식·급식 비중이 큰 차이를 보이지 않았다.

구분			각 유형 내 해당 음식의 비중(%)		각 음식의 유형별 비중(%)	
			매식	급식	매식	급식
주식	밥	수산	4.0	0.6	95.2	4.8
		비수산	5.5	11.7	58.1	41.9
	죽·스프	수산	0.1	0.1	84.1	15.9
		비수산	0.4	0.7	61.1	38.9
	면·만두	수산	1.5	0.3	94.0	6.0
		비수산	8.3	5.2	82.4	17.6
	빵·과자	수산	0.0	0.0	96.9	3.1
		비수산	5.7	0.5	97.0	3.0
주부식	국·탕	수산	1.5	5.4	44.9	55.1
		비수산	3.9	13.1	46.4	53.6
	찌개·전골	수산	2.3	1.8	78.9	21.1
		비수산	5.0	4.6	76.1	23.9
	찜	수산	0.7	0.4	85.1	14.9
		비수산	1.9	2.1	71.8	28.2
	구이·전	수산	1.4	1.6	71.6	28.4
		비수산	4.1	4.0	75.3	24.7
부부식	조림	수산	0.7	2.4	45.3	54.7
		비수산	1.0	3.5	44.8	55.2
	볶음	수산	2.8	5.4	60.6	39.4
		비수산	5.2	8.8	63.3	36.7
	생채·무침	수산	1.3	2.2	63.9	36.1
		비수산	6.0	7.1	71.4	28.6
	튀김	수산	0.6	1.1	62.7	37.3
		비수산	5.0	3.3	81.9	18.1

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

#### | 부록 그림 6 | 수산물 음식과 비수산물 음식의 외식 소비 분포 비교

##### (나) 매식

외식 중 매식을 통상적인 외식업 구분 방식에 따라 한식, 중식, 양식, 일식, 배달식, 기타의 6개 유형으로 나누었다. 각 유형 내에서 수산물 소비 비중이 가장 큰 것은 일식으로 49.2%가 수산물 음식이었고, 그 다음이 중식(25.1%), 한식(21.3%), 배달식(20.4%), 기타 매식(12.0%), 양식(8.2%)의 순이었다. 일식은 주식과 주부식에서 높은 비중을 보인 반면, 한식과 배달식은 주부식과 부부식에서 비중이 높았다. 특히 한식은 주부식에서, 배달식은 부부식에서 강세를 보여 같은 한식의 범주에서도 배달식이 밑반찬류가 상대적으로 더 많음을 알 수 있다. 중식은 면류가 많이 소비되고, 기타 매식은 김밥, 해물 볶음밥 등이 분식으로 많이 소비되어 수산물 주식의 비중이 큰 특징을 보였다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					
		한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식
전체 음식		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
수산물 음식	계	21.3	25.1	8.2	49.2	20.4	12.0
	주식	2.2	23.2	4.7	16.8	3.2	7.1
	주부식	11.1	0.3	1.4	27.5	7.0	2.5
	부부식	8.1	1.6	2.2	4.9	10.2	2.4

구분		각 음식의 유형별 비중(%)					
		한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식
전체 음식		50.4	5.5	1.7	1.9	0.5	40.0
수산물 음식	계	51.4	6.3	0.7	6.9	0.5	34.3
	주식	21.4	21.2	1.2	5.0	0.1	51.1
	주부식	66.2	0.2	0.4	12.0	0.3	20.7
	부부식	58.7	1.0	0.5	2.6	0.9	36.3

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

#### | 부록 그림 7 | 수산물 음식의 매식 소비 분포

음식 전체의 매식 유형별 비중은 한식 50.4%, 기타 매식 40.0%로 두 유형이 90% 이상을 차지하였다. 그 다음이 중식, 일식, 양식, 배달식의 순이었다. 수산물 음식으로 보면 한식의 비중이 51.4%로 절반 이상이고 기타 매식 34.3%, 일식 6.9%, 중식 6.3% 등의 순이었다. 수산물 주식은 기타 매식 절반 이상이었고(51.1%), 한식과 중식이 비슷한 수준이었다(각각 21.4%, 21.2%). 주부식은 한식이 3분의 2가량을 차지하였고 기타 매식(20.7%), 일식(12.0%)이 뒤를 이었다. 부부식 역시 한식이 가장 많았고(58.7%), 나머지는 기타 매식이 대부분을 차지했다(36.3%).

각 유형 내에서 세부적으로 보면 일식에서는 수산물 주식 중 밥류, 주부식 중 찌개·전골류, 회, 구이·전, 부부식 중 튀김류가 큰 비중을 나타냈다. 한식에서는 부부식 중 볶음류, 생채·무침류, 주부식 중 찌개·전골류, 국·탕류, 구이·전이 비중이 컸다. 중식에서는 면·만두류가, 기타 매식과 양식에서는 밥류가 큰 비중을 나타냈다. 배달식의 경우는 한식과 유사한 패턴을 보여 배달식이 수산물 음식 구성에서 한식과 유사함을 유추할 수 있다.

각 음식의 유형별 비중을 보면 많은 음식이 한식에서 압도적으로 많이 소비되고 있다. 면·만두류는 중식의 비중이 크다. 밥류, 빵·과자류, 기타수산물, 튀김류, 수산가공품은 기타 매식의 비중이 크고, 일식에서도 밥류, 죽·스프류, 회, 기타수산물의 소비 비중이 큰 편이다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					
		한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식
수산물 주식	밥	1.6	1.5	4.5	15.4	2.8	6.8
	죽·스프	0.1	0.1	0.2	0.7	0.0	0.1
	면·만두	0.5	21.6	0.0	0.7	0.4	0.2
	빵·과자	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
수산물 주부식	국·탕	2.2	0.1	0.7	1.7	2.5	0.9
	찌개·전골	3.9	0.1	0.0	10.0	1.3	0.3
	찜	1.1	0.1	0.1	1.2	0.8	0.2
	구이·전	2.1	0.0	0.2	4.2	1.3	0.5
	조림	1.2	0.0	0.1	0.3	1.0	0.1
	회	0.4	0.0	0.2	8.0	0.0	0.2
수산물 부부식	기타수산물	0.1	0.0	0.1	2.1	0.0	0.3
	볶음	4.9	1.0	0.7	0.5	5.7	0.5
	생채·무침	2.0	0.1	0.9	1.8	3.1	0.7
	튀김	0.4	0.5	0.5	2.3	1.2	0.9
	수산가공품	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	젓갈	0.7	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1
	해조류	0.1	0.0	0.0	0.1	0.2	0.0

구분		각 음식의 유형별 비중(%)					
		한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식
수산물 주식	밥	20.1	2.0	1.9	7.2	0.3	68.5
	죽·스프	52.9	3.3	3.2	13.1	0.0	27.6
	면·만두	16.5	78.4	0.0	0.8	0.1	4.2
	빵·과자	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0
수산물 주부식	국·탕	72.9	0.3	0.8	2.2	0.9	23.1
	찌개·전골	86.3	0.3	0.0	8.1	0.3	5.1
	찜	83.9	0.9	0.3	3.3	0.6	11.0
	구이·전	77.5	0.1	0.3	5.7	0.5	15.9
	조림	92.3	0.0	0.2	0.8	0.8	5.9
	회	48.4	0.0	0.8	32.9	0.0	17.9
수산물 부부식	기타수산물	29.2	0.1	0.6	16.1	0.0	54.0
	볶음	89.0	2.0	0.4	0.4	1.0	7.3
	생채·무침	75.2	0.4	1.1	2.6	1.1	19.5
	튀김	29.0	4.8	1.4	7.1	1.0	56.7
	수산가공품	8.1	0.3	0.4	0.5	0.0	90.7
	젓갈	91.0	0.0	0.0	0.3	0.2	8.5
	해조류	69.2	0.0	0.3	5.8	2.4	22.3

