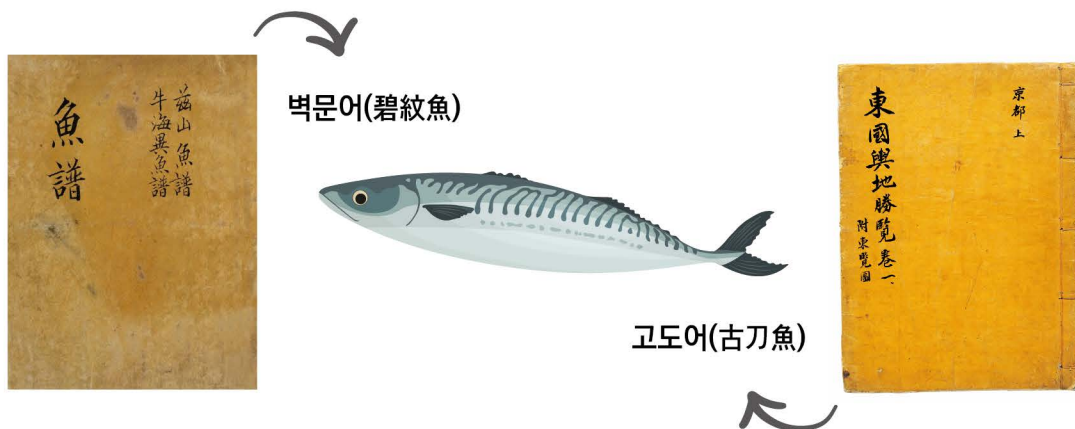


## | 국민생선, 고등어의 경제학 |

고등어는 우리나라 국민이 제일 좋아하는 생선으로 꼽히며, 풍부한 고열량 식품으로 ‘바다의 보리’라는 별명을 갖고 있다. 이번 호에서는 국민생선 고등어에 대해 살펴보고자 한다.

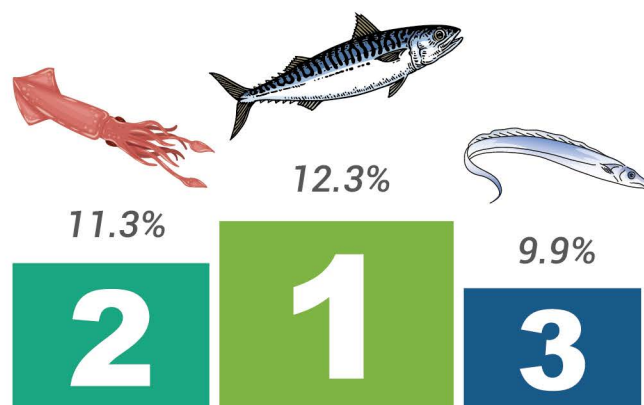
### 기록 속의 고등어

- 고서(古書)에는 벽문어(碧紋魚)와 고도어(古刀魚)로 기록
- 고등어(高登魚)는 ‘등이 둥글게 부풀어 오른 물고기’란 뜻임
- 「자산어보」에는 ‘푸른 무늬를 가진 물고기’란 뜻의 벽문어(碧紋魚), 「동국여지승람」에는 ‘옛 칼의 모습과 닮은 물고기’란 뜻의 고도어(古刀魚)로 기록



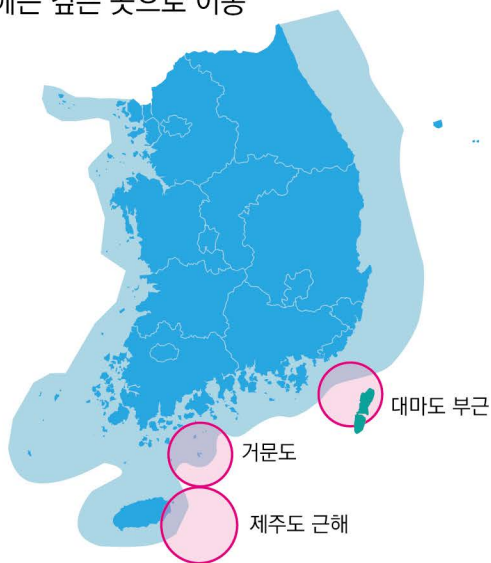
### 고등어의 위상

- 고등어는 우리나라 국민이 가장 좋아하는 수산물 1위
- 한국해양수산개발원이 2019년 3월에 국민 1,000명을 대상으로 설문조사를 한 결과에 따르면, 고등어가 오징어, 갈치, 김, 새우 등을 누르고 가장 좋아하는 수산물 1위 차지
- 2017년 설문조사에서도 1위 차지, 확고부동하게 국민생선의 위상 유지



