

2019

정책연구 2019-11

전라북도 수산식품산업 발전방안 연구

연구진 나정호 · 조승현 · 정미선 · 이병훈

Jeonbuk Institute

정책연구 2019-11

전라북도 수산식품산업 발전방안 연구



연구진

연구책임 나 정 호 • 전북연구원 부연구위원
공동연구 조 승 현 • 전북연구원 부연구위원
 정 미 선 • 전북연구원 전문연구위원
 이 병 훈 • 전북연구원 전문연구위원

자문위원 김 형 섭 • 군산대학교 교수
 마 창 모 • 한국해양수산개발원 연구위원
 주 문 배 • 한국해양수산개발원 연구위원

연구관리 코드 : 19JU01

이 보고서의 내용은 연구진의 견해로서
전라북도의 정책과는 다를 수도 있습니다.

연구요약

- 본 과업의 목적은 전라북도 수산식품산업의 발전방향과 분야별 핵심추진과제를 제안하여, 전라북도 수산식품산업 발전에 기여하는 데 있음
 - 궁극적으로 어가소득 향상과 전라북도 수산식품 브랜드화를 통하여 해양수산 분야의 중장기적인 성장에 기여하고자 함

- 수산식품 산업동향을 요약하면 다음과 같은 산업 트렌드를 예상할 수 있음
 - (수산부문 대내외 여건 변화) 국내 경제 성장세 유지, 남북 관계 개선에 따른 수산 협력 기대 등 수산부문별 성장을 전망할 수 있음
 - (수산식품 소비 및 자급률 확대) 전반적인 경기 침체에도 불구하고 수산물 소비 및 자급률이 향상되었으며, 수산물 수급량과 수출입 규모는 확대 추세임
 - (수산식품 위생안전 문제 적극 대응) 수산물 콜드체인 구축, 예방적 양식 시스템 확대, 수산물 생산 시 사용 약품 등의 안전성 검사 강화, '원산지 표시제 의무 도입' 등을 추진하여 수산식품 위생안전 문제에 대응하고자 함
 - (소비트렌드 변화에 따른 정책 대응) 온라인 유통, 수산물 이력제, 유통체계 혁신, 직거래 촉진 센터 설립, 학교 급식 활용 등 지원 정책을 추진함

- 전라북도 수산식품산업 현황과 수출입 동향 분석 결과 다음과 같은 시사점을 얻을 수 있음
 - (수산물 생산 및 가공 기반 열세) 전라북도의 수산물 생산과 가공 기반은 생산량 전국 2.4%, 가공업체 수 전국 9위, 관련 고용인력 전국 8위 수준임
 - (수산물 수출입 규모 작음) 해양수산부는 향후 지속적으로 수산물 수출을 지원할 것으로 예상할 수 있으나, 전라북도의 수산물 수출은 전국 5% 수준임
 - (지역 특화어종 중심 육성 필요) 수산식품산업을 규모화하기 위해서는 대량의 원료 수입을 바탕으로 가공공장의 가동률을 높여야 하는데, 이를 위해서는 관련 인프라가 조성되어 있어야 하며, 관련 업체의 집적화가 선행되어야 함
 - (내수면산업 특화 필요) 내수면어업의 경우 전라북도와 전라남도가 생산 면적과 규모 면에서 경쟁력이 있음