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

#### | 부록 그림 8 | 수산물 음식의 매식 소비 분포(세부)

## (다) 급식

외식 중 급식을 학교급식, 직장급식, 기타 급식으로 구분하였다. 각 유형 내에서 수산물 음식의 비중은 직장급식이 24.8%로 가장 크고 기타 급식 20.2%, 학교급식 17.6%의 순이었다. 전반적으로 수산물 주식의 비중이 미미한 가운데 직장급식에서는 주부식, 부부식의 비중이 각각 13.1%, 10.8%로 학교급식과 기타 급식에 비해 컸다. 기타 급식과 학교급식은 주부식의 비중이 10%대였고 부부식은 8.0%, 6.8%로 직장급식에 비해 낮았다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)			각 음식의 유형별 비중(%)		
		학교급식	직장급식	기타 급식	학교급식	직장급식	기타 급식
전체 음식		100.0	100.0	100.0	35.9	42.3	21.9
수산물 음식	계	17.6	24.8	20.2	29.3	47.9	22.8
	주식	0.7	0.9	1.4	23.3	32.6	44.1
	주부식	10.1	13.1	10.8	31.0	48.1	21.0
	부부식	6.8	10.8	8.0	28.5	50.9	20.6

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

## | 부 록 그림 9 | 수산물 음식의 급식 소비 분포

급식 유형별 음식 전체의 소비는 직장급식 42.3%, 학교급식 35.9%, 기타급식 21.9%의 순이었다. 수산물 음식에 한정하면 그 비중은 직장급식이 더 커지고(47.9%) 학교급식은 더 작아지는(29.3%) 양상을 보여 수산물 소비가 직장급식에서 많고 학교급식에서 적음을 알 수 있다. 평균적인 수산물 분포와 비교할 때 수산물 주식은 기타 급식에서, 주부식은 학교급식에서, 부부식은 직장급식에서 상대적으로 많은 것으로 나타났다. 전체적으로 학교급식의 수산물 소비(빈도)가 낮은 편이지만 주요 수산물 음식이라 할 수 있는 주부식의 비중이 높은 편이어서 실제 소비량은 더 많을 것으로 추정된다.

각 급식 유형 내에서 세부적인 음식의 분포는 대체로 비슷한 양상을 보인다. 수산물 주식의 전반적으로 미미한 가운데 수산물 주부식 중 국·탕

류, 수산물 부부식 중 볶음류가 가장 많고, 그 다음으로 조림류, 생채·무침류, 찌개·전골류, 구이·전 등의 순이다. 자세하게 살펴보면, 학교급식은 찌개·전골류, 찜류, 튀김류가 상대적으로 많고, 직장급식은 국·탕류, 구이·전, 조림류, 볶음류, 생채·무침류, 젓갈류, 해조류 등이 많은 특징이 있다.

구분		각 유형 내 해당 음식의 비중(%)			각 음식의 유형별 비중(%)		
		학교급식	직장급식	기타 급식	학교급식	직장급식	기타 급식
수산물 주식	밥	0.4	0.6	1.0	23.6	40.3	36.2
	죽·스프	0.0	0.0	0.2	25.9	10.3	63.9
	면·만두	0.2	0.4	0.3	28.2	51.4	20.4
	빵·과자	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0
수산물 주부식	국·탕	4.5	5.9	5.8	30.0	46.4	23.6
	찌개·전골	2.3	1.8	1.0	45.0	42.4	12.6
	찜	0.4	0.3	0.4	37.1	38.9	24.0
	구이·전	1.1	2.0	1.6	24.9	53.6	21.6
	조림	1.9	3.0	1.9	28.7	53.9	17.4
	회	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	100.0
	기타수산물	0.0	0.0	0.1	27.8	4.6	67.6
수산물 부부식	볶음	3.5	7.2	4.9	23.6	56.4	20.0
	생채·무침	2.0	2.4	2.3	32.0	45.7	22.3
	튀김	1.3	1.1	0.7	43.7	42.7	13.6
	수산물공품	0.0	0.0	0.0	8.0	12.1	79.9
	젓갈	0.0	0.1	0.1	10.0	67.8	22.2
	해조류	0.0	0.0	0.0	12.7	66.0	21.3

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 부록 그림 10 | 수산물 음식의 급식 소비 분포(세부)

## (2) 음식군별 수산물 소비 실태

### ① 수산물 주식

#### (가) 밥류

수산물 주식 중 밥류 소비는 김밥이 4분의 3가량을 차지하고(75.6%), 그 다음으로 생선초밥(10.6%), 해물볶음밥(7.1%), 해물덮밥(5.1%)의 순으로 많다. 해물덮밥에는 회덮밥이 절반 가까이 차지한다. 전체적으로 외식 비중



이 75.6%로 크다. 김밥의 경우 다른 밥류에 비해 외식 비중이 작은 편이다. 외식은 대부분 매식에서 이루어지며, 해물덮밥, 해물볶음밥이 다른 밥류에 비해 급식 비중이 큰 편이다.

수산물 주식 (밥)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식	(매식+급식=100%)		내식	외식	(매식+급식=100%)	
				매식	급식			매식	급식
해물국밥	1.7	0.1	2.2	2.3	0.5	1.0	99.0	99.0	1.0
김밥	75.6	94.9	69.3	70.6	43.7	30.7	69.3	97.0	3.0
해물덮밥	5.1	1.3	6.3	5.7	17.4	6.1	93.9	86.7	13.4
해물볶음밥	7.1	3.4	8.3	7.4	25.0	11.7	88.3	85.5	14.5
생선초밥	10.6	0.3	14.0	14.0	13.4	0.8	99.3	95.4	4.6
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	24.4	75.6	95.2	4.8

수산물 주식 (밥)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
해물국밥	29.8	70.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0
김밥	11.0	0.0	0.4	2.5	0.2	86.0	7.7	53.7	38.7
해물덮밥	60.7	3.9	0.0	21.5	0.0	13.9	31.4	49.3	19.3
해물볶음밥	50.0	3.3	18.6	0.4	0.2	27.5	59.1	12.4	28.5
생선초밥	32.3	0.0	1.8	29.5	1.2	35.3	0.0	34.7	65.3
전체	20.1	2.0	1.9	7.2	0.3	68.5	23.6	40.3	36.2

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

### | 부 록 그림 11 | 수산물 주식 중 밥류의 소비 분포

매식 유형에서 보면 전체적으로 기타 매식이 가장 많고(68.5%), 한식(20.1%), 일식(7.2%)의 순이다. 기타 매식이 가장 많은 것은 가장 비중이 큰 김밥의 소비 비중이 압도적이기 때문이다. 해물덮밥, 해물볶음밥은 한식이 더 많은 분포를 보였다. 생선초밥은 한식, 일식, 기타 매식이 비슷한 분포를 나타냈다. 급식 유형에서는 해물덮밥은 직장급식이 많고(49.3%) 해물볶음밥은 학교급식이 많은(59.1%) 특징이 있었다.

#### (나) 죽·스프류

수산물 주식 중 죽·스프류 소비는 전복죽이 가장 많고(62.3%), 해물미

나리죽도 다른 죽에 비해 많은 편이었다(12.3%). 나머지가 기타 죽으로 계살죽, 홍합미역죽 등이 있다. 전체적으로 외식 비중이 55.5%로 내식보다 약간 크며 외식 중에서는 매식 비중이 크게 나타났다(84.1%). 전복죽이 내식과 외식이 비슷한 반면, 해물미나리죽은 외식이 압도적으로 많았고(98.8%) 외식 중에서 급식 비중도 큰 편이었다(21.5%). 기타 죽은 내식의 비중이 약간 더 크고(55.0%), 외식 중에서도 급식의 비중이 다른 죽에 비해 컸다(38.8%).

수산물 주식 (죽·스프)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
전복죽	62.3	68.3	57.5	64.6	20.4	48.8	51.2	94.4	5.6
해물미나리죽	12.3	0.3	21.9	20.5	29.6	1.2	98.8	78.5	21.5
기타 죽	25.3	31.3	20.5	15.0	50.0	55.0	45.0	61.3	38.8
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	44.5	55.5	84.1	15.9

수산물 주식 (죽·스프)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
전복죽	48.8	0.3	4.9	20.2	0.0	25.9	75.3	0.0	24.7
해물미나리죽	45.8	14.1	0.0	0.0	0.0	40.1	35.5	34.6	29.9
기타 죽	80.2	1.8	0.0	0.3	0.0	17.7	0.0	0.0	100.0
전체	52.9	3.3	3.2	13.1	0.0	27.6	25.9	10.3	63.9

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

#### | 부록 그림 12 | 수산물 주식 중 죽·스프류의 소비 분포

매식 유형에서 보면 전체적으로 한식이 절반가량 차지하고(52.9%) 기타 매식(27.6%), 일식(13.1%) 등의 순이다. 전반적으로 한식의 비중이 큰 가운데, 전복죽의 경우 상대적으로 일식의 비중이 높은 편이고(20.2%), 해물미나리죽은 기타 매식의 비중이 크다(40.1%). 급식 유형에서는 기타 급식이 가장 많았는데(63.9%), 이는 기타 급식의 대상이 미취학 어린이, 노령자 등이기 때문으로 풀이된다. 전복죽은 학교급식에서 많았고(75.3%), 기타 죽은 기타 급식에 모두 분포하였다.

