

# KMI 동향분석

**VOL.146**  
2019 OCTOBER

발간년월 2019년 10월(통권 제146호) 주 소 49111 부산광역시 영도구 해양로 301번길 26(동삼동) 발행인 장영태  
감 수 홍현표 발행처 한국해양수산개발원 자료문의 기획조정본부 연구기획·협력실 홈페이지 www.kmi.re.kr  
이 보고서의 내용은 본원의 공식적 견해가 아닙니다.

## 미래 수산물 구매 세대, 청소년의 수산물 소비행태 및 인식 조사결과

이헌동 수산업관측센터 수급전망팀장  
(lhd7729@kmi.re.kr/051-797-4543)  
홍현표 수산연구본부 명예연구위원  
(hphong@kmi.re.kr/051-797-4454)  
허수진 수산업관측센터 연구원  
(tnlv626@kmi.re.kr/051-797-4521)  
하현정 수산업관측센터 연구원  
(bye0412@kmi.re.kr/051-797-4520)

최근 1·2인 가구 증가, 고령화, 여성의 경제활동 참여 확대 등 인구·사회구조의 변화, 식생활 라이프 스타일의 다양화로 수산물 소비 트렌드도 급변하고 있다. 이러한 트렌드 변화 속에서 수산물의 미래 구매 세대인 청소년의 수산물 소비행태와 수산물에 대한 인식이 어떠한지를 파악하는 것은 향후 수산정책의 방향 설정에 있어서 매우 중요한 요소가 될 것이다. 이에 한국해양수산개발원(KMI)은 2019년 8월, 전국의 중·고등학생 1,000명을 대상으로 수산물 소비행태 및 인식 조사를 실시하였다.

설문조사 결과, 청소년의 55.0%는 수산물을 좋아하며, 싫어하는 비중은 17.2%로 선호한다는 응답 비율이 3배 이상 많았다. 수산물을 좋아하는 이유로는 ‘맛이 좋다’, ‘가족들이 좋아해서 같이 먹다 보니 좋아하게 되었다’, 싫어하는 이유로는 ‘특유의 냄새(비린내)가 싫다’, ‘뼈·잔가지·내장 등으로 먹기 불편하다’는 응답이 많았다. 그리고 학생들의 75.4%가 수산물의 건강·영양적 우수성과 섭취 필요성을 높게 평가하였다.

수산물 중에서 청소년들이 가장 선호하는 어종은 ‘새우’였으며, 고등어, 연어, 대게, 낙지, 오징어, 꽃게 등의 순으로 선호도가 높았다. 반면 비교적 덜 선호하는 수산물로는 식감이 물컹하고, 미끌거리며, 향이 강한 미더덕, 멍게, 해삼, 굴 등을 꼽았다. 한편, 가장 좋아하는 수산물 조리법은 ‘생선회·초밥’이었으며, ‘구이류’, ‘튀김·전·부침류’에 대한 선호도 높은 가운데, ‘조림류’, ‘무침류’의 선호는 낮은 것으로 나타났다.

그리고 학교급식에서 수산물(반찬)이 나오는 경우 ‘좋아한다’ 32.1%, ‘보통이다’ 35.6%로 보통 이

상의 선호도가 67.7%로 나타났다. 조사대상 청소년의 32.3%는 학교급식에서 나오는 수산물을 좋아하지 않았는데, 그 이유로 ‘맛이 없다’는 응답이 가장 많았으며, ‘비린내’, ‘뼈·내장·잔가시 등으로 먹기 불편하다’는 이유가 많았다. 이러한 이유로 향후 학교급식에서 수산물(반찬)의 개선사항에 대해 ‘맛있는 양념과 재료를 곁들여 조리’, ‘요리방법 다양화’, ‘비린내 개선’ 등을 요구하였다.

이번 설문조사를 통해 다음과 같은 시사점을 얻을 수 있다. 우선 청소년들이 선호하는 수산식품이 학교급식에 공급될 수 있도록 정책 지원을 강화해야 한다. 최근 생선 비린내의 제거, 생선뼈 연화 기술, 초음파 튀김공정, 과열증기 이용, 찜팩 포장기술 등을 통해 조직감이 우수하고, 간편하게 먹을 수 있는 수산가공식품이 경쟁적으로 출시되고 있다. 지역 소재 수산가공업체가 개발한 수산가공식품을 학교급식에 제공함으로써 청소년들의 수산물 소비를 촉진하고, 수산가공업계와 수산물 식자재 납품업계의 상생 발전, 지역경제 활성화에도 기여하는 사업을 추진할 필요가 있다. 현재 해양수산부가 추진하고 있는 ‘수산업 가치 및 소비촉진 제고 사업’의 지원 대상에 수산가공식품의 학교급식 지원에 대한 보다 명확한 근거를 마련하고, 지원 예산을 연차별로 확대해 나가는 노력이 요구된다.

또한 학교급식 수산물의 맛 개선, 조리법 다양화, 홍보 등에 있어 유명한 요리사(Chef)를 활용한 프로그램 개발을 적극 검토할 필요가 있다. 최근 유튜브, 페이스북 등 SNS나 TV의 먹방, 쿡방, 요리교실 등을 통해 다양한 식품과 요리법이 선보이고 있는데, 청소년들은 유명 연예인이나 요리사가 선보이는 음식을 맛보고 싶어 하는 성향이 강하다. 영국의 ‘급식혁명(Food Revolution)’을 이끌며, 건강한 학교급식 만들기 프로젝트를 추진하였던 제이미 올리버(Jamie Oliver)의 사례는 요리사 활용이 단순한 이벤트라 치부하기에는 시사하는 바가 매우 크다. 아울러 청소년들의 수산물 위생·안전에 대한 관심도 상당히 높았는데, 이에 대한 학교 교육 프로그램의 개발, 수산물 정보 제공의 내용과 방식 등에 대한 효율적 개선방안 마련에도 관심을 갖고 지원을 확대해 나가야 한다.

# KMI, 전국의 청소년 1,000명 대상 수산물 소비행태 조사 실시

## ■ 미래 수산물 소비층인 청소년의 수산물 소비행태를 파악, 수산정책 수립에 고려 필요

- 최근 1·2인 가구의 증가, 고령화, 여성의 경제활동 참여 확대 등 인구·사회구조의 변화, 식생활 라이프 스타일의 다양화로 수산물 소비 트렌드도 급변하고 있음
- 이러한 트렌드 변화 속에서 수산물의 미래 구매 고객인 청소년들의 식생활, 수산물에 대한 인식과 선호도, 학교급식에서의 수산물에 대한 평가를 파악하는 것은 향후 수산정책의 방향 설정, 지원사업 발굴 등에 있어서 중요하게 고려할 필요가 있음
- 그러나 지금까지 청소년을 대상으로 수산물 소비행태를 조사하고, 정책적 시사점을 제시한 사례가 드문 실정임. 기존 연구는 식품 전체를 대상으로 하였거나, 수산물에 국한하더라도 가정교육학, 식품영양학 분야에서 특정 지역의 학교 및 영양사들을 조사대상으로 하였음. 이와 달리 전국의 청소년들을 대상으로 한 수산물 소비행태 조사와 정책적 대안 제시는 없었던 것으로 평가됨

## ■ KMI, 전국의 중·고등학생 1,000명 대상으로 수산물 소비행태 및 인식 조사 실시

- 한국해양수산개발원(KMI)은 청소년들이 수산물에 대해 인식하는 이미지와 소비행태를 파악하고, 이를 통한 개선방향, 향후 정책과제를 도출하기 위한 설문조사(2019.8.8~8.18)를 실시하였음
- 주요 설문내용은 청소년들의 식생활 진단, 수산물에 대한 전반적인 인식, 수산물 선호도와 소비행태, 학교급식에서의 수산물 선호 및 만족도 등을 포함하였음

**표 1. 청소년 대상 수산물 소비행태 및 인식 조사 개요**

구분	주요 내용
<b>조사대상</b>	전국 만 15~18세 이하 남녀 청소년 1,000명(성별연령별지역별 층화 표본 추출) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 성별 : 남학생 52.0%, 여학생 48.0%</li> <li>- 연령별(학년별) : 중 3 23.1%, 고 1 23.1%, 고 2 25.0%, 고 3 28.8%</li> <li>- 지역별 : 서울 16.8%, 인천경기 32.5%, 대전세종충청 10.8%, 광주전라 10.8%, 대구경북 9.8%, 부산울산경남 14.9%, 강원제주 4.4%</li> </ul>
<b>조사방법</b>	구조화된 설문지를 이용한 온라인 설문조사
<b>조사시기</b>	2019년 8월 8일~18일
<b>주요 조사내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 청소년들의 일반 식생활 및 식품 구매·섭취 성향</li> <li>◦ 수산물의 건강·영양적 측면, 식품안전성 등에 대한 전반적 인식</li> <li>◦ 수산물에 대한 선호도, 가장 좋아하는 수산물과 요리법</li> <li>◦ 학교급식 수산물에 대한 인식 및 소비행태(선호도, 개선사항 등)</li> </ul>
<b>표본오차</b>	95% 신뢰수준에 $\pm 3.1\%$ Point
<b>조사기관</b>	한국해양수산개발원(조사 총괄주관) / (주)마크로밀 엠브레인(조사 수행)