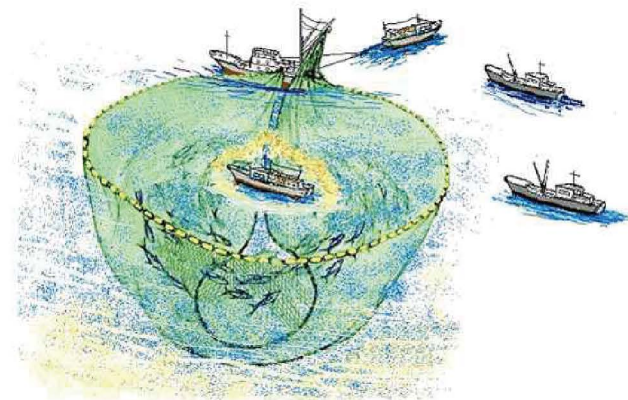
## 고등어 주요 어장

- 주로 거문도, 제주도, 대마도, 동중국해 부근에서 조업
- 수온 10~0℃의 맑은 물에서 서식
- 보통 봄과 여름에는 얕은 곳으로, 겨울에는 깊은 곳으로 이동



## 고등어 조업 방법

- 평균 6척의 배가 1개의 선단을 이뤄 조업
- 어구를 투척하고 끌어 올리는 본선 1척, 어군 탐색, 집어 등을 하는 등선 2척, 어획물을 육지까지 운반하는 운반선 3척 등 평균 6척으로 구성(대형선망어업)



## 고등어 조업 금지기간

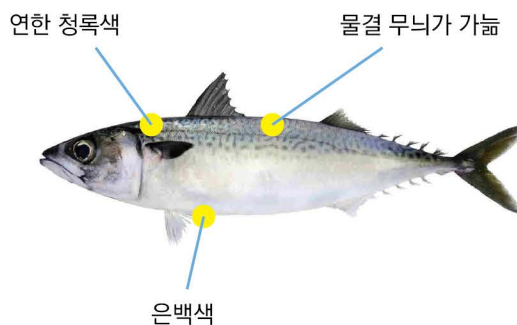
- 자원량 회복을 위해 연중 1개월 조업 금지
- 4월 1일부터 6월 30일까지의 기간 중 1개월의 범위에서 해양수산부 장관이 정하여 고시
- (단, 해당 기간 중 어획량이 10퍼센트 미만인 경우는 제외)



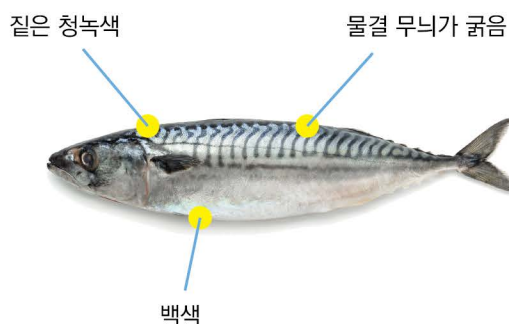
## 국내산과 외국산 비교

- 색깔과 무늬로 구분 가능
- 등이 연한 청록색, 배가 은백색을 띄며, 등의 물결 무늬가 가는 것은 국내산
- 수입산 고등어는 보통 노르웨이산으로 배가 백색을 띄며, 등의 물결 무늬가 굵고 짙은 청녹색이 특징임

### [국내산]



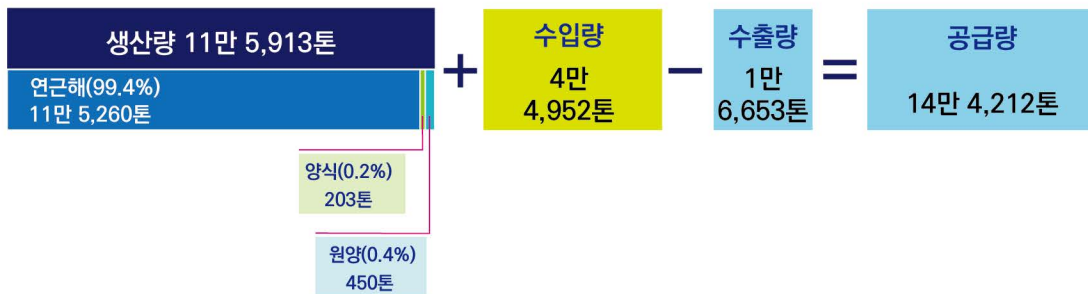
### [노르웨이산]