### (다) 면·만두류

수산물 주식 중 면·만두류 소비는 찰뽕이 압도적으로 많고(85.7%), 나머지의 대부분도 해물칼국수로 나타났다(11.2%). 이들은 외식에서 대부분 소비되며(98.8%), 외식 중에서도 대부분 매식에서 소비되었다(94.0%). 매식 유형으로 보면, 찰뽕이 대부분 중식에서(91.0%), 해물칼국수가 주로 한식에서(79.9%) 소비되어 전문 음식점을 통한 소비가 많은 특징을 보인다.

### (라) 빵·과자류

수산물 주부식 중 빵·과자류는 참치샌드위치 한 종뿐이다. 참치샌드위치는 내식에서 3분의 2가량 소비되며(65.3%), 외식에서는 대부분 매식(기타 매식)에서 소비되는 것으로 나타났다(96.9%).

수산물 주식 (면·만두)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식	매식	급식	(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
찰뽕	85.7	62.4	86.0	85.8	89.4	0.8	99.2	93.8	6.2
해물칼국수	11.2	21.5	11.0	11.3	6.8	2.2	97.8	96.3	3.7
기타 면	3.1	16.1	3.0	2.9	3.8	6.0	94.0	92.5	7.5
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	1.2	98.8	94.0	6.0

수산물 주식 (면·만두)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
찰뽕	5.6	91.0	0.0	0.2	0.2	3.0	27.4	50.9	21.8
해물칼국수	79.9	3.7	0.0	4.8	0.0	11.7	0.0	86.0	14.0
기타 면	89.0	0.0	0.0	2.5	0.0	8.5	100.0	0.0	0.0
전체	16.5	78.4	0.0	0.8	0.1	4.2	28.2	51.4	20.4

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

## | 부록 그림 13 | 수산물 주식 중 면·만두류의 소비 분포

### ② 수산물 주부식

#### (가) 국·탕류

수산물 주부식 중 국·탕류 소비는 미역국(미역냉국 포함)이 절반가량

차지하고(52.5%), 그 다음이 어묵국(15.9%), 북엇국(11.8%), 조갯국(5.2%), 오징어국(4.9%), 동태국(4.5%) 등의 순이었다. 전체적으로 수산물 국·탕류는 내식의 소비가 많으며(62.0%), 외식 중에서는 급식이 많은 특징을 보인다(55.1%). 이는 수산물 국·탕류가 가정식 스타일에 맞는 음식이기 때문으로 풀이된다. 다만 어묵국의 경우 다른 국과 다르게 외식의 소비가 더 많고(60.7%), 조개국의 경우 급식보다 매식 소비가 더 많은(64.0%) 특징이 있다.

수산물 주부식 (국·탕)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
동태국	4.5	4.7	4.1	3.8	4.3	65.4	34.6	42.2	57.8
미역국	52.5	56.5	46.0	46.3	45.8	66.7	33.3	45.1	54.9
북어국	11.8	12.6	10.6	7.2	13.4	66.0	34.0	30.4	69.6
어묵국	15.9	10.1	25.5	28.1	23.3	39.3	60.7	49.6	50.4
오징어국	4.9	5.4	4.2	2.1	5.9	67.7	32.3	22.3	77.7
조개국	5.2	5.4	5.1	7.2	3.3	63.4	36.6	64.0	36.1
기타 국	5.1	5.4	4.7	5.4	4.1	65.4	34.7	52.0	48.0
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	62.0	38.0	44.9	55.1

수산물 주부식 (국·탕)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	패달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
동태국	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	28.2	55.0	16.8
미역국	91.6	0.0	0.0	2.4	0.7	5.3	26.4	52.1	21.5
북어국	93.9	0.0	0.0	0.0	1.8	4.3	29.4	37.8	32.8
어묵국	29.8	0.0	2.7	0.4	0.9	66.2	41.4	36.5	22.0
오징어국	72.1	12.6	0.0	0.0	7.3	8.0	23.1	52.4	24.6
조개국	76.6	0.0	0.0	4.8	0.0	18.6	13.6	62.0	24.4
기타 국	85.0	0.0	0.0	11.7	0.0	3.3	30.9	37.8	31.3
전체	72.9	0.3	0.8	2.2	0.9	23.1	30.0	46.4	23.6

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

#### | 부록 그림 14 | 수산물 주부식 중 국·탕류의 소비 분포

매식 유형에서 보면, 전체적으로 한식이 가장 많고(72.9%), 나머지는 대부분 기타 매식에 분포한다(23.1%). 특히 어묵국을 제외하면 주로 한식에서 소비되며, 어묵국은 분식점 등의 기타 매식에서 3분의 2가량 소비되는

것으로 나타났다(66.2%). 이밖에 오징어국은 중식에서(12.6%), 조개국은 기타 매식에서(18.6%)도 어느 정도 소비되었다. 급식 유형에서는 전체적으로 직장급식이 가장 많은 가운데(46.4%), 동태국, 미역국, 오징어국, 조갯국 등은 직장급식의 비중이 절반 이상이었다. 이밖에 어묵국은 학교급식이 가장 많고(41.4%), 북엇국은 다른 국에 비해 기타 급식이 상대적으로 많은 것으로(32.8%) 나타났다.

#### (나) 찌개·전골류

수산물 주부식 중 찌개·전골류 소비는 매운탕이 가장 많고(31.7%), 그 다음으로 동태(생태)찌개(16.3%), 생선찌개(15.2%), 해물김치찌개(12.7%), 추어탕(10.3%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식이 더 많으며(61.6%), 외식 중에서는 국·탕류와 달리 매식이 크게 많은 것으로 나타났다(78.9%). 이는 국·탕류에 비해 찌개·전골류의 가격대가 대체로 높기 때문으로 풀이된다. 가정에서 많이 소비되는 김치찌개와 된장찌개는 수산물 음식의 경우에도 가정식소비가 더욱 많았고(각각 87.4%, 86.4%), 해물김치찌개의 경우 외식 중에서도 급식의 소비 비중이 큰 것으로 나타났다(67.3%). 그러나 찌개·전골류 중 가정에서 조리하기 까다로운 매운탕과 추어탕은 매식의 소비가 더 많았다(각각 50.1%, 58.1%).

수산물 주부식 (찌개·전골)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
꽃게탕	4.8	5.7	3.4	1.6	10.3	72.9	27.1	36.6	63.4
동태(생태)찌개	16.3	16.3	16.2	16.9	13.5	61.8	38.2	82.4	17.6
매운탕	31.7	25.7	41.3	43.7	32.0	49.9	50.1	83.7	16.4
생선찌개	15.2	17.3	11.9	12.5	9.6	69.9	30.1	83.0	17.0
추어탕	10.3	7.0	15.6	16.4	12.7	41.9	58.1	82.9	17.1
해물김치찌개	12.7	18.1	4.2	1.7	13.4	87.4	12.6	32.7	67.3
해물된장찌개	5.5	7.7	1.9	1.8	2.3	86.4	13.6	74.9	25.1
기타 찌개·전골	3.5	2.2	5.5	5.3	6.2	39.5	60.5	76.2	23.8
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	61.6	38.4	78.9	21.1