## 청소년, 식품 편의성보다 소비 다양성과 위생·안전을 더 중시

### ■ 아침·저녁 식사는 집에서, 점심은 학교급식, 야식은 패스트푸드와 배달음식으로 섭취하는 비중이 높은 것으로 조사

- 청소년들이 평소에 먹는 일주일간의 식사현황을 조사한 결과, 아침은 ‘가정식(도시락 포함)’으로 먹는다는 응답이 60.6%로 가장 많았으며, ‘식사를 거른다’는 응답도 25.1%로 비교적 높았음
- 점심은 조사대상 청소년의 거의 대부분인 92.2%가 학교에서 급식을 먹는 것으로 나타났으며, 저녁은 집에서 먹는다는 응답이 53.3%로 가장 높았고, 급식을 먹는 경우는 22.4%였음
- 아침, 점심, 저녁 외에도 10명 중 약 6명의 청소년들이 야식을 먹는 것으로 조사되었는데, 야식은 주로 패스트푸드 및 배달음식, 편의점 판매식품 등을 이용하는 것으로 나타남

표 2. 청소년들의 끼니별 식사 유형과 비중

(단위: %)

구분	집에서 만든 음식·도시락	학교급식	편의점	패스트푸드, 배달음식	기타	먹지 않음	합계
아침	60.6	6.5	5.8	0.6	1.4	25.1	100.0
점심	2.6	92.2	1.6	0.6	2.4	0.6	100.0
저녁	53.3	22.4	7.6	4.3	10.2	2.2	100.0
야식	9.5	0.6	17.6	33.1	3.0	36.2	100.0

주 : 기타는 일반음식점(분식점) 음식, 길거리 음식 등을 포함

자료 : 한국해양수산개발원

### ■ 청소년들의 식품소비 라이프 스타일, ‘편의성’ 및 ‘건강’보다는 ‘식품위생·안전’과 ‘소비 다양성(유행)’을 더 중요하게 인식

- 청소년들의 식품소비 성향을 파악하기 위해 식생활 라이프 스타일(lifestyle)을 편의성, 미식, 다양성(유행), 건강, 위생·안전 지향의 5개 유형<sup>1)</sup>으로 구분하고, 각 유형별 특징을 나타내는 문항을 리커트 5점 척도<sup>2)</sup>로 설문하였음

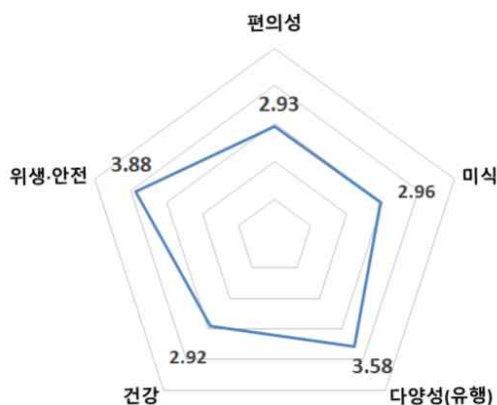
1) ① 편의 지향(아침식사는 밥보다 시리얼, 빵 등으로 간단히 먹는다, 즉석밥과 같은 간편식이나 패스트푸드점을 종종 이용한다), ② 미식 지향(맛있다고 소문난 음식점을 찾아 다닌다, 다른 부문에 비해 식생활에 돈을 아끼지 않는다), ③ 다양성(유행)추구(새로운 음식을 먹어보는 것을 좋아한다, 처음 보는 식품이라도 맛있어 보이면 구매한다), ④ 건강 지향(인스턴트식품이나 밀가루음식 대신 밥을 먹으려고 노력한다, 건강에 좋고 영양이 많은 음식을 찾아 먹으려 한다), ⑤ 위생·안전 지향(식품 유통기한을 반드시 확인하고 먹는다, 언론에서 문제가 있다고 보도된 식품·음식은 먹지 않는다)

2) 전혀 그렇지 않다(1점), 그렇지 않은 편이다(2점), 보통이다(3점), 그런 편이다(4점), 매우 그렇다(5점)

- 그 결과 '위생·안전' 지향이 5점 만점 중 3.88점으로 가장 높았으며, 다음으로 '다양성(유행)' 지향이 3.58점으로 높게 나타났음. 이러한 조사결과는 청소년들이 식품의 안전성을 매우 중요하게 인식하며, 음식을 구매·섭취함에 있어서도 TV나 인터넷, 유튜브 등을 통해 접한 새롭고 다양한 음식을 궁금해 하고, 맛보고 싶어 하는 성향이 반영된 결과라 할 수 있음
- 반면 당초 다른 라이프스타일 유형에 비해 높게 평가될 것으로 예상했던 '편의성' 지향은 5점 만점 중 2.93점으로 비교적 낮게 조사됨. 일반적으로 성인 대상의 식품소비 행태 조사에서는 '편의성'이 중요한 요인으로 도출되지만, 청소년들은 가정, 학교에서 조리가 완료된 음식을 먹는 입장이므로 식품의 구매, 조리, 섭취, 뒤처리 등에 소요되는 시간적 기회비용이 성인보다는 낮다는 점에서 '편의성' 지향 항목 점수가 낮게 도출된 것으로 보임
- 이 외에 인스턴트·밀가루 음식을 자제하거나 건강식품을 챙겨먹는 등 '건강' 지향에 대한 응답은 5점 만점 중 2.92점이었으며, 맛있다고 소문난 음식을 찾아 먹거나, 식생활에 돈을 아끼지 않는 '미식' 지향도 2.96점으로 상대적으로 낮게 조사되었음
- 성별로 식품소비 라이프 스타일에 큰 차이는 없었으나, 여학생은 남학생보다 '미식'을 지향하는 성향이 크며, 반대로 남학생은 여학생보다 '건강'적인 측면을 더 중시하는 것으로 나타남

그림 1. 청소년의 식품 구매·섭취 성향

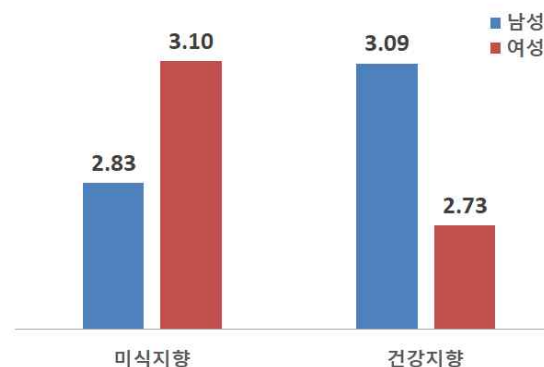
(단위 : 5점 척도)



자료 : 한국해양수산개발원

그림 2. 성별 식품 구매·섭취 성향

(단위 : 5점 척도)



자료 : 한국해양수산개발원

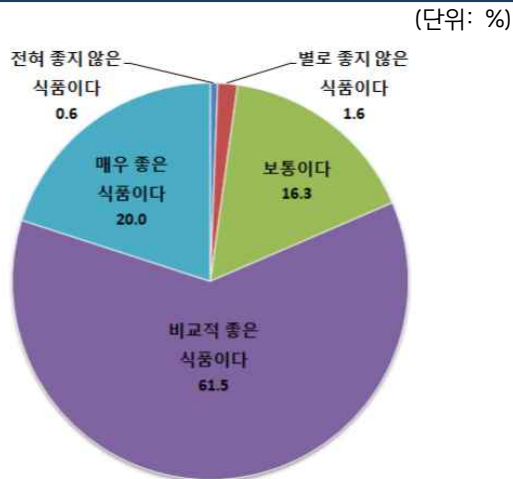
## 청소년들도 식품으로서 수산물의 가치와 중요성을 매우 높게 평가

### ■ 청소년 10명 중 8명, 수산물의 건강·영양적 우수성과 섭취 필요성을 긍정적으로 인식

- 식품으로서 수산물이 건강과 영양적 측면에서 '좋은 식품이다'라고 생각하는 청소년들은 전체의 81.5%로 조사되었으며, '좋지 않은 식품이다'라는 응답은 2.2%에 불과하였음

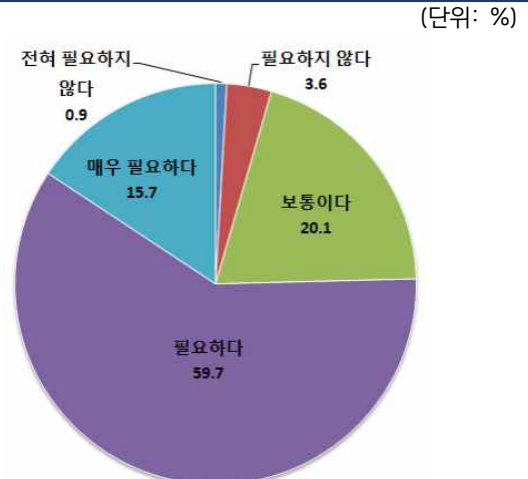
- 또한 건강 유지 및 영양적 균형을 위해 수산물을 먹어야 할 필요성에 대해서도 75.4%가 ‘필요하다’라고 응답하였음