## 국내 고등어 공급량

• 2017년 기준 약 14만 4천톤 공급, 국민 1인당 2.8kg 소비

- 2017년 기준 국내 고등어 생산량은 약 11만 톤으로 연근해산이 99.4%를 차지, 양식산 203톤, 원양산 450톤 기록
- 수입량은 4만 4,952톤, 수출량은 1만 6,653톤으로 국내에 공급되는 고등어는 14만 4,212톤

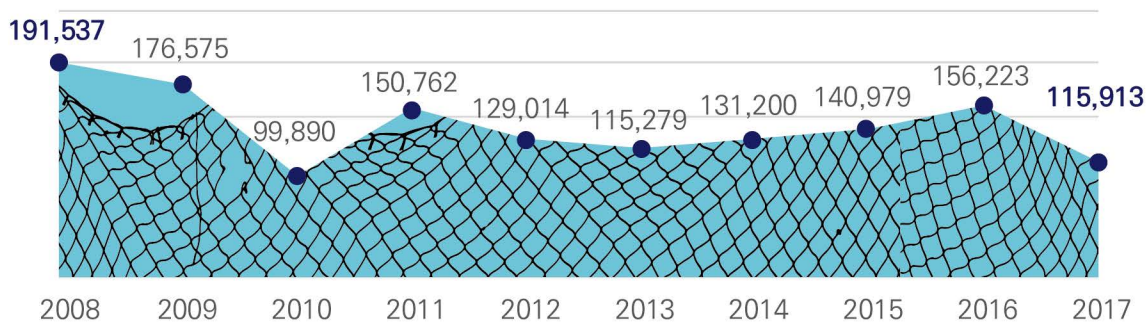


자료: 해양수산부, 2018 어업생산동향조사 및 한국무역통계진흥원

## 국내 고등어 생산량

• 최근 10년간 연평균 약 13만 5천톤 생산

- 2008년에 19만 1,537톤이었으나, 2017년에는 11만 5,913톤으로 10년전에 비해 39.5% 감소



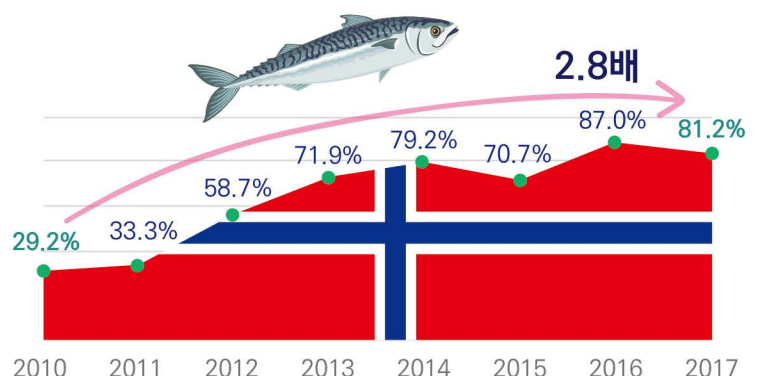
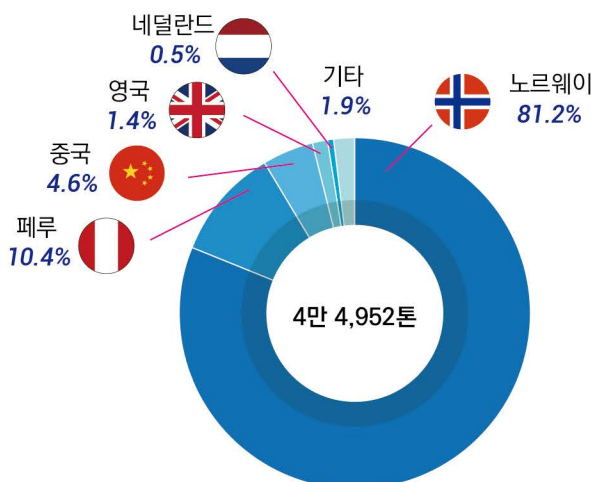
- 2017년 기준으로 우리나라의 고등어 생산량은 세계 고등어 생산량(679만 7,704만 톤)의 1.7% 차지