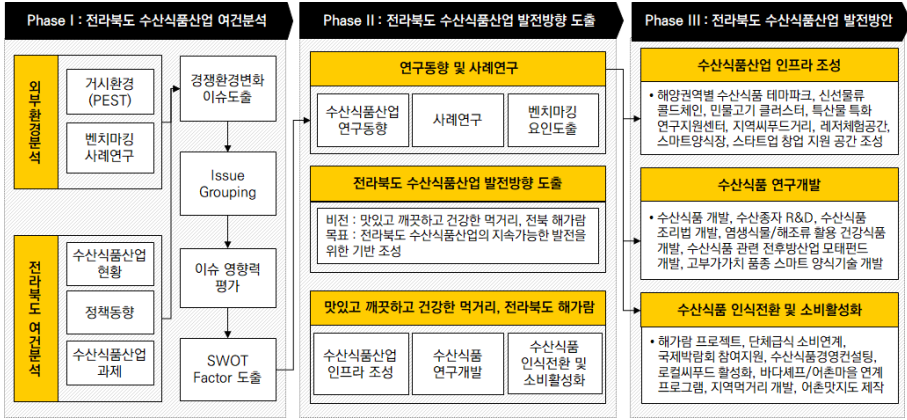
- 정부의 수산식품산업 관련 정책분석을 통하여 향후 정책지원방향을 다음과 같이 예상할 수 있음
 - **(어촌 공간 인식전환)** 어촌 공간에 대하여 수산식품산업 육성의 거점 공간이자, 국가 균형발전의 공간으로 적극적으로 인식하고 있음
 - **(수산혁신 2030 계획)** 수산식품산업과 관련하여 최근 발표된 정부의 수산혁신 2030 계획의 핵심은 수산업의 혁신성장과 일자리창출임
 - **(수산식품 소비활성화)** 수산식품산업을 육성하기 위해서는 무엇보다 소비자가 안심하고 구입할 수 있는 체계를 구축하는 데 있음
 - **(수산식품 수출 지원)** 정부의 수산식품육성정책의 핵심은 적극적인 수출을 통하여 수산인의 소득 증대를 도모하고, 관련 산업의 일자리를 창출하고자 함

- 수산식품산업동향, 관련 통계자료 분석, 정책동향 분석, 실태조사 등을 통하여 도출한 전라북도 수산식품산업의 발전 과제는 다음과 같음
 - **(전라북도 수산식품산업 특화방안)** 전라북도의 여건을 고려할 때 단계적으로 지역에서 특화할 수 있는 수산식품자원에 초점을 맞출 필요가 있음
 - **(전라북도가 보유한 자원 활용)** 수산식품산업 육성을 위한 인프라는 수산식품수출거점단지가 대표적인데, 현실적으로 기반 시설 유치에 한계가 있음
 - **(내수면산업 특화방안)** 전라북도의 해양수산업은 전반적으로 다른 지역에서 비해 경쟁력이 낮다고 평가받지만, 내수면 산업의 경우는 경쟁력을 갖추고 있음
 - **(지속성장가능성 증대방안)** 수산식품시장은 지속적으로 성장할 가능성이 있으며, 건강식품, 고령화 트렌드에 맞추어 혁신할 필요가 있음

- 수산식품산업 관련 선행연구를 토대로 연구동향을 분석한 결과 다음과 같은 연구흐름을 파악할 수 있었음
 - 학술연구의 경우 수산식품산업 발전을 위한 핵심목표 달성을 위하여 수산물 소비 활성화, 지역개발 연계방안, 산·학·연·관 네트워크 구축 및 R&D 역량 강화 방안 등을 제안하고 논리적인 타당성을 검토하는 연구가 많음
 - 정책연구에서는 수산식품산업의 지속가능한 발전, 수출 확대를 위한 지원정책, 수산식품생산을 위한 거점단지, 법·제도적인 정비 등을 핵심 분야로 설정하여 연구하였음

- 전국 시·도 연구원에서는 정부 정책과 학술연구동향을 종합하여 지역의 특성에 맞는 수산식품산업 육성방안을 도출하고 지원하기 위한 연구를 추진하였음
- 수산식품산업 육성과 관련된 다양한 국내외 사례를 살펴본 결과 전라북도 수산식품산업 특화 발전을 위하여 다음의 시사점을 도출할 수 있음
 - **(지역자원 활용과 네트워크 협력)** 지역의 역사, 문화, 인프라 자원 등을 활용하고, 지역 전문가 네트워크를 구성하여 지속적인 협력체계를 구축함
 - **(공동협의체, 공동시설)** 영세한 수산식품업체를 조직화하기 위해서 공동협의체를 결성할 필요가 있으며, 공동시설을 활용하는 방안을 고려할 수 있음
 - **(복합문화공간 집적화)** 지역의 문화, 관광자원과 결합하여 다양한 체험거리, 편의 시설이 집적된 공간에서 성공한 사례가 많음
 - **(브랜드화 추진 필요)** 브랜드가치로 제품의 경쟁력을 향상하고, 관련 산업의 연계 발전 효과를 기대할 수 있음
 - **(지속성장 가능성 확보)** 전문가 네트워크, 전문 인력 양성 등 지속성장을 위한 기반을 구축함
- 전라북도 수산식품산업 현황과 수산식품 수출입 물동량, 정책동향, 선행연구, 사례조사를 토대로 전라북도 수산식품산업의 SWOT 분석을 하였음
 - 비전 : 맛있고 깨끗하고 건강한 먹거리, 전라북도 해가람
 - 목표 : 전라북도 수산식품산업의 지속가능한 발전을 위한 기반 조성
 - 전략방향 : 수산식품산업 인프라 조성(8개 과제), 수산식품 연구개발(6개 과제), 수산식품 인식전환 및 소비활성화(8개 과제) 등 3가지 추진전략에 맞추어 22개의 추진과제를 제안함