그림 3. 수산물에 대한 건강·영양적 이미지



자료 : 한국해양수산개발원

그림 4. 수산물의 섭취 필요성



자료 : 한국해양수산개발원

## ■ 청소년 4명 중 1명은 본인이 수산물을 충분히 섭취하지 않고 있다고 응답

- 현재 본인이 수산물을 충분히 섭취하고 있다고 대답한 청소년들이 42.0%였으며, ‘보통’이 33.3%, ‘그렇지 않다’는 응답이 24.7%였음. 향후 성인이 되었을 때 수산물 섭취 의향에 대해서는 ‘비슷할 것 같다’는 의견이 46.4%로 가장 많았으며, ‘더 섭취할 것 같다’는 응답은 37.6%였음
- 수산물의 건강·영양적 측면에 긍정적인 이미지를 갖고 있는 학생일수록 현재 충분한 양을 섭취하고 있다고 응답했으며, 향후 섭취 의향 또한 더 높은 것으로 조사됨
- 한편 현재 수산물을 충분하게 섭취하지 않고 있다고 응답한 학생들의 경우, 향후 성인이 되어서도 수산물 섭취를 늘릴 의향이 낮은 것으로 나타남

표 3. 수산물 섭취 수준 및 향후 섭취의향

(단위: %)

구분	보기	비중	구분	보기	비중
현재 수산물 섭취 수준	전혀 먹지 않는 편이다	4.6	향후 수산물 섭취의향	전혀 먹지 않을 것이다	2.4
	먹지 않는 편이다	20.1		대체로 먹지 않을 것이다	13.6
	보통이다	33.3		비슷할 것이다	46.4
	많이 먹는 편이다	32.5		비교적 더 먹을 것이다	29.4
	매우 많이 먹는 편이다	9.5		매우 많이 먹을 것이다	8.2
	합계	100.0		합계	100.0

자료 : 한국해양수산개발원



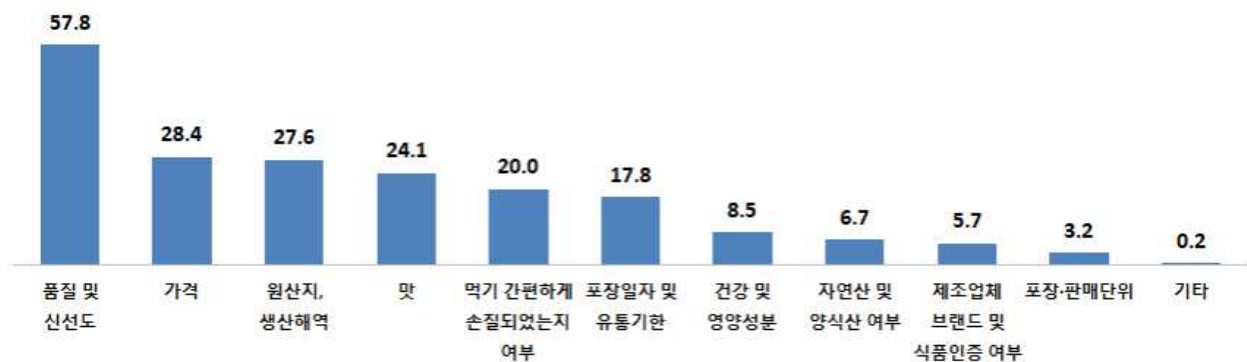
## 국산 수산물 안전성 우려에도 ‘안전하다’는 인식이 높아

### ■ 수산물 구매 시, ‘품질 및 신선도’를 가장 중요한 고려요인으로 선택

- 만약 학생들이 직접 마트나 시장에서 수산물을 구입한다고 할 경우, 어떤 요인을 가장 중요하게 생각하는지를 조사한 결과, ‘품질 및 신선도’를 가장 중요하게 평가하였으며, 다음으로 ‘가격’, ‘원산지 및 생산해역’, ‘맛’ 등의 순으로 조사됨<sup>3)</sup>. ‘원산지 및 생산해역’은 일본 방사능 오염수 유출에 대한 우려가 다시 제기되는 상황에서 청소년들도 많은 관심을 갖고 있는 것으로 나타남
- ‘품질 및 신선도’, ‘원산지 및 생산해역’은 수산물의 안전성과 직결되는 요인으로서, 청소년들도 수산물 소비에 있어서의 안전성을 매우 중요하게 인식하고 있음을 알 수 있음

그림 5. 수산물 구매 시 가장 중요하게 고려하는 요인(2순위까지 중복응답)

(단위: %)



자료 : 한국해양수산개발원

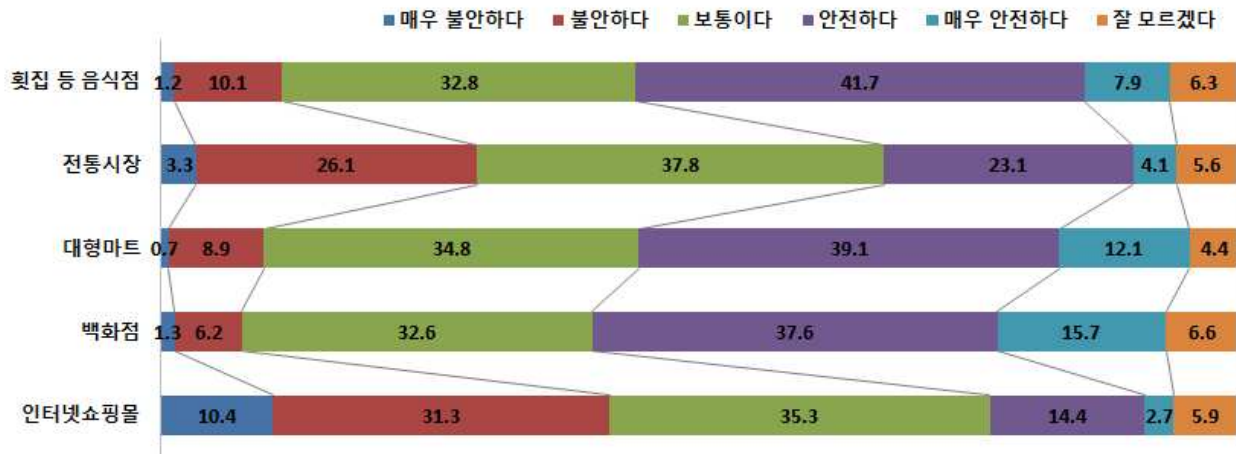
### ■ 국내에서 생산된 수산물, ‘안전하다’는 응답이 ‘안전하지 않다’에 비해 3배 이상 많아

- 우리나라에서 어획 또는 양식되는 수산물의 안전성에 대한 인식에서는 ‘안전하다’고 생각하는 학생이 전체의 47.0%였으며, ‘안전하지 않다’라는 응답은 13.2%였음. 인구특성별로 큰 차이를 보이지는 않았으나, 남학생보다 여학생의 ‘수산물이 안전하지 않다’는 응답 비중이 높았음
- 가장 우려되는 수산물 식품안전 문제는 ‘식중독·장염’이 36.8%로 가장 높았으며, 다음으로 방사능 오염 문제(26.4%), 고래·회충 등 기생충 문제(23.9%) 등의 순이었음
- 한편, 청소년들이 생각하는 수산물 유통 채널별 안전성 정도를 조사한 결과, 백화점, 대형마트, 횡집 등 음식점의 안전성은 5점 만점에 3.5점 정도로 높게 나타났으나, 전통시장 및 인터넷 쇼핑몰은 3점 이하로 다소 낮았음

3) 2017년 KMI가 전국 성인 1,000명을 대상으로 수산물 구입 시 고려요인을 조사한 결과에서도, ‘품질 및 신선도’가 압도적으로 높은 가운데, ‘원산지 및 생산해역’, ‘가격’, ‘먹기 편리하게 손질 여부’ 등의 순으로 나타남(이현동·백진화, 「수산시장의 소비자 신뢰 제고를 위한 정책 지원방안 연구」, 현안연구, 한국해양수산개발원, 2017)

그림 6. 청소년의 수산물 유통 채널별 안전성에 대한 인식

(단위: %)



자료 : 한국해양수산개발원

## 청소년 10명 중 5~6명은 수산물을 선호, 맛있는 식품으로 인식

### ■ 청소년들의 수산물 선호도, 다소 낮을 것이라는 예상과 달리 비교적 높게 나타나

- 청소년들의 수산물 선호도를 조사한 결과, '좋아한다' 55.0%, '보통이다' 27.8%로 10명 중 8명이 보통 이상의 선호도를 가지며, '싫어한다'는 비중은 17.2%에 그쳤음. 특히 가구원 수가 많을수록, 65세 이상 노령 가구원이 있는 경우 수산물을 선호하는 경향이 더 컸음
- 수산물을 좋아하는 이유로는 '맛이 좋다'가 62.1%로 가장 높았으며, 다음으로 '가족들이 좋아해서 같이 먹다보니 좋아하게 되었다'가 16.9%를 차지하였음. 수산물을 싫어한다는 청소년들은 '특유의 냄새(비린내 등)가 싫다'는 응답이 41.3%로 가장 많았으며, '뼈, 잔가시, 머리, 내장 등이 있어 먹기가 불편하다'는 응답도 28.5%로 높았음