수산물 주부식 (찌개·전골)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
꽃게탕	79.6	0.0	0.0	13.8	0.0	6.6	59.5	34.7	5.8
동태(생태)찌개	96.8	0.0	0.0	0.0	0.0	3.2	23.6	50.9	25.5
매운탕	77.6	0.5	0.0	15.6	0.0	6.2	53.7	36.4	9.8
생선찌개	86.7	0.0	0.0	8.2	1.5	3.7	28.6	61.4	10.0
추어탕	95.1	0.0	0.0	0.0	0.0	4.9	24.8	56.4	18.8
해물김치찌개	66.4	0.0	0.0	0.0	5.5	28.2	59.5	30.5	10.1
해물된장찌개	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	19.5	75.8	4.7
기타 찌개·전골	99.1	0.9	0.0	0.0	0.0	0.0	67.3	22.7	10.1
전체	86.3	0.3	0.0	8.1	0.3	5.1	45.0	42.4	12.6

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

### | 부록 그림 15 | 수산물 주부식 중 찌개·전골류의 소비 분포

매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식의 소비가 압도적으로 많은 가운데(86.3%), 꽃게탕과 매운탕은 일식에서 소비가 많은 편이고(각각 13.8%, 15.6%), 해물김치찌개는 다른 찌개·전골류와 달리 기타 매식에서도 소비가 많았다(28.2%). 급식 유형에서는 국·탕류와 달리 전체적으로 학교급식이 직장급식에 근소하게 많았으며(각각 45.0%, 42.4%), 학교급식은 꽃게탕, 매운탕, 해물김치찌개가, 직장급식은 동태(생태)찌개, 생선찌개, 추어탕, 해물된장찌개가 많은 특징을 보였다. 이러한 경향은 연령대별 수산물 음식의 선호를 반영하고 있는 것으로 풀이된다.

## (다) 찜류

수산물 주부식 중 찜류 소비는 아귀찜이 가장 많고(21.2%), 그 다음으로 생선찜(16.8%), 꼬막찜(13.3%), 동태찜(10.4%), 조기찜(8.8%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식과 외식 소비 비중이 비슷하며(각각 48.1%, 51.9%), 외식 중에서는 매식의 비중이 압도적으로 크다(85.1%). 음식에 따라 내식과 외식의 비중이 크게 차이가 나는데, 고등어찜, 꼬막찜, 생선찜, 조기찜은 내식의 비중이 큰 반면, 동태찜, 아귀찜은 외식의 비중이 큰 특징을 보인다. 그리고 외식의 고등어찜, 동태찜은 다른 찜과 달리 급식의 비중이 크게 나타났다(각각 53.3%, 24.0%).

수산물 주부식 (찜)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식	매식	급식	(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
						내식	외식	매식	급식
가오리·홍어찜	7.5	7.6	7.3	8.3	1.5	49.2	50.8	97.0	3.0
고등어찜	6.7	9.0	4.6	2.5	16.5	64.4	35.6	46.7	53.3
꼬막찜	13.3	19.4	7.6	7.4	9.0	70.2	29.8	82.5	17.5
동태찜	10.4	8.6	12.0	10.7	19.4	40.0	60.0	76.0	24.0
생선찜	16.8	25.3	8.8	9.4	5.8	72.6	27.4	90.2	9.8
아귀찜	21.2	9.8	31.7	34.1	18.1	22.3	77.7	91.5	8.5
조기찜	8.8	14.4	3.6	4.1	0.7	78.7	21.3	97.1	2.9
기타 찜	15.3	5.8	24.2	23.4	29.0	18.0	82.0	82.2	17.8
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	48.1	51.9	85.1	14.9

수산물 주부식 (찜)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
가오리·홍어찜	56.1	0.0	0.0	6.3	0.0	37.7	0.0	0.0	100.0
고등어찜	58.3	0.0	0.0	0.0	0.0	41.7	26.9	42.9	30.3
꼬막찜	75.4	0.0	0.0	7.1	2.1	15.3	12.1	40.6	47.3
동태찜	90.5	0.0	3.0	0.0	0.0	6.5	4.8	45.2	50.1
생선찜	79.6	5.0	0.0	3.2	0.0	12.3	0.0	46.2	53.8
아귀찜	88.7	0.7	0.0	4.1	1.3	5.2	71.7	28.3	0.0
조기찜	81.8	0.0	0.0	6.3	0.0	11.9	0.0	100.0	0.0
기타 찜	91.5	0.9	0.0	1.1	0.0	6.5	60.8	37.6	1.6
전체	83.9	0.9	0.3	3.3	0.6	11.0	37.1	38.9	24.0

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식의 비중이 압도적으로 크고(83.9%), 나머지는 기타 매식 상당 부분을 차지하고(11.0%), 일부 일식이 있다(3.3%). 가오리·홍어찜, 고등어찜은 기타 매식에서도 상당 부분 소비되고 있다(각각 37.7%, 41.7%). 급식 유형에서는 전체적으로 학교급식과 직장급식이 비슷한 분포를 보이고 있으나(각각 37.1%, 38.9%), 이는 학교급식에서 아귀찜이 많이 소비되고 있기 때문이다(71.7%). 나머지 찜은 직장급식 또는 기타 급식이 큰 비중을 차지하고 있다.

#### (라) 구이·전

수산물 주부식 중 구이·전 소비는 김구이가 가장 많고(36.9%), 그 다음으로 고등어구이(12.6%), 생선구이(11.8%), 조기구이(10.8%), 해물전(10.5%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식에서 3분의 2가 소비되며(67.1%), 외식 중에서는 매식 소비가 많다(71.6%). 김구이의 경우 내식 소비가 압도적이며(90.1%), 갈치구이, 고등어구이, 동태전, 조기구이 등도 그러하다. 이에 반해 장어구이, 생선구이, 해물전 등은 외식 소비가 많다. 외식 중에서 갈치구이, 고등어구이, 김구이, 동태전, 조기구이 등은 급식 소비도 많은 편이어서 내식 소비와 유사한 패턴을 보인다. 즉 비교적 낮은 가격대의 대중적인 수산물의 구이·전이 가정과 급식에서 소비되고 있음을 알 수 있다.

매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식의 비중이 크며(77.5%), 그 다음으로 기타 매식(15.9%), 일식(5.7%) 등의 순이다. 특히 해물전, 동태전, 김구이는 기타 매식의 소비가 많고, 생선구이, 장어구이는 일식의 소비 비중이 큰 편이다. 급식 유형에서는 전체적으로 직장급식이 가장 많고(53.6%), 학교급식, 기타 급식이 비슷한 비중이다. 음식에 따라 편차가 큰 편인데, 학교급식에서는 김구이, 조기구이의 소비 비중이 작은 대신 생선구이, 갈치구이의 비중이 크다. 또한 갈치구이, 고등어구이, 조기구이는 직장급식의 비중이 크고 기타급식의 비중이 작지만, 동태전과 해물전의 경우 직장급식의



비중이 낮고 기타급식의 비중이 큰 특징을 보인다. 이러한 경향은 급식 재료의 가격대, 연령별 수산물 음식의 선호를 반영하는 것으로 풀이된다.

수산물 주부식 (구이·전)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식	매식	급식	(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
						내식	외식	매식	급식
갈치구이	4.9	5.4	3.8	2.4	7.5	74.0	26.0	44.4	55.7
고등어구이	12.6	11.3	15.4	12.6	22.3	59.9	40.1	58.9	41.1
김구이	36.9	49.6	11.1	9.2	15.9	90.1	9.9	59.3	40.7
동태전	5.1	5.2	4.8	4.5	5.8	68.7	31.4	65.9	34.1
생선구이	11.8	9.0	17.5	17.8	16.8	51.2	48.8	72.8	27.2
장어구이	5.0	1.3	12.4	16.6	1.6	17.9	82.1	96.4	3.6
조기구이	10.8	10.0	12.4	11.2	15.5	62.3	37.8	64.6	35.4
해물전	10.5	7.4	16.9	18.9	12.1	46.9	53.1	79.7	20.3
기타 구이·전	2.5	0.8	5.7	7.0	2.6	22.8	77.2	87.2	12.8
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	67.1	33.0	71.6	28.4