〈그림〉 연구요약



■ 목 차 | Contents

제1장 서론	3
1. 연구의 배경과 필요성	3
2. 연구목적	6
제2장 전라북도 수산식품산업 현황과 과제	11
1. 수산식품산업의 개념과 범위	11
2. 전라북도 수산식품산업 현황	13
3. 수산식품산업 정책 동향	49
4. 전라북도 수산식품산업의 과제	56
제3장 수산식품산업 연구동향과 사례	61
1. 수산식품산업 연구동향	61
2. 수산식품산업 사례조사	69
3. 사례연구 시사점	95
제4장 전라북도 수산식품산업 발전방안	99
1. 전라북도 수산식품산업 발전방향	99
2. 전라북도 수산식품산업 성장기 발전전략 구상	111
3. 전라북도 수산식품산업 발전방안 구상	115
제5장 결론	167
1. 연구요약	167
2. 정책제안	171

표목차 | Contents

〈표 2-1〉 수산 부문별 동향 및 전망	13
〈표 2-2〉 지역별 품종별 생산량(2017년 기준)	15
〈표 2-3〉 수산물 가공업체 현황(2017년 기준)	16
〈표 2-4〉 가공업품 생산량 및 생산금액	17
〈표 2-5〉 수산물 가공품 가격	18
〈표 2-6〉 수산물 가공업체 현황	19
〈표 2-7〉 전라북도 품종별 수산물 생산실적	20
〈표 2-8〉 전라북도 어업별 수산물생산실적	21
〈표 2-9〉 수산물 유통시설 현황	22
〈표 2-10〉 해면양식 수산물 생산현황(2017년)	23
〈표 2-11〉 전라북도 업종별·시군별 수산물 가공업체	24
〈표 2-12〉 우리나라 수산물 수출입 현황	28
〈표 2-13〉 국가별 수산물 수출현황	29
〈표 2-14〉 국가별 수산물 수입현황	30
〈표 2-15〉 2017년 수산물 종류별 수출입현황	31
〈표 2-16〉 2017년 품목별 수산물 수출입 현황	31
〈표 2-17〉 품종별 수산물 수출 현황	32
〈표 2-18〉 품종별 수산물 수입 현황	33
〈표 2-19〉 전라북도 수산물 수출실적	34
〈표 2-20〉 전라북도 수산물 수입실적	34
〈표 2-21〉 2017년 국내 수산식품 수출입 경로(톤 기준)	36
〈표 2-22〉 2017년 국내 수산식품 수출입 경로(TEU 기준)	36
〈표 2-23〉 2017년 국내 수산식품 항공화물 수출입 경로	37
〈표 2-24〉 2017년 전라북도 수산식품 수출입 경로(톤 기준)	38
〈표 2-25〉 2017년 전라북도 수산식품 수출입 경로(TEU 기준)	38
〈표 2-26〉 2017년 전라북도 수산식품 항공화물 수출입 경로	39