표 4. 청소년들이 수산물을 좋아하거나 싫어하는 이유

(단위: %)

구분	보기	비중	구분	보기	비중
좋아하는 이유 (828명 응답)	맛이 좋다	62.1	싫어하는 이유 (172명 응답)	특유의 냄새(비린내, 향)가 싫다	41.3
	가족들이 좋아해서 같이 먹다보니 좋아하게 됐다	16.9		뼈, 잔가시, 머리, 내장 등이 있어 먹기가 불편하다	28.5
	몸에 좋은 영양성분이 풍부하고 두뇌발달 등 건강에 좋다	14.9		건강에 좋다고는 하지만 맛이 없다	13.4
	소화가 잘 된다	2.3		특별한 이유 없이 원래부터 싫어했다	8.1
	다이어트에 도움이 된다	1.9		수산물에 대한 알레르기 등 건강상 이유로 싫어한다	3.5
	기타	1.9		식품안전성 문제, 식중독 등 위생안전사고가 걱정된다	2.9
	합계	100.0		기타	2.3
				합계	100.0

자료 : 한국해양수산개발원

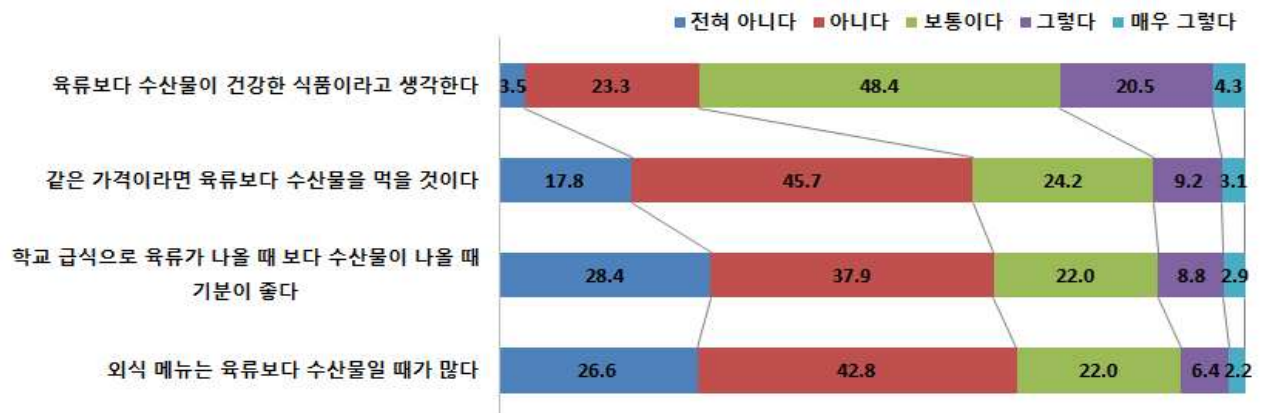


## ■ 청소년들, 건강·영양적 우수성에도 불구하고, ‘수산물’보다는 ‘육류’를 확실히 더 선호

- 식생활에 있어 육류와 수산물에 대한 인식을 알아보기 위해 다양한 측면에서 설문을 진행하였는데, 우선 육류보다 수산물이 더 건강한 식품인지에 대한 질문에는 ‘그렇다’라는 응답이 24.8%, ‘그렇지 않다’가 26.8%로 비슷하였음
- 반면 같은 가격이라면 육류보다 수산물을 먹을 것인지에 대한 질문과 학교급식으로 육류보다 수산물이 제공될 때 기분이 더 좋은지에 대해서는 ‘그렇지 않다’는 응답이 60% 이상으로 조사되어 육류에 대한 선호도가 훨씬 더 큰 것으로 조사됨
- 평소에 외식할 때 육류보다 수산물을 주로 먹는지에 대해 ‘그렇지 않다’는 응답은 69.4%였으며, ‘그렇다’는 8.6%에 불과하였음

그림 7. 청소년의 육류와 수산물에 대한 인식 비교

(단위: %)



자료 : 한국해양수산개발원

## 청소년, 수산물 중에서는 새우, 요리는 생선회·초밥을 가장 선호

### ■ 새우, 고등어, 연어의 선호도가 높은 가운데, 향이 강한 수산물은 비선호

- 청소년들의 수산물 종류별 선호도를 파악하기 위해 어류, 갑각류, 패류, 연체동물, 해조류 가운데 국민들이 즐겨 먹고, 청소년들도 인지할 수 있는(잘 알려진) 수산물 약 40종을 보기로 제시하였음. 조사결과, 청소년들이 가장 좋아하는 수산물은 ‘새우’로 나타났으며, 고등어, 연어, 대게, 낙지, 오징어, 꽃게 등의 순으로 조사됨
- 반면 상대적으로 덜 선호하는 수산물로는 식감이 물컹하고, 미끌거리며, 향이 강한 미더덕, 멍게, 해삼, 굴 등을 꼽았음. 이들 수산물은 성인들의 선호도가 비교적 높지만, 학생들의 선호도가 낮은 것은 학교급식에서는 잘 제공되지 않고, 횡집 등 수산음식점이 아니면 학생들이 평소 자주 접하기 어렵기 때문으로 판단됨

- 한편, 횡감으로 가장 좋아하는 수산물 어종의 경우 광어, 연어, 참치 순으로 선호도가 높았음

표 5. 청소년들의 수산물 선호도 조사결과(1·2·3순위 중복응답)

(단위: %)

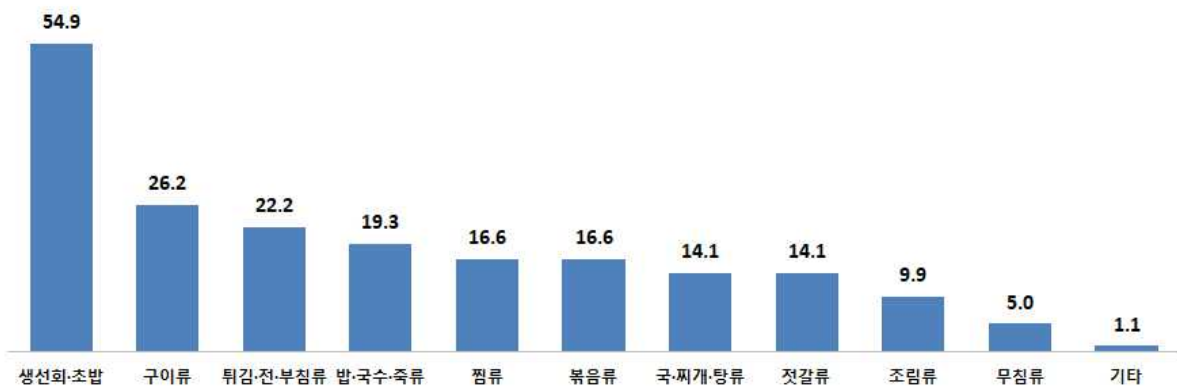
구분	보기	비중	구분	보기	비중	구분	보기	비중
선호하는 수산물	새우	35.1	덜 선호하는 수산물	미더덕	29.4	횡감으로 좋아하는 수산물	광어	58.4
	고등어	23.0		멍게	20.2		연어	55.2
	연어	20.7		해삼	19.8		참치	40.8
	대게	19.2		굴	18.4		낙지	30.3
	낙지	16.4		매생이	14.4		오징어	29.9
	오징어	15.2		마꾸라지	11.3		우럭	25.8
	꽃게	13.9		톳	11.1		돔류	25.5
				조개류	10.3		방어	17.8

자료 : 한국해양수산개발원

- 가장 좋아하는 수산물 조리법은 ‘생선화·초밥’으로, 전체 응답의 54.9%를 차지했으며, 다음으로 ‘구이류’ 26.2%, ‘튀김·전·부침류’ 22.2% 순으로 해당 조리법을 선호하는 것으로 나타났음

그림 8. 청소년들이 가장 좋아하는 수산물 조리법(1·2순위 중복응답)

(단위: %)



자료 : 한국해양수산개발원

## ■ 집, 학교, 음식점 중 학교에서 수산물 섭취하는 비중이 제일 높아

- 집, 학교, 음식점 중 청소년들이 어디서 수산물을 제일 많이 섭취하는지를 조사한 결과, ‘학교’에서 제일 많이 먹는다고 응답한 비중이 전체의 44.5%로 가장 많았음<sup>4)</sup>. 이는 청소년들이 학교에 있는 시간이 길 뿐만 아니라, 일반적으로 학교급식으로 주 2~3회 정도 수산물이 제공되기 때문임
- ‘집’에서 수산물을 가장 많이 먹는다고 응답한 청소년은 전체의 34.2%였으며, ‘음식점’은 21.3%로 조사되었음