수산물 주부식 (구이·전)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
갈치구이	98.1	0.0	0.0	0.0	0.0	1.9	33.0	60.4	6.6
고등어구이	95.1	0.0	0.0	1.5	0.8	2.5	23.0	65.1	11.9
김구이	74.6	0.1	0.0	1.2	1.5	22.6	12.2	59.5	28.4
동태전	68.7	0.7	0.0	0.0	0.0	30.6	34.2	11.3	54.5
생선구이	71.4	0.3	0.3	13.6	0.8	13.6	33.4	51.6	15.0
장어구이	80.2	0.0	0.0	8.3	0.0	11.6	61.1	38.9	0.0
조기구이	94.1	0.0	0.0	0.3	0.9	4.8	8.2	81.5	10.3
해물전	61.1	0.0	0.0	4.5	0.0	34.4	28.4	21.0	50.6
기타 구이·전	74.7	0.3	2.8	11.0	0.0	11.3	79.5	0.0	20.5
전체	77.5	0.1	0.3	5.7	0.5	15.9	24.9	53.6	21.6

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

### | 부록 그림 17 | 수산물 주부식 중 구이·전의 소비 분포

#### (마) 조림류

수산물 주부식 중 조림류 소비는 고등어조림이 가장 많고(32.8%), 그 다음으로 생선조림(19.3%), 갈치조림(16.5%) 멸치조림(10.6%), 콩치조림(7.3%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식이 3분의 2가량을 차지하며(67.7%),

외식 중에서는 매식보다 급식의 비중이 크게 나타났다(54.7%). 다른 조림류와 비교할 때 꽂치조림, 어묵조림의 외식 비중이 상대적으로 컸다(각각 57.4%, 42.7%). 외식 중에서는 갈치조림이 다른 조림류와 달리 매식의 비중이 크게 나타났다(67.0%).

수산물 주부식 (조림)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
갈치조림	16.5	17.1	15.3	22.7	9.3	69.9	30.1	67.0	33.0
고등어조림	32.8	30.7	37.2	34.9	39.2	63.3	36.7	42.4	57.6
꽂치조림	7.3	4.6	12.9	11.0	14.5	42.6	57.4	38.5	61.5
동태조림	5.5	6.0	4.3	3.9	4.7	74.4	25.6	41.0	59.0
멸치조림	10.6	12.8	5.9	5.8	5.9	82.1	18.0	45.0	55.0
생선조림	19.3	21.3	15.2	14.3	16.0	74.6	25.4	42.6	57.4
어묵조림	4.6	3.9	6.0	5.7	6.3	57.3	42.7	42.7	57.3
기타 조림	3.5	3.7	3.1	1.8	4.2	71.5	28.5	25.7	74.3
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	67.7	32.3	45.3	54.7

수산물 주부식 (조림)	각 음식의 유형별 비중(%)							
	(매식=100%)						(급식=100%)	
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식
갈치조림	97.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.0	27.5	67.2
고등어조림	94.1	0.0	0.0	0.6	0.7	4.6	22.4	60.9
꽂치조림	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20.9	57.8
동태조림	78.8	0.0	0.0	0.0	0.0	21.2	18.9	61.3
멸치조림	87.6	0.0	0.0	0.0	0.0	12.4	39.7	44.2
생선조림	80.0	0.0	0.0	2.4	3.2	14.4	43.5	37.3
어묵조림	99.1	0.0	0.0	0.0	0.9	0.0	29.4	34.9
기타 조림	73.4	0.0	10.6	16.0	0.0	0.0	55.2	43.1
전체	92.3	0.0	0.2	0.8	0.8	5.9	28.7	53.9

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 부록 그림 18 | 수산물 주부식 중 조림류의 소비 분포

매식 유형으로 보면, 수산물 조림류는 대부분 한식에서 소비되고 (92.3%), 일부가 기타 매식에서 소비되었다(5.9%). 특히 동태조림, 멸치조림, 생선조림은 기타 매식의 소비 비중이 상대적으로 컸다. 급식 유형에서는 전체적으로 직장급식이 절반 이상 차지하였고(53.9%), 학교급식(28.7%), 기

타급식(17.4%)의 순이었다. 음식별로도 직장급식의 소비 비중이 대체로 큰 가운데, 학교급식에서 멸치조림과 생선조림이, 기타 급식에서 콩치조림과 어묵조림이 상대적으로 비중이 큰 음식이었다.

### (바) 회

수산물 주부식 중 회 소비는 모듬회가 가장 많고(77.2%), 생선회, 넙치회의 순으로 나타났지만, 통계 수집 과정에서 모듬회로 분류되는 것이 많아 음식 종류의 구분은 큰 의미가 없는 것으로 판단된다. 전체적으로 외식에서 대부분 소비되며(92.9%), 외식 중에서도 대부분 매식 소비이다(99.2%). 매식 유형으로 보면, 한식이 가장 많고(48.4%), 일식(32.9%), 기타 매식(17.9%)의 순으로 나타났다.

수산물 주부식 (회)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
넙치회	6.8	9.9	6.6	6.6	0.0	11.3	88.7	100.0	0.0
모듬회	77.2	70.2	77.8	77.6	93.9	7.1	92.9	99.0	1.0
생선회	13.6	19.5	13.1	13.2	6.1	11.2	88.8	99.6	0.4
기타 회	2.4	0.5	2.6	2.6	0.0	1.5	98.5	100.0	0.0
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	7.8	92.2	99.2	0.8

수산물 주부식 (회)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
넙치회	43.4	0.2	0.0	32.3	0.0	24.1	0.0	0.0	0.0
모듬회	48.9	0.0	0.5	35.2	0.0	15.4	0.0	0.0	100.0
생선회	49.2	0.0	3.1	17.0	0.0	30.7	0.0	0.0	100.0
기타 회	44.2	0.0	0.0	44.2	0.0	11.6	0.0	0.0	0.0
전체	48.4	0.0	0.8	32.9	0.0	17.9	0.0	0.0	100.0

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

### | 부록 그림 19 | 수산물 주부식 중 회의 소비 분포

③ 수산물 부부식

(가) 볶음류

수산물 부부식 중 볶음류 소비는 멸치볶음이 가장 많고(62.8%), 그 다음으로 어묵볶음(16.5%), 오징어볶음(9.6%), 낙지볶음(4.1%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식의 비중이 4분의 3가량 차지하고(73.3%), 외식 중에서는 매식의 비중이 크다(60.6%). 멸치볶음은 외식보다는 내식에서 소비되는 비중이 더욱 커서(85.4%) 가정식의 보편적인 밑반찬으로 볼 수 있으며, 반대로 낙지볶음은 외식의 소비가 더 많은 것으로 나타났다(70.3%). 어묵볶음, 오징어볶음도 외식의 비중이 많은 편이었다(각각 46.2%, 41.4%). 그리고 외식 가운데 매식에서는 낙지볶음이, 급식에서는 오징어볶음이 많이 소비되는 특징을 보였다(각각 76.7%, 62.3%)

수산물 부부식 (볶음)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
낙지볶음	4.1	1.7	10.9	13.8	6.5	29.7	70.3	76.7	23.4
멸치볶음	62.8	73.2	34.4	35.6	32.5	85.4	14.6	62.8	37.2
어묵볶음	16.5	12.1	28.5	30.6	25.4	53.9	46.2	64.9	35.1
오징어볶음	9.6	7.7	15.0	9.3	23.7	58.6	41.4	37.7	62.3
기타 볶음	6.9	5.4	11.2	10.8	12.0	56.7	43.3	58.1	41.9
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	73.3	26.7	60.6	39.4

수산물 부부식 (볶음)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
낙지볶음	89.3	0.0	0.7	0.0	0.0	10.0	58.5	37.0	4.5
멸치볶음	93.0	0.0	0.1	0.3	1.3	5.2	16.5	62.4	21.1
어묵볶음	90.0	0.0	0.0	0.1	1.4	8.5	16.0	57.4	26.7
오징어볶음	92.1	1.9	0.0	0.3	0.2	5.5	29.5	54.3	16.3
기타 볶음	69.5	16.8	2.6	1.5	0.9	8.8	28.6	52.7	18.7
전체	89.0	2.0	0.4	0.4	1.0	7.3	23.6	56.4	20.0

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 부록 그림 20 | 수산물 부부식 중 볶음류의 소비 분포

매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식이 가장 많았고(89.0%), 나머지가 기타 매식(7.3%), 중식(2.0%) 등이었다. 음식별 비중도 대체로 전체적인 비중과 유사하였다. 다만 중식의 경우 기타 볶음의 비중이 컸다(16.8%). 급식에서는 전체적으로 직장급식이 절반 이상이었고(56.4%), 학교급식과 기타 급식이 비슷한 비중이었다(각각 23.6%, 20.0%). 학교급식에서 낙지볶음이 많이 소비된 반면(58.5%) 멸치볶음과 어묵볶음의 소비가 상대적으로 작았다(각각 16.5%, 16.0%)는 점이 특징적이다.