자료: 해양수산부, 2018 어업생산동향조사 및 FAO, fishstat

## 국내 고등어 수입량

• 수입산 고등어의 8할이 노르웨이산

- 2017년 기준 수입량 중 노르웨이산이 수입량의 81.2% 차지, 2010년 대비 노르웨이산의 비중이 2.8배 증가



자료: UN Comtrade 및 한국무역통계진흥원

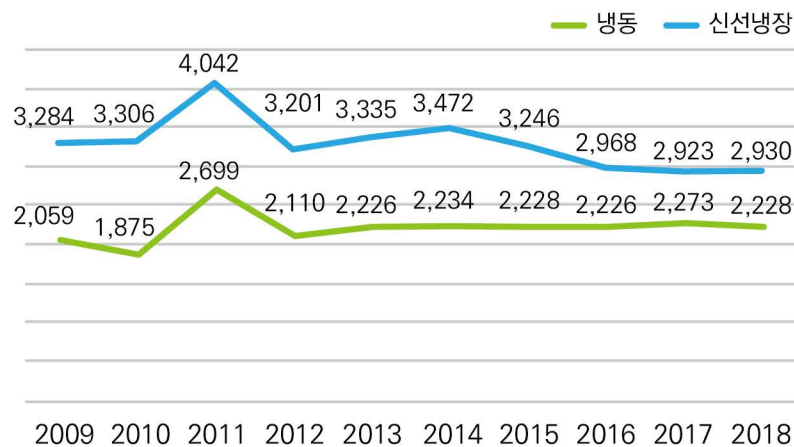


## 국내 고등어 소비자가격

### • 최근 10년간 평균 소비자가격은 1마리당 3,273원

- 최근 10년간의 국내 고등어 가격은 변동이 거의 없는 보합세

\* 2009년 대비 신선냉장 고등어는 10.8% 하락, 냉동 고등어는 8.2% 상승



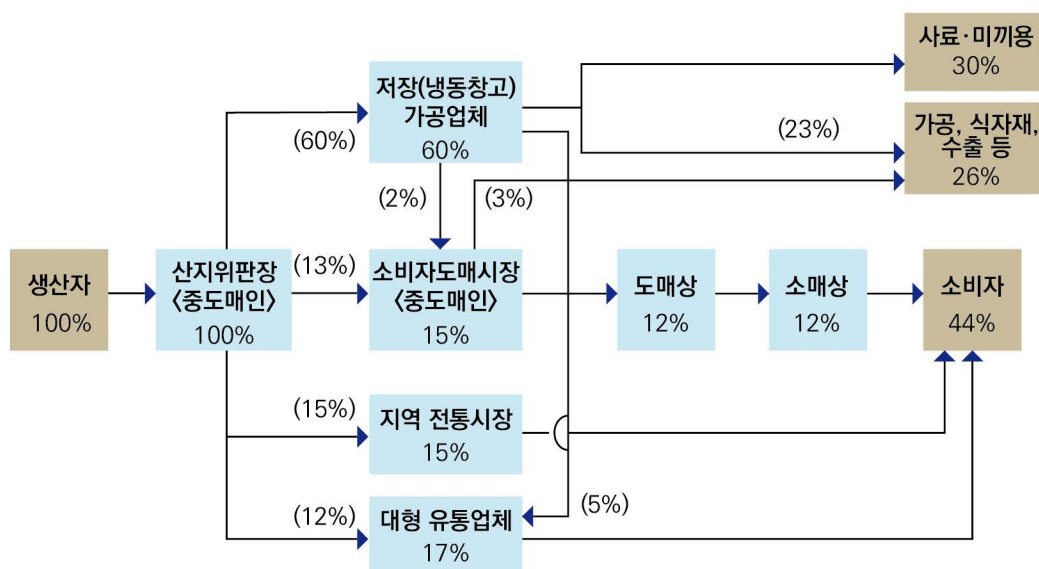
주: 마리당 30cm(350~500g) 정도의 중품  
자료: 한국농수산식품유통공사, 농수산유통정보(KAMIS)

## 고등어 유통경로

### • 국민들은 대형유통업체, 전통시장, 소매상을 통해 구입

- 생산량의 60%는 산지 위판장에서 가공업체로 보내져 30%는 사료·미끼용으로 쓰이고, 나머지 26%는 가공, 식자재로 수출되거나 국내에 유통

- 선어 고등어의 최종 국내 소비 물량은 생산량의 44%로 추정되며, 대형유통업체(17%), 전통시장(15%), 소매상(12%)으로부터 구입



주 : 산지-도매-소매단계 관계자(수협, 중도매인, 수산바이어 등) 면담결과를 토대로 추정하여 작성하였으며, 오차범위는 5% 내외  
자료 : 해양수산부, 수산물 생산 및 유통산업 실태조사, 2018