4) 집, 학교, 음식점에서의 수산물 섭취 비중 합계를 100으로 보았을 때 각 장소별 섭취 비중을 설문하였음

## 학교급식에서 맛의 개선, 요리방법 다양화, 비린내 제거 요구

### ■ 학교급식 수산물 반찬, 싫어하는 학생들은 그 이유로 ‘맛이 없다’는 응답이 가장 많아

- 학교급식에서 수산물이나 수산물 반찬이 나오는 경우 전체 응답자의 32.1%가 ‘(매우)좋아한다’고 응답한 반면, ‘(매우)싫어한다’는 응답도 32.3%로 비슷하게 조사되었음
- 수산물 반찬을 싫어하는 학생들(323명)은 ‘맛이 없어서’ 싫어한다는 응답이 전체의 44.3%로 가장 많았으며, ‘특유의 냄새(비린내 등)가 싫어서’ 29.4%, ‘뼈·잔가지·머리·내장 등이 있어 먹기가 불편해서’가 14.9%로 나타났음
- 여학생의 경우 ‘맛이 없어서’ 보다 ‘특유의 냄새(비린내 등)가 싫어서’라는 응답이 더 많아, 남학생보다 여학생이 수산물의 냄새에 더 민감하게 반응하였음

그림 9. 학교급식에서 수산물 선호도

(단위: %)



자료 : 한국해양수산개발원

표 6. 학교급식에서 수산물 반찬을 싫어하는 이유(323명)

(합계 100%)

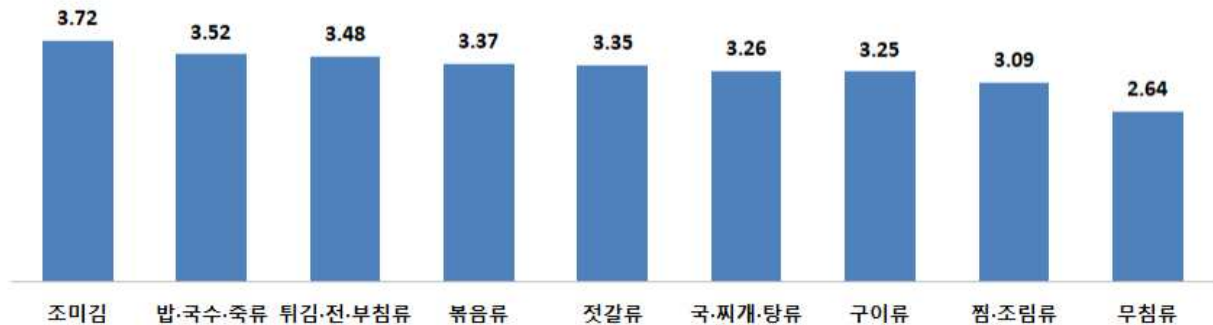
구분	비중
맛이 없다	44.3
특유의 냄새(비린내 등)가 싫다	29.4
뼈, 잔가지, 머리, 내장 등이 있어 먹기 불편하다	14.9
원래 수산물을 좋아하지 않는다	4.3
조리방법이 마음에 들지 않는다	2.2
수산물이 먹어도 안전한지 걱정된다	1.9
기타	3.0

자료 : 한국해양수산개발원

- 학교급식으로 선호하는 수산물 요리 방법별 선호도는 ‘조미김’이 3.72점으로 가장 높았으며, 다음으로 ‘밥·국수·죽류’ 3.52점, ‘튀김·전·부침류’ 3.48점, ‘볶음류’ 3.37점 순으로 선호도가 높았음
- 반면 ‘찜·조림류’, ‘무침류’ 등의 선호도는 각각 3.09점, 2.64점으로, 다른 요리 방법에 비해 상대적으로 선호도가 낮았음

그림 10. 학교급식에서 제공되는 수산물 요리 방법별 선호도

(단위: 5점 척도)



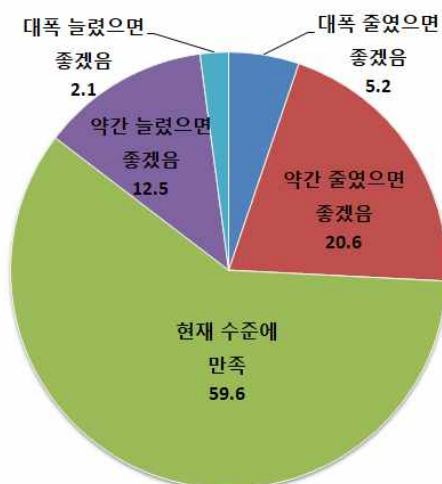
자료 : 한국해양수산개발원

## ■ 10명 중 6명은 수산물 반찬 제공 횟수가 적절하다 응답, 수산물 반찬을 다 먹지 않고 남기는 학생의 비율도 60%에 달해

- 학교급식의 수산물 제공 횟수가 적절한지에 대해서는 약 60%가 '적절하다'고 응답하였음. 그리고 '줄였으면 좋겠다'는 의견이 25.8%로 '늘렸으면 좋겠다'는 의견 14.6%에 비해서는 높았음
- 학교급식으로 제공되는 수산물 반찬의 남김 정도를 조사한 결과, 응답자의 42.1%는 '수산물 반찬을 먹지만 가끔씩 남긴다'고 응답했고, '거의 먹지 않고 항상 남기는 편이다'는 학생도 17.7%였음. 한편, 여학생과 고학년의 수산물 반찬 남김 비중이 상대적으로 더 높은 것으로 조사되었음

그림 11. 수산물 반찬 제공횟수의 적절성

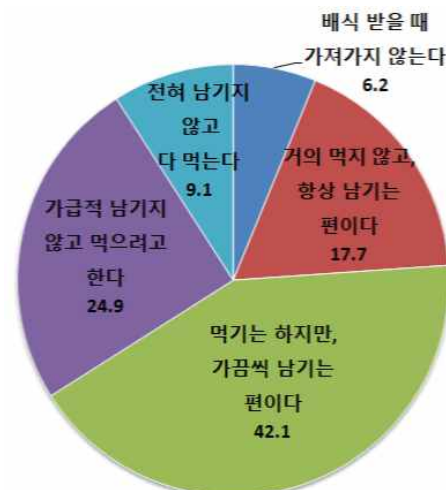
(단위: %)



자료 : 한국해양수산개발원

그림 12. 수산물 반찬 남김 정도

(단위: %)



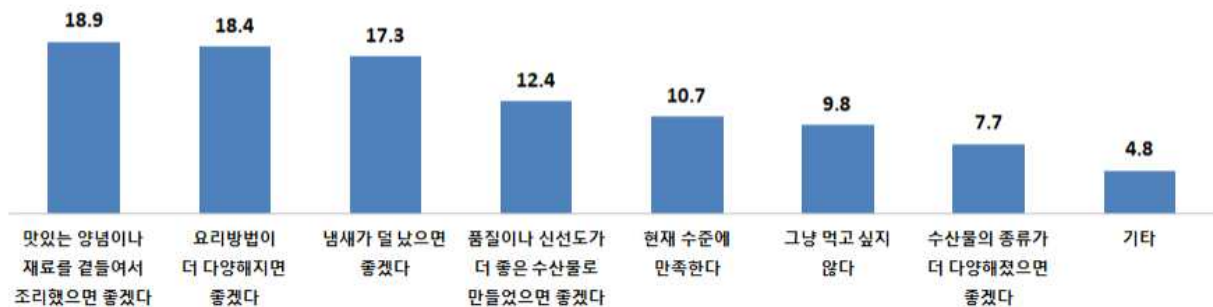
자료 : 한국해양수산개발원

## ■ 수산물 학교급식, 맛의 개선과 요리방법의 다양화, 냄새 제거 등을 요구

- 청소년들이 수산물을 섭취하는 장소별로 만족도를 조사한 결과, 일반음식점에서의 만족도가 5점 만점에 3.7점으로 가장 높았고, 집 3.6점, 학교급식 2.8점으로 학교급식에서의 만족도가 가장 낮았음
- 향후 학교급식에서 수산물(반찬)이 어떻게 개선되기를 희망하는지 조사한 결과, ‘맛있는 양념이나 재료를 곁들여서 조리했으면 좋겠다’와 ‘요리방법이 더 다양해졌으면 좋겠다’는 응답이 각각 18.9%, 18.4%로 가장 많았으며, ‘냄새가 덜 났으면 좋겠다’ 17.3%, ‘품질과 신선도가 더 좋은 수산물로 만들었으면 좋겠다’ 12.4% 순으로 나타났음

그림 13. 학교급식에서 수산물(반찬)의 개선 요구사항

(단위: %)