#### (나) 생채·무침류

수산물 부부식 중 생채·무침류의 소비는 오징어채무침이 가장 많고(23.3%), 그 다음으로 파래무침(14.4%), 미역무침(11.7%), 오징어무침(10.1%), 생선회무침(9.5%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식의 비중이 조금 더 크며(56.5%), 외식 중에서는 매식의 비중이 크다(63.9%). 음식별로는 특성이 뚜렷한데, 오징어채무침, 파래무침, 김무침, 생선포무침은 내식 비중이 큰 반면, 미역무침, 오징어무침, 생선회무침, 골뱅이무침은 외식 비중이 크다. 외식 중에서는 대체로 매식의 비중이 큰 가운데 김무침, 오징어무침, 오징어채무침은 급식에서 많이 소비되는 것으로 나타났다.

매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식에서 4분의 3가량 소비되고(75.2%), 나머지가 주로 기타 매식에 분포한다(19.5%). 골뱅이무침은 기타 매식의 소비가 압도적이며(70.1%), 생선회무침, 오징어무침도 기타 매식의 소비 비중이 큰 편이다(각각 22.0%, 23.4%). 급식에서는 전체적으로 직장급식이 가장 많고(45.7%), 학교급식(32.0%), 기타 급식(22.3%)의 순이다. 골뱅이무침과 생선회무침을 제외하면 직장급식의 소비 비중이 큰 가운데, 학교급식에서 골뱅이무침, 생선포무침, 오징어무침이 많이 소비되고, 기타 급식에서 김무침, 생선회무침이 많이 소비되는 특징이 있다.

수산물 부부식 (생채·무침)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
골뱅이무침	7.1	3.7	11.6	11.5	11.8	29.4	70.7	63.2	36.9
김무침	6.4	8.5	3.7	3.1	4.8	75.0	25.0	53.1	46.9
미역무침	11.7	8.0	16.6	16.8	16.2	38.5	61.6	64.8	35.2
생선포무침	6.1	7.0	4.9	4.9	5.0	65.0	35.0	63.1	36.9
생선회무침	9.5	5.8	14.2	18.7	6.2	34.9	65.2	84.2	15.9
오징어무침	10.1	6.4	15.0	10.6	22.9	35.5	64.5	45.0	55.1
오징어채무침	23.3	32.1	11.7	9.4	15.9	78.1	21.9	51.0	49.0
파래무침	14.4	18.2	9.5	10.0	8.7	71.4	28.6	67.1	32.9
기타 생채·무침	11.4	10.3	12.8	15.3	8.4	51.1	48.9	76.2	23.8
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	56.5	43.5	63.9	36.1

수산물 부부식 (생채·무침)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)					(급식=100%)			
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
골뱅이무침	29.4	0.0	0.5	0.0	0.0	70.1	65.9	17.8	16.4
김무침	94.4	0.0	0.0	0.0	3.6	2.0	21.0	48.5	30.6
미역무침	95.6	0.0	0.0	0.0	0.0	4.4	14.2	72.8	13.1
생선포무침	79.3	1.7	0.0	4.2	2.1	12.8	43.1	43.4	13.5
생선회무침	70.3	0.0	0.0	6.6	1.2	22.0	7.2	18.2	74.6
오징어무침	67.6	0.0	0.0	6.5	2.5	23.4	40.9	46.3	12.8
오징어채무침	92.4	0.0	0.0	1.7	4.2	1.7	31.8	42.8	25.4
파래무침	96.1	0.0	0.0	0.0	0.0	3.9	14.0	60.1	25.9
기타 생채·무침	69.2	2.0	7.1	1.9	0.4	19.3	31.0	42.4	26.6
전체	75.2	0.4	1.1	2.6	1.1	19.5	32.0	45.7	22.3

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 부록 그림 21 | 수산물 부부식 중 생채·무침류의 소비 분포

(다) 튀김류

수산물 부부식 중 튀김류 소비는 생선투김이 가장 많고(25.3%), 그 다음으로 오징어튀김(18.1%), 새우튀김(15.1%), 생선가스(13.5%), 김말이튀김(11.2%), 김튀김(10.7%) 등의 순이었다. 전체적으로 외식 소비가 많으며(78.3%), 외식 중에서도 매식 소비가 많다(62.7%). 음식별로도 김튀김을 제외하면 외식 소비가 많고, 외식에서도 생선가스, 생선투김을 제외하면 매식 소비가 많다.

매식 유형으로 보면, 기타 매식이 절반 이상 차지하고(56.7%), 그 다음

이 한식(29.0%), 일식(7.1%), 중식(4.8%) 등의 순이다. 음식별로 특성이 뚜렷한데, 김말이튀김, 오징어튀김, 새우튀김은 기타 매식에서 소비가 많고, 김튀김, 생선까스, 생선튀김은 한식의 소비 많다. 새우튀김의 경우 한식, 중식, 일식에서도 고르게 소비되고 생선까스는 양식에서도 많이 소비되는 것으로 나타났다. 급식 유형에서는 전체적인 소비 비중에서 학교급식이 직장급식을 근소하게 앞서(각각 43.7%, 42.7%) 튀김류에 대한 학령자의 선호를 반영하고 있는 것으로 풀이된다. 특히 김말이튀김, 김튀김, 새우튀김은 학교급식의 비중이 크게 나타났다.

수산물 부부식 (튀김)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
김말이튀김	11.2	2.8	13.6	20.1	2.6	5.5	94.5	93.0	7.0
김튀김	10.7	43.0	1.8	1.6	2.1	87.0	13.0	55.7	44.3
새우튀김	15.1	10.2	16.4	22.2	6.7	14.7	85.3	84.9	15.1
생선까스	13.5	9.1	14.8	6.3	29.0	14.6	85.4	26.7	73.3
생선튀김	25.3	16.0	27.9	17.6	45.1	13.8	86.3	39.6	60.4
오징어튀김	18.1	8.1	20.8	26.5	11.4	9.7	90.3	79.7	20.3
기타 튀김	6.1	10.7	4.9	5.8	3.3	37.9	62.1	75.0	25.0
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	21.7	78.3	62.7	37.3

수산물 부부식 (튀김)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
김말이튀김	7.6	0.0	0.0	0.0	0.0	92.4	91.9	0.0	8.2
김튀김	77.5	4.1	0.0	0.0	0.0	18.5	63.2	20.1	16.7
새우튀김	26.5	19.3	1.2	15.4	1.0	36.6	97.1	1.8	1.1
생선까스	38.1	0.0	13.9	20.4	6.8	20.8	40.0	38.0	22.0
생선튀김	81.6	2.6	0.0	8.9	0.0	6.9	37.8	55.0	7.2
오징어튀김	8.5	0.0	1.0	0.6	0.0	89.9	41.3	33.7	25.0
기타 튀김	24.3	0.0	0.0	11.4	5.0	59.3	7.2	76.4	16.4
전체	29.0	4.8	1.4	7.1	1.0	56.7	43.7	42.7	13.6

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 부 록 그림 22 | 수산물 부부식 중 튀김류의 소비 분포

### (라) 수산가공품

수산물 부부식 중 수산가공품의 소비는 다랑어통조림이 가장 많고(41.2%), 그 다음으로 어묵(28.4%), 오징어포(10.7%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식과 외식의 소비 비중이 비슷했으며, 외식 중에서는 대부분 매식에서 소비되는 것으로 나타났다(96.8%). 음식별로 편차가 큰데, 다랑어통조림은 내식에서 대부분 소비되었고(94.6%), 어묵과 오징어포는 외식에서 대부분 소비되었다(각각 90.1%, 91.1%). 매식 유형으로 보면 기타 매식에서 대부분 소비되는 것으로 나타났다(90.7%).