자료 : 한국해양수산개발원

## 청소년 선호 수산가공식품, 학교급식 공급을 위한 지원 정책 필요

### ■ 수산물 특유의 비린내 제거, 먹기 편리한 수산식품 개발 수요는 지속적으로 확대

- 청소년 10명 중 5~6명이 수산물을 선호하는 가운데, 싫어한다고 응답한 청소년들은 ‘맛이 없음’, ‘특유의 냄새(비린내)’, ‘뼈·잔가지·내장 때문에 먹기 불편’ 등의 이유로 수산물을 기피하였음
- 이러한 수산물 비선호 요인을 개선하고자 최근 생선 비린내 제거, 생선뼈 연화 기술, 초음파 튀김 공정, 과열증기 이용, 찜팩 포장기술 등을 통해 조직감이 우수하고, 간편하게 먹을 수 있는 수산가공식품 연구개발(R&D)이 대기업뿐만 아니라 중·소규모 수산식품기업에서도 활발히 이루어지고 있음
- 그러나 중·소규모 가공업체의 경우, 신제품 개발·상품화 이후 판로 개척의 어려움, 비교적 높은 제조원가로 인한 학교급식 공급의 제약이 있어 청소년들이 새로운 소비 트렌드에 맞춰 출시된 수산가공품을 접하기 어려운 실정임. 현재 학교급식에는 대부분 냉동 위주의 수산물 원물이나 조리가 비교적 용이하도록 손질된 전처리 수산물이 공급되고 있음



그림 14. 수산물 비선택 요인 제거 및 소비 트렌드 반영 수산가공식품 개발사례

생선비린내 제거, 뼈 연화기술 적용 구이류	과열증기장치 이용, 참숯 가향 볶음류	청소년 선호 화이트소스 첨가 파스타용 굴 통조림	제주산 광어 연육을 이용한 어묵제품

자료 : 경상대학교 수산식품산업화 기술지원센터 홈페이지(<http://rcids.gnu.ac.kr/>, 2019.9.28. 검색)

## ■ 지역에서 생산된 수산가공식품의 학교급식 지원사업 발굴, 사업예산 확대 노력 필요

- 일선 학교급식 현장의 영양(교)사들은 수산물 위생·안전관리의 어려움, 수산물 조리 시 전처리에서 소요되는 시간과 대량 조리의 어려움, 급식 후 발생하는 음식물 쓰레기 등으로 수산물 식재료 이용·조리를 기피하는 경향이 있음
- 최근 청소년뿐만 아니라 국민들의 수산식품 소비 트렌드를 반영한 다양한 가정간편식(Home Meal Replacement: HMR)이 수산물에 있어서도 경쟁적으로 출시되고 있음. 향후 지역 소재 수산가공업체가 개발한 HMR 수산가공품을 학교급식에 제공, 청소년들의 수산물 소비를 촉진하고 지역경제 활성화에도 기여하는 사업이 전국적으로 확대될 필요가 있음
- 지역별로 수산가공업계, 식자재(수산물) 납품업체, 학교의 영양교사 등이 참여하는 협의체를 구성, 업계의 애로사항과 정부 지원 등에 대한 의견 수렴을 거쳐 지역에서 생산된 수산가공품을 학교급식에 보다 안정적으로 공급할 수 있는 지원사업 발굴이 필요함
- 현재 해양수산부가 수산물 소비 확대 기반을 조성하기 위해 추진하는 사업으로는 ‘수산업 가치 및 소비촉진 제고 사업’이 있음. 이 사업을 통해 어식백세 캠페인 홍보, 소비촉진 행사 지원, 학교급식 수산물 사용 확대를 위한 쿠킹클래스 운영 등이 이루어지고 있는데, 동 사업 대상에 수산가공품 학교급식 지원에 대한 보다 명확한 근거를 마련하고, 예산을 연차별로 확대해나가는 노력이 요구됨

## 학교급식 수산물 요리법 개발·홍보, 수산물 섭취·안전 등에 대한 교육 프로그램의 내실화 필요

### ■ 유명 요리사와 학교급식 수산물의 맛 개선, 조리법 개발, 홍보 프로젝트도 적극 검토

- 청소년들이 학교급식에 있어서 수산물(반찬) 맛의 개선과 요리방법이 좀 더 다양화되었으면 좋겠다는 요구가 많음에 따라 이를 지원할 수 있는 프로그램 개발·보급도 필요함



- 최근 유튜브, 페이스북 등 SNS나 TV의 먹방, 쿡방, 요리교실 등을 통해 다양한 형태의 식품과 요리법이 선보이고 있음. 청소년들은 유명 연예인이나 요리사(Chef)가 선보이는 음식을 맛보고 싶어 하는 경향이 크므로, 이들을 활용한 수산물 요리법 개발·홍보도 적극 검토할 필요가 있음
- 실제로 우리나라에서 유명 요리연구가가 학생들과 함께 학교급식 메뉴를 개발하는 TV 예능 프로그램(tvN 고교 급식왕)이 방송된 사례가 있었는데, 해당 프로그램에서 개발된 메뉴에는 해물덮밥, 꼬시래기전과 같은 수산물을 이용한 음식도 다수 포함되어 있었음. 이러한 콘텐츠가 발전되고 다양해진다면 학생들의 눈높이에 맞는 수산물 요리법을 개발·홍보하는데 큰 도움이 될 것으로 예상됨
- 영국에서는 인지도가 매우 높은 제이미 올리버(Jamie Oliver) 셰프가 부실한 학교급식의 실태를 고발하고, 이를 개선하기 위해 ‘급식혁명(Food Revolution)’과 같은 건강한 학교급식 만들기 프로젝트를 추진하였음. 이러한 노력은 영국 전체로 퍼져 나갔고, 정부도 학교급식에서 정크푸드의 금지, 막대한 급식개혁 예산 지원 등을 약속하는 등 영국 학교급식의 트렌드를 바꾸는 계기가 되었음

## ■ 청소년 대상으로 수산물의 섭취 필요성, 위생·안전관리 등에 대한 식생활 교육 강화

- 청소년들은 식품의 위생·안전에 매우 중요하게 인식하는 것으로 조사됨. 수산물에 있어서 방사능 오염, 식중독·장염, 고래회충, 중금속, 미세 플라스틱 문제 등이 언론을 통해 가끔 보도되는데, 국산 수산물이 안전하다고 인식하면서도, 이에 대한 불안감과 우려는 내재되어 있다고 볼 수 있음
- 향후 수산물의 위생·안전에 대한 정확한 정보 제공, 수산물 섭취의 중요성 등에 대한 교육 프로그램 개발도 중요한 과제라 할 수 있음. 미국의 비영리단체 Seafood Nutrition Partnership은 학생들이 수산물의 건강·영양적 이점을 인식하고, 어릴 때부터 수산물에 익숙해질 수 있도록 학교급식에서 수산물 요리를 메뉴화하는 방법 등을 제공하고 있는데, 이러한 해외 각국의 교육 프로그램도 참고할 필요가 있음
- 현재 해양수산부는 청소년·어린이들의 수산물 소비 확대를 위해 ‘우리 수산물 영양교육’, ‘건강한 수산물 밥상 캠페인’, ‘수산물 식습관 만들기 사업’ 등을 추진해 오고 있음. 향후 이러한 프로그램을 전국의 학교로 확대하고, 정보 제공의 내용과 홍보방식 등에 대한 효율적 개선방안 마련에도 보다 관심을 갖고 지원을 확대해 나가야 할 것임

## ■ 청소년들의 수산물 소비성향과 트렌드 변화에 대한 지속적인 연구정책 개발 필요

- 이번 KMI의 전국 청소년 대상 수산물 소비행태 조사는 정책적으로도 의미 있는 시사점을 제공하고 있음. 일반적으로 청소년들이 수산물을 싫어한다는 막연한 인식과 주장도 있으나, 이는 육류 등 다른 식품과 상대 비교에서의 비선호 측면, 수산물 중 일부 어종에 대한 기피, 가정이나 외식에 비해 학교급식에서의 수산물 맛 저하, 비린내 및 먹기 불편함 등이 다소 확대 해석된 측면이 있다고 판단됨

- 실제로 이번 설문조사 결과, 청소년들이 수산물을 싫어한다는 응답보다 좋아한다는 응답 비율이 3배 이상 높았으며, 다른 선행연구에서도 청소년들이 수산물을 좋아한다는 조사결과가 많음<sup>5)</sup>
- 지금까지 수산물 소비에 대한 조사·연구는 주로 성인층을 대상으로 이루어졌음. 수산업과 수산물의 미래는 향후 주 소비층이 될 청소년들에게 달려 있다는 점에서 청소년들의 수산물 소비성향과 식품소비 트렌드 변화에 대한 지속적인 연구와 정책 개발이 요구됨

---

5) 아래의 선행연구 등 다양한 분야에서 청소년들을 대상으로 한 수산물 선호도 조사가 수행되었음. 조사결과를 살펴보면, 공통적으로 수산물을 '선호한다'는 응답이 45~55%, '보통이다' 30~35%, '싫어한다' 10~25%로 선호 비중이 압도적으로 높은 것을 알 수 있음

- 남혜원 외, "중고등학생의 수산물 이용 음식에 대한 이용실태와 선호도 및 학교급식에서의 요구도 조사", 한국식품조리과학회지 18권 1호, 2002.
- 김유정, 「중학생과 고등학생의 수산물에 대한 인식도 및 선호도」, 원광대학교 교육대학원 석사학위논문, 2010.
- 김수현, 「대구지역 고등학생의 수산물 음식에 대한 기호도 및 섭취빈도」, 계명대학교 교육대학원 석사학위논문, 2012.
- 오희·정혜영, "초등학교 고학년 학생들에서 학교급식의 수산물 기호도", 한국식품영양학회지 26권 2호, 2013.

## KMI 동향분석

구분	제목	발간일
제1호	한진해운사태로 부산항 환적물동량 연간 50만 TEU 이상 줄어들 듯	2016.11.02
제2호	지진예측을 위해 해저활성단층 조사가 시급하다	2016.11.09
제3호	미 대선 결과에 따른 해운·항만·수산 부문 영향과 대응	2016.11.16
제4호	우리나라 선박의 28%, 고효율·친환경 선박으로 교체가 시급하다	2016.11.23
제5호	해운업 구조조정 지원, 정책금융 왜 실효성 없었나?	2016.12.01
제6호	해운의 산업적 특성을 고려한 새로운 해운금융 시스템 구축해야	2016.12.08
제7호	수산업·수산물, 식량부문의 4차 산업혁명 예고	2016.12.15
제8호	해운 얼라이언스 재편으로 부산항 환적물동량 추가 감소 우려	2016.12.26
제9호	해양수산정책, 국민경제 발전에 기여-해양수산의 성과와 과제	2017.01.04
제10호	해양수산과 국민경제 -‘2017 KMI 해양수산 전망대회’지상 중계 -	2017.01.11
제11호	중·일 해양경비력 강화에 따른 전략적인 대응 필요	2017.01.19
제12호	2016 유엔총회 결의, 한국 KMI의 역할 높이 평가	2017.01.26
제13호	연근해어업 생산량 92만 톤으로 추락, 특단의 자원회복 대책 필요	2017.02.01
제14호	빅 데이터로 본 2016 해양수산	2017.02.08
제15호	對EU 수산물 수출, 환경인증제도 개발에 대비 필요	2017.02.15
제16호	남해 EEZ 모래채취 갈등을 수습할 공동연구와 대책이 시급	2017.02.22
제17호	아베 정권, 독도 침탈 노골화 - 초·중 ‘학습지도요령 개정안’에 독도는 ‘일본 고유 영토’ 명기 -	2017.02.23
제18호	‘전국 해양수산 가치 공유로 지역 상생발전시대 막 열어’ 2017 전국 해양수산 대토론회 성황리에 개최	2017.03.02
제19호	동북아 허브경쟁력 강화 위해 부산항 LNG 벙커링 터미널 구축 서둘러야	2017.03.15
제20호	2017년 중국 ‘양회’, ‘해양강국’ 건설 천명	2017.03.24
제21호	3대 얼라이언스의 체제 변화로 부산항 운영 비효율성 개선 시급	2017.03.31
제22호	우리 해운산업도 민관 협력 산업정책(Smart 산업정책) 적용해야	2017.04.07
제23호	국민 78.7%, 해양수산에 ‘보통 이상의 관심’, 국민 인식과 정책 수립 함께 가야: KMI, ‘전국’ 규모의 ‘해양수산 국민인식조사’ 첫 실시	2017.04.14
제24호	러시아 명태 비즈니스 모델, 우리 수산업의 새로운 활력 기대	2017.04.19
제25호	어린 물고기를 살릴 지혜로운 소비로 국민이 수산자원관리를 주도해야	2017.04.21
제26호	블록체인 기술 적용으로 컨테이너 화주의 비용 20% 절감 가능	2017.04.28
제27호	국내 크루즈시장 체질개선 시급	2017.05.04
제28호	항만도시 미세먼지 대책 수립 시급	2017.05.18
제29호	中 일대일로, 글로벌 SCM 구축을 통한 중국식 세계화 전략 본격화	2017.05.25
제30호	새 정부의 해양수산 일자리 창출 방안	2017.06.01
제31호	4차산업혁명의 침범! ,로보틱·스마트 항만이 현실로... - 한국, 완전무인자동화 항만 세계 흐름을 따라가야 -	2017.06.07
제32호	60돌 맞은 원양산업, 원양어업 재건을 위한 특단 대책 필요	2017.06.14
제33호	‘여객 안전’과 ‘일자리 창출’ 위해 연안여객 운송의 대중교통체계 편입 필요	2017.06.21
제34호	소매 수산시장 해수공급시설 교체시급, 국민들은 가격표시제 요구	2017.06.28

구분	제목	발간일
제35호	항만도시의 미세먼지 저감 위해 AMP 설치 서둘러야	2017.07.05
제36호	G20 해양쓰레기 실행계획 채택, 국내 관리 및 대응 강화 필요	2017.07.12
제37호	해운-조선, 상생(相生) 통해 불황극복과 재도약 모색해야	2017.07.19
제38호	국내 해수욕장 관리, 패러다임 변화 모색 필요	2017.07.26
제39호	최근 해양 국제기구의 거버넌스 변화와 우리나라의 역할 증대	2017.07.26
제40호	재조해양(再造海洋)으로 해양의 '판'을 키워야 : '2017 해양수산 국정과제 이행 전략 세미나' 지상중계	2017.08.02
제41호	신재생에너지, 해양에서 답을 찾자	2017.08.09
제42호	수산업에 대한 UN 대북제재 결의 2371호의 영향	2017.08.16
제43호	신정부, 선박교통관제(VTS) 관리체계 개선 필요	2017.08.23
제44호	바다의 불청객 갯벌생이모자반, 다각적인 대응 방안 수립 시급	2017.08.31
제45호	한진해운 사태의 반성과 원양정기선 해운 재건 방안	2017.09.12
제46호	한·러 정상회담, 북방경제 협력 기회 - '9 브릿지'를 해양수산세부 전략으로 구체화할 필요 -	2017.09.13
제47호	갯벌복원 사업 확대에 대비한 원칙과 기준 마련 필요	2017.09.20
제48호	일본 항만 발견 붉은 불개미 확산 우려, 방역체제 마련 시급	2017.09.20
제49호	항만보안 강화를 위한 항만시설 보안료의 현실화 필요	2017.09.29
제50호	지역균형발전, 해양수산에서 답을 찾다: '해양수산 전국포럼 강원세미나' 지상중계	2017.09.29
제51호	'국민 횡감' 자리매김한 수입 연어, 안정적인 먹거리 차원 관리 필요	2017.10.12
제52호	부산항 터미널 생산성 향상대책 수립 필요	2017.10.23
제53호	대형 해양사고 예방대책이 우선되어야 - 물적, 인적, 제도적 측면에서의 과학적 사고 원인분석과 사전 투자 확대 필요 -	2017.10.27
제54호	미국의 수산물 수입 모니터링 프로그램 시행에 대한 국내 대책 필요	2017.10.27
제55호	국내 해양치유관광 육성 계기 마련	2017.11.01
제56호	지역균형발전, 해양수산에서 답을 찾다: '해양수산 전국포럼 충남 지역세미나' 지상중계	2017.11.10
제57호	수산업직불제 제도 개선 방향 - 마을공동기금 활성화 등으로 어업인 만족도 높이는 내실화 필요 -	2017.11.15
제58호	새 헌법에 해양수산의 가치 반영되어야	2017.11.22
제59호	1만 톤급 이상 대형 제2쇄빙연구선 건조 시급	2017.11.24
제60호	제19차 당 대회를 통해 본 시진핑 2기 중국 해양수산 정책 방향	2017.11.29
제61호	바다의 반도체 김, 수출 1조원 달성 전략	2017.12.06
제62호	지역균형발전, 해양수산에서 답을 찾다: '해양수산 전국포럼 전남 지역세미나' 지상중계	2017.12.13
제63호	골고루 잘사는 국가 실현, 지역 경제 활성화 위해 작은 SOC 사업을 강화해야	2017.12.20
제64호	부산항, 2,000만 TEU 달성 의미와 향후 과제	2017.12.27
제65호	'핵심 키워드'로 본 2017년 글로벌 해양수산	2018.01.03
제66호	빅데이터로 본 2017 해양수산	2018.01.10