수산물 부부식 (수산가공품)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
다랑어통조림	41.2	79.6	4.4	4.2	8.2	94.6	5.4	93.9	6.1
어묵	28.4	5.7	50.2	51.4	14.2	9.9	90.1	99.1	0.9
오징어포	10.7	1.9	19.0	17.9	54.8	8.9	91.1	90.7	9.3
기타 수산가공품	19.7	12.8	26.4	26.5	22.8	31.7	68.3	97.2	2.8
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	49.1	51.0	96.8	3.2

수산물 부부식 (수산가공품)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
다랑어통조림	2.1	1.8	0.0	0.0	0.0	96.1	0.0	100.0	0.0
어묵	1.4	0.4	0.5	0.0	0.0	97.7	56.3	0.0	43.8
오징어포	9.1	0.0	0.0	0.0	0.0	91.0	0.0	0.0	100.0
기타 수산가공품	21.5	0.0	0.3	2.0	0.0	76.2	0.0	17.1	82.9
전체	8.1	0.3	0.4	0.5	0.0	90.7	8.0	12.1	79.9

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 부록 그림 23 | 수산물 부부식 중 수산가공품의 소비 분포

### (마) 젓갈류

수산물 부부식 중 젓갈류의 소비는 꽃게장(간장)이 가장 많고(36.3%), 그 다음으로 꽃게장(고춧가루)(15.1%), 새우젓(15.0%), 오징어젓(10.2%) 등의 순이었다. 전체적으로 내식의 비중이 4분의 3가량 차지한다(76.3%). 외식 중에서는 대부분 매식에서 소비되는 것으로 나타났다(93.3%). 음식별로 특



성이 있는데 꽃게장(고춧가루)은 꽃게장(간장)과 대조적으로 외식에서 더 많이 소비되었다(56.2%). 이는 꽃게장(고춧가루)이 꽃게장(간장)에 비해 오래 보관하기 힘들기 때문에 외식 소비가 많은 것으로 풀이된다. 외식 중에서는 오징어젓이 급식의 비중이 높은 것으로 나타났다(21.9%)

매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식에서 대부분 소비되며(91.0%), 나머지가 기타 매식에 분포한다(8.5%). 기타 매식에서는 새우젓의 소비가 많은 편이다(22.9%). 급식에서는 직장급식에서 3분의 2가량 소비되고(67.8%), 기타 급식이 학교급식보다 소비가 많다(각각 22.2%, 10.0%).

수산물 부부식 (젓갈)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
꽃게장(간장)	36.3	41.5	19.9	20.7	8.4	87.0	13.0	97.2	2.8
꽃게장(고춧가루)	15.1	8.7	35.8	37.6	11.1	43.8	56.2	97.9	2.1
새우젓	15.0	12.8	22.0	21.6	28.5	65.1	34.9	91.3	8.7
오징어젓	10.2	10.4	9.8	8.2	31.8	77.3	22.7	78.2	21.9
기타 젓갈	23.4	26.7	12.6	12.0	20.3	87.2	12.8	89.2	10.9
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	76.3	23.7	93.3	6.7

수산물 부부식 (젓갈)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
꽃게장(간장)	97.7	0.0	0.0	1.3	0.0	1.1	0.0	57.5	42.5
꽃게장(고춧가루)	95.1	0.0	0.0	0.0	0.0	4.9	0.0	100.0	0.0
새우젓	77.1	0.0	0.0	0.0	0.0	22.9	13.1	32.9	54.0
오징어젓	92.7	0.0	0.0	0.1	0.7	6.4	19.7	76.2	4.1
기타 젓갈	90.6	0.0	0.0	0.6	1.0	7.8	0.0	90.3	9.7
전체	91.0	0.0	0.0	0.3	0.2	8.5	10.0	67.8	22.2

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

#### | 부록 그림 24 | 수산물 부부식 중 젓갈류의 소비 분포

##### (바) 해조류

수산물 부부식 중 해조류의 소비는 다른 음식군에 포함되지 않는 경우로 한정하여 김이 가장 많고(49.6%), 다시마(25.9%), 생미역(23.8%)의 순이었다. 전체적으로 내식이 4분의 3가량 차지하고(73.9%), 외식 중에서는 매식

소비가 많다(80.7%). 특히 김의 경우 외식보다 가정 내 소비가 많았다(84.4%). 매식 유형으로 보면, 전체적으로 한식이 가장 많고(69.2%), 그 다음이 기타 매식(22.3%), 일식(5.8%), 배달식(2.4%) 등의 순이었다. 급식에서는 직장급식이 3분의 2가량 차지하고(66.0%), 기타 급식이 학교급식보다 큰 비중을 나타냈다(각각 21.3%, 12.7%). 김은 학교급식과 기타 급식에서도 많은 편이나 다시마와 생미역은 직장급식에서 많은 분포를 보였다.

수산물 부부식 (해조류)	각 유형 내 해당 음식의 비중(%)					각 음식의 유형별 비중(%)			
	내식+외식	내식	외식			(내식+외식=100%)		(매식+급식=100%)	
				매식	급식	내식	외식	매식	급식
김	49.6	56.7	29.6	30.7	24.8	84.4	15.6	83.8	16.2
다시마	25.9	21.1	39.6	39.5	40.2	60.0	40.0	80.4	19.6
생미역	23.8	22.0	29.0	27.6	35.1	68.2	31.9	76.6	23.4
기타 해조류	0.7	0.2	1.8	2.2	0.0	27.6	72.4	100.0	0.0
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	73.9	26.1	80.7	19.4

수산물 부부식 (해조류)	각 음식의 유형별 비중(%)								
	(매식=100%)						(급식=100%)		
	한식	중식	양식	일식	배달식	기타 매식	학교급식	직장급식	기타 급식
김	63.6	0.0	0.9	7.0	7.0	21.6	20.6	44.7	34.7
다시마	62.6	0.0	0.0	6.4	0.7	30.3	11.4	73.1	15.4
생미역	83.4	0.0	0.0	4.1	0.0	12.5	8.6	72.8	18.6
기타 해조류	88.3	0.0	0.0	0.0	0.0	11.7	0.0	0.0	0.0
전체	69.2	0.0	0.3	5.8	2.4	22.3	12.7	66.0	21.3

자료 : 보건복지부, 국민건강영양조사 원시자료(2007~2011년)

| 부록 그림 25 | 수산물 부부식 중 해조류의 소비 분포

## 부록 2. 수산물 외식업체 조사 설문지

## 기본 현황 조사

구 분	응	답
SQ1. 업 소 명		
SQ2. 업소유형(1)	① 한 식 ③ 양 식 ⑤ 분 식	② 일 식(횃집, 초밥집, 등) ④ 중화식 ⑥ 기 타( )
SQ3. 업소위치	① 도심 ④ 강북동	② 강남동 ⑤ 강북서 ③ 강남서
SQ4. 업소규모	( )m <sup>2</sup> 또는 ( )평	
SQ5. 업소유형	① 개인사업체 ③ 프랜차이즈·체인점(본사직영)	② 프랜차이즈·체인점(가맹점) ④ 기타( )
SQ6. 주 메 뉴		

SQ7. 전체 월 매출액 중 수산물을 이용한 메뉴가 어느 정도의 비중을 차지하고 있습니까?

- ① 10% 미만                  ② 10~30% 미만                  ③ 30~50% 미만  
④ 50~70% 미만              ⑤ 70~90% 미만                  ⑥ 90~100% 이하

## I. 시장 평가 및 사업체 개요

Q1. 연간 매출액은 어느 정도 이십니까?

- ① 2천만 원 미만                      ② 2천만 원~5천만 원 미만  
③ 5천만 원~1억 원 미만            ④ 1~5억 원 미만  
⑤ 5~10억 원 미만                    ⑥ 10억 원 이상

Q2. 연간 매출액 중 총 식자재비가 차지하는 비중과 그 중 수산물이 차지하는 비  
중은 어느 정도입니까?



- ① 가격이 적당하다                  ② 품질이 좋거나 일정한 편이다  
③ 물량을 안정적으로 구매할 수 있다    ④ 원하는 대로 처리·손질이 가능하다  
⑤ 종류가 다양하다                  ⑥ 매장에서 가깝다  
⑦ 대금 결제 처리가 편하다 ⑧ 기타( )

Q7. 한 달을 기준으로 볼 때 한 달 동안 영업하기 위해 구매하는 국내산 수산물과 수입산 수산물의 비중은 어떠합니까? 합계가 100이 되도록 작성해 주십시오.