구분	제목	발간일
제67호	해양수산물과 국민경제 - '2018 해양수산물 전망과 과제' 지상 중계 -	2018.01.17
제68호	'2017년 KMI 물류기술수요조사'를 바탕으로 물류 R&D 추진되어야 - 범부처 R&D 추진필요 -	2018.01.24
제69호	바다낚시 정책, 안전·환경·자원 관리 차원에서 접근해야	2018.01.31.
제70호	해상 안전과 국민의 삶의 질 향상을 위한 연안해상교통의 대중교통화 추진 필요	2018.02.07.
제71호	일본 '영토·주권전시관' 개관에 대한 우리의 대응방안 - 중요 사료의 영문화 작업을 통하여 세계 주요 전문가 대상 홍보 강화해야 -	2018.02.07.
제72호	자율운항선박, 침체된 해운산업 및 조선 산업의 새로운 성장 동력	2018.02.14.
제73호	중국 '북극정책백서' 공식화로 북극 투자 증가할 듯	2018.02.21.
제74호	스마트항만(Smart Port), 전체 물류망을 고려한 로드맵 수립 필요	2018.02.28.
제75호	대형 재난시 신속한 대응을 위한 선박 및 항만시설 활용방안 강구 필요	2018.03.09.
제76호	연안지역 인구감소 및 지역소멸 방지를 위한 지역 중심 대응방안 마련 시급	2018.03.14.
제77호	바다이용의 대전환, 해양공간계획 추진을 위한 대책 마련 시급	2018.03.21.
제78호	전국 해양수산물 현안과 정책 공유로 지역혁신성장과 균형발전에 본격적 돌입	2018.03.30.
제79호	정부의 해운재건 5개년 계획의 의의와 과제 - 해운 정책 지속적 추진 필요 -	2018.04.13.
제80호	국민 92.2%, 미래 국가발전에 해양이 중요하다고 인식: '2018 해양수산물 국민인식조사' 결과	2018.04.20.
제81호	2017년 우리나라 컨테이너 항만 선석생산성 크게 개선	2018.04.30.
제82호	한·일 대륙붕 공동개발협정 이행을 위한 대응책 마련 절실... 2028년 종 료에 대비한 종합적인 대응전략 수립 시급	2018.05.10.
제83호	연안여객 안전 지원을 위해 해상여객안전공단(가칭) 설립 필요	2018.05.16.
제84호	전북 수요 증대를 위해 산지 온라인 직거래 활성화 등 대책 마련 필요 - 수익개선 위한 폐사율 저감 혁신 세워야	2018.05.24.
제85호	해양 플라스틱 쓰레기 재활용 정책 확대해야	2018.05.31.
제86호	6.13 지방선거 이후, 지역 해양수산물 정책대응 필요	2018.06.11.
제87호	섬 정책수요 증가에 대응하기 위한 섬 전담 연구기관 설립 필요	2018.06.14.
제88호	수산물양식, 국제양식규범에 맞게 생산체제 개선해야	2018.06.20.
제89호	한일 대륙붕 공동개발에 정부 적극 나서야 : 동티모르 호주 조정 사건의 시사점	2018.06.27.
제90호	빅데이터 분석은 해운에서 어떻게 활용되는가	2018.07.04.
제91호	남북한 해양협력 증진을 위해 국제기구를 통한 남북협력 추진 필요	2018.07.11.
제92호	북한 경제 특구를 활용한 남북 해양수산물 협력 필요	2018.07.18.
제93호	해양벤처 육성을 위해서는 해양 분야 전용펀드 조성해야	2018.07.25.
제94호	김 재고 증가, 과잉생산 대책 마련 시급	2018.08.01.
제95호	해양바이오 기술사업화 정책지원 강화해야	2018.08.14.
제96호	근로시간 단축제도 안착을 위해 정부지원제도 강화해야	2018.08.29.
제97호	IMO 전략계획을 수용한 정책 수립과 이행성과지표를 구축해야	2018.09.05.
제98호	항만근로자 안전관리 거버넌스 재구축 필요	2018.09.21.
제99호	중국 진출 화주기업 물류애로 해소를 위한 물류기업 경쟁력 제고 및 정부 지원책 모색 필요	2018.10.02.
제100호	'스마트 어촌(Smart Fishing Community)' 도입으로 어촌 인구소멸에 대응해야	2018.10.17.
제101호	군 경계철책 철거 전 사전 대비 필요	2018.10.31.
제102호	우리나라 정기간 해운업계, 4차 산업혁명 흐름에 보다 적극 대비해야	2018.11.07.



구분	제목	발간일
제103호	해양강국 위해 한국해양법연구소 설립해야	2018.12.12.
제104호	우리나라 극지진출 40년, 미래 30년을 위한 극지 비전 수립 - '2018 북극협력주간' 성공적 개최와 세계최초 '2050년 극지비전' 선포	2018.12.19.
제105호	블록체인의 확산과 해운물류분야의 대응	2019.01.02.
제106호	해양수산물 국민경제 - '2019 해양수산물 전망과 과제' 자살 중계-	2019.01.18.
제107호	2020년 황산화물 규제 시행 대비 해운부문 체계적 대응 필요	2019.01.30.
제108호	"국민환갑 광어", 소비 다변화 등 생존전략 마련해야	2019.02.13.
제109호	한·일관계 개선 위해 일본의 자세 변화 필요	2019.03.08.
제110호	수산업관측사업 성과와 사회적 후생 증대 효과	2019.03.13.
제111호	특별법 이행을 위한 항만 대기오염물질 관리제도 정비 시급	2019.03.23.
제112호	2019년 중국 '양회', 해양수산물 관련 이슈 봇물, 항만비용 인하와 행정간소화 조치 에 주목 필요	2019.03.27.
제113호	'국민 80%, 해양이 국가발전에 기여' -KMI 2019 해양수산물 국민인식조사-	2019.04.17.
제114호	선박연료유 공급선박 병커링 효율성 제고해야	2019.04.25.
제115호	4.27 판문점선언 1년, 해양수산물 남북협력 점검과 과제	2019.04.30.
제116호	주요국 해양정책 동향과 시사점 - 해양기반 성장전략 다시 만든다. -	2019.05.08.
제117호	김 종자 생산용 굴패각, 국산 대체로 생산어가 경영 안정에 기여할 듯	2019.05.09.
제118호	해양수산물 혁신사례 공유로 지역혁신성장 촉진	2019.05.15.
제119호	해양관련 국제기구, 글로벌 해양이슈 협력강화 논의 - 2019 글로벌 오션레짐 컨퍼런스 -	2019.05.24.
제120호	새로운 도전에 직면한 북극이사회와 우리나라 북극협력 방향	2019.05.29.
제121호	미·중 무역전쟁이 해운·항만에 미치는 영향	2019.06.13.
제122호	서핑문화 정착을 통한 해양레저 활성화	2019.06.13.
제123호	어업작업 안전재해 감소 대책 시급 - 관련 제도 및 조직 정비 필요-	2019.06.18.
제124호	유조선 파격이 해운에 미치는 영향과 대응방향	2019.06.28.
제125호	친환경 선박법 이행을 위한 구체적 후속 조치 필요	2019.07.03.
제126호	북한 노동신문 키워드 분석으로 본 해양수산물 분야 시사점	2019.07.16.
제127호	대서양 연어 위해우려종 지정 유지에 따른 양식업계 대응 방향	2019.07.17.
제128호	섬 가치 제고, 접근성 개선과 고유자원 관리가 관건 - KMI 국민 섬 인식조사 결과 -	2019.07.17.
제129호	해양공간기본계획 7월 말 시행 - 지역사회 인식 증진과 역량 강화에 투자해야 -	2019.08.01.
제130호	항만도시 고용창출을 위한 항만배후지역 풀필먼트센터 구축 시급	2019.08.02.
제131호	현대상선의 얼라이언스 가입 의미와 향후과제	2019.08.02.
제132호	일본의 러시아 천연가스 공급망 구축 전략과 시사점	2019.08.05.
제133호	해양수산업 총산출액, 전 산업 9위 - 재도약을 위한 성장 전략 필요 -	2019.08.09.
제134호	한국 수산물 수출기업 성장 모멘텀 발굴 - 해외 글로벌 수산기업 사례로 본 -	2019.08.16.
제135호	한일 간 무역전쟁, 공급사슬 위험관리에 성패 달려 -해외 공급자 다변화 및 국내 대중소기업간 공급사슬 생태계 구축 등 대책 필요-	2019.08.16.
제136호	2018년 우리나라 컨테이너 항만 선석생산성 전년 대비 소폭 감소	2019.08.20.
제137호	국제해사기구(IMO), 2030 온실가스 40% 감축 목표, 新추진연료(화석 연료-OUT) 개발 및 사용을 의미	2019.08.22.
제138호	중국 항만시설사용료 추가 인하가 우리 항만에 미치는 영향 분석	2019.08.23.
제139호	2분기 해양수산물 업황 여전히 어려우나 3분기 점진적 개선 기대 - 해양수산업 경기실사지수(BSI) 발표 -	2019.08.28.
제140호	항만(부산항 등)-대륙철도 해륙복합운송으로 유라시아 지역 물동량 유치해야	2019.08.29.



구분	제목	발간일
제141호	일본의 수출규제가 해양수산업계에 미치는 영향 - 현재 11.9% 영향, 지속되면 23.0%로 증가 -	2019.08.29.
제142호	2019 제2차 한-베트남 공동 세미나 - ‘한-베트남 교류 협력 및 투자 활성화 방안’ 지상 중계 -	2019.09.10.
제143호	K-IFRS 제1116호 ‘리스’ 적용과 대응방향	2019.10.25.
제144호	스마트양식 클러스터 조성사업 확대를 위한 추진 방향	2019.10.25.
제145호	해양포유류 자원 조사와 보호프로그램 마련 시급 - 2021년 미국의 관련 수산물 수입규제 유예기간 종료 -	2019.10.28.
URL: <a href="https://www.kmi.re.kr/">https://www.kmi.re.kr/</a>		