원산지	비중(%)
국내산	%
수입산	%

Q8. 한 달을 기준으로 볼 때 한 달 동안 영업하기 위해 구매하는 수산물의 가공처리 형태의 비중은 어떠합니까? 합계가 100이 되도록 작성해 주십시오.

1개월 구매량 기준	(의미)	비중(%)
원물·원어	냉동고등어, 생물오징어 등	
손질·처리·저차가공품	북어포, 염장고등어, 절단오징어 등	
완전 처리·가공품	조미김, 새우젓 등	

Q9. 1년을 기준으로 볼 때 주로 구매하는 수산물의 품목 수, 종류, 구매 빈도 등은 어떠합니까?

- 1) 연중 주요 구매 수산물 품목 수 : \_\_\_\_\_ 개
- 2) 연중 주로 구매하는 수산물 종류를 5가지만 말씀해 주십시오.
- 3) 그 중 가장 많은 수산물의 종류 2가지와 그 원산지, 구매형태 등을 말씀해 주시겠습니까?









- |          |          |
|----------|----------|
| ① 3년 미만  | ② 3~5년   |
| ③ 6~10년  | ④ 11~15년 |
| ⑤ 16~20년 | ⑥ 21년 이상 |

DQ3. 다음 항목 중 귀 업체에 해당되는 사항을 **모두** 선택해 주십시오.

- ① 정부 정책자금 사용(예 : 해수부, 국산원료수매자금 등)
- ② 식당인증제도 도입(예 : 모범식당, ○○도 로컬 푸드, ○○협회 인증 우수식당 등)
- ③ 종업원(대표 포함) 중 수산물 처리조리 자격증 보유자 근무(예 : 생선회 전문가 과정, 한식조리사, 일식조리사 등)
- ④ 업체만의 수산물 음식 처리 또는 조리 표준 매뉴얼 보유
- ⑤ 업체만의 수산물 원자재 구매 규격 보유
- ⑥ 모두 해당 없음

**끝까지 조사에 참여해 주셔서 감사합니다.AA**

### 부록 3. 수산물 외식 소비자 조사 설문지

I. 수산물 외식에 대한 일반 설문

1. 귀하는 외식을 얼마나 자주 하십니까?( )

- ① 1일 2회 이상
- ② 1일 1회
- ③ 1주 4~6회
- ④ 1주 1~3회
- ⑤ 거의 하지 않음

2. 귀하는 다음 외식 종류를 얼마나 선호하십니까?

항목	전혀 선호하지 않음		← 보통임 →				매우 선호함
한식음식점	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
중식음식점	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
일식음식점	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
서양음식점	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
패스트푸드	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
치킨전문점	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
분식 및 김밥전문점	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

3. 귀하는 다음 음식 재료를 얼마나 선호하십니까?

항목	전혀 선호하지 않음		← 보통임 →				매우 선호함
어패류	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
육류	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
해조류	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
채소류	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

4. 귀하는 다음 수산물 음식 종류를 얼마나 선호하십니까?

항목	전혀 선호하지 않음		← 보통임 →				매우 선호함
전골·찌개·탕	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
찜·조림	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
구이·전·튀김	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
화·초밥	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦



7. 귀하는 수산물 외식 메뉴로 어느 수산물을 선호하십니까? (최대 4개 선택)

- |                       |            |               |
|-----------------------|------------|---------------|
| [1] 고등어               | [2] 갈치     | [3] 명태(복어 포함) |
| [4] 대구[5] 조기          | [6] 넙치(광어) | [7] 조피볼락(우럭)  |
| [8] 다랑어(참치)[9] 아귀     | [10] 장어    | [11] 홍어·가오리   |
| [12] 민물어류(미꾸라지, 메기 등) | [13] 연어·송어 | [14] 복어       |
| [15] 꽃게               | [16] 새우    | [17] 굴        |
| [18] 전복               | [19] 홍합    | [20] 오징어      |
| [21] 낙지               | [22] 주꾸미   | [23] 문어       |
| [24] 해조류(감·미역·다시마)    | [25] 기타( ) | [26] 없음       |

8. 최근 일본 원전 사고에 따른 방사능 오염과 관련하여 귀하는 수산물 외식 소비를 어떻게 하고 있습니까?

- ① 이전과 다름없이 하고 있음
- ② 일본산 수입이 많은 수산물에 한해서 외식 소비를 줄이고 있음
- ③ 일본산 여부와 무관하게 외식 전반에 걸쳐 수산물 소비를 줄이고 있음

## II. 수산물 외식에 대한 선택형 설문

본 설문은 귀하께서 생각하시는 수산물 외식의 가치를 평가하고자 합니다. 이를 위해 수산물 외식에서 고려해야할 속성을 다음과 같이 ① 수산물 주 메뉴, ② 음식점의 수산물 메뉴 특화 여부, ③ 수산물의 원산지, ④ 음식점의 위생상태, ⑤ 1인당 외식 가격으로 구성하였습니다.

속성	속성 수	속성 내용
주 메뉴	4	전골·찌개·탕, 찜·조림, 생선구이, 화·초밥
수산물 메뉴 특화 여부	2	수산물 전문점(횃집, 일식, 대구탕, 아귀찜 등), 일반 음식점(한식, 중식 등)
수산물의 원산지	3	국내산, 중국산, 기타 수입산(러시아산, 미국산, 베트남산 등)
위생 상태	2	좋음, 보통
가격(1인당)	3	1만 1천 원, 1만 6천 원, 2만 3천 원

다음에 제시된 10개의 설문 문항은 이상의 속성들로 구성된 서로 다른 2개의 선택지가 제시되어 있습니다. 이 중 귀하께서 가장 선호하는 것을 하나만 골라 표시하여 주십시오. 만일 두 선택지 모두 마음에 들지 않을 경우 '둘 다 선택안함'에 표시하여 주십시오.

### Ⅲ. 사회·경제적 사항에 대한 설문

1. 귀하의 거주지는 어디입니까? (                      ) 시·도
2. 귀하의 성별은 무엇입니까? (                      )
3. 귀하의 연령은 얼마입니까? (                      ) 세
4. 귀하의 직업은 무엇입니까?
 

① 경영/관리/전문/자유직	② 사무관련직/기술직
③ 자영업④ 서비스/판매/영업직	⑤ 농/임/수산업
⑥ 생산/단순노무직	⑦ 주부
⑧ 학생	⑨ 무직/퇴직/기타
5. 귀하의 학력은 무엇입니까?
 

① 초졸    ② 중졸    ③ 고졸    ④ 대졸    ⑤ 대학원졸
--
6. 귀하가 생활을 같이 하는 가족(가구원)은 몇 명입니까? (                      ) 명
7. 귀하 가구는 다음 중 어떤 형태입니까?
 

① 1인 가구	② 부부가구
③ 부부+자녀 가구	④ 조부모+부부+자녀 가구
⑤ 조부모+부부 가구	⑥ 기타

8. 귀하 가구의 한 달 평균 총 수입은 얼마입니까?

- |               |               |
|---------------|---------------|
| ① 100만 원 미만   | ② 100만~150만 원 |
| ③ 150만~200만 원 | ④ 200만~250만 원 |
| ⑤ 250만~300만 원 | ⑥ 300만~350만 원 |
| ⑦ 350만~400만 원 | ⑧ 400만~450만 원 |
| ⑨ 450만~500만 원 | ⑩ 500만~550만 원 |
| ⑪ 550만~600만 원 | ⑫ 600만~650만 원 |
| ⑬ 650만~700만 원 | ⑭ 700만 원 이상   |

설문에 응답해 주셔서 감사합니다.



## 수산물 외식산업의 실태와 발전 방향

---

2013年 12月 29日 印刷

2013年 12月 31日 發行

編輯兼 發行人	김 성 귀
發行處	韓國海洋水產開發院 서울특별시 마포구 매봉산로 45
전 화	02-2105-2700 FAX : 02-2105-2800
등 록	1984년 8월 6일 제313-1984-1호

---

組版・印刷/ 영진피앤피 02-734-3713      정가 15,000원

판매 및 보급 : 정부간행물판매센터 Tel : 02-394-0337