〈표 2-27〉 2017년 전라북도 수산식품 수출입 경로 분석 종합	40
〈표 2-28〉 2017년 군산시 수산식품 물류처리 기종점 분석	41
〈표 2-29〉 2017년 김제시 수산식품 물류처리 기종점 분석	42
〈표 2-30〉 2017년 남원시 수산식품 물류처리 기종점 분석	42
〈표 2-31〉 2017년 익산시 수산식품 물류처리 기종점 분석	43
〈표 2-32〉 2017년 전주시 수산식품 물류처리 기종점 분석	43
〈표 2-33〉 2017년 정읍시 수산식품 물류처리 기종점 분석	44
〈표 2-34〉 2017년 고창군 수산식품 물류처리 기종점 분석	44
〈표 2-35〉 2017년 완주군 수산식품 물류처리 기종점 분석	45
〈표 2-36〉 8개 시·군 수산식품 물류처리 기종점 분석 종합	46
〈표 2-37〉 2019년 해양수산사업시행지침 중 수산식품 산업 관련 사업	51
〈표 2-38〉 수산물 해외시장 개척사업(2019년 기준)	53
〈표 3-1〉 국내 학술연구지 수산 및 기타 식품산업 관련 연구 동향	62
〈표 3-2〉 수산 및 기타 식품산업 관련 분야 정책연구동향	63
〈표 3-3〉 전국 시도연구원 연구동향	66
〈표 4-1〉 전라북도 수산식품산업 발전을 위한 추진과제 종합	163

■ 그림목차 | Contents

〈그림 3-1〉 수산식품산업 관련 100대 국정과제	49
〈그림 4-1〉 전라북도 수산식품산업 SWOT 분석	105
〈그림 4-2〉 전라북도 수산식품산업 발전방향	109
〈그림 4-3〉 전라북도 수산식품산업 중장기 발전전략 구상	114
〈그림 5-1〉 연구요약	170

1

장

서론

-
1. 연구의 배경과 필요성
 2. 연구목적

제 1 장 서론

1. 연구의 배경과 필요성

- 유엔식량농업기구(FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations) 자료에 따르면 2013년부터 2015년까지 세계 수산물 소비량 조사결과 우리나라가 1인당 평균 58.4kg을 소비하여 세계에서 수산물 소비량이 가장 많은 것으로 집계됨¹⁾
 - 해양수산부에서는 다음의 3가지를 주요한 수산물 소비 증가의 원인으로 분석하고 있음(해양수산부 보도자료)²⁾
 - 양식업 발전에 따른 수산물 생산량 급증
 - 건강식품 선호 경향 확산³⁾
 - 대형마트, 슈퍼마켓 등 수산물 판매처의 증가 등
 - 지속적인 수산물 소비증대를 위하여 산지유통센터, 소비지물류센터 등 인프라를 확충하고, 수산물 이력제 등 식품안전성을 높이기 위해 노력하고 있음(해양수산부 외, 2019)
- 세계적인 수산물 소비증가에 따라 수산물 수출입 물동량도 증가하고 있으며, 유엔식량농업기구에서는 2025년 식용 수산물 교역량이 4,636만 톤에 이를 것으로 예상함
 - 수산물은 신선 상태를 유지해야 하므로, 수요 증가에 따른 국가 간 교역량 확대 뿐 아니라, 수산물 보관기술 발달 등의 영향을 받음
 - 해양수산부에서도 수산물 수출을 적극 장려하고 있으며, 주요 거점에 수출가공클

1) 한국해양수산개발원의 자체 추정결과에 따르면 2018년 1인당 수산물 소비량은 59.7kg, 2019년은 60.2kg로 예상하고 있음(한국해양수산개발원, 2019)

2) 해양수산부 보도자료, “우리나라 1인당 연간 수산물 소비량 58.4kg으로 주요국 중 1위”(2017. 2. 13.)

3) 수산물은 건강식품이라는 인식이 강해지고 있으며, 해양수산부에서는 “100세 건강은 우리 수산물로!” 라는 슬로건 아래 어식백세(魚食百歲) e-Book을 작성하여 홍보하고 있음(해양수산부 홈페이지, 2019. 2. 24. 접속)

리스트를 구성하고 수출유망품목을 육성하고 있음

- 수산물 소비 증대와 힐링·여가 트렌드, 어촌뉴딜 300 사업 추진에 따라 어촌을 찾는 관광객이 지속적으로 증가하는 추세에 있음
 - 어촌 방문자들이 특색 있는 먹거리와 즐길 거리를 찾는 것은 어촌 활성화와 어가 소득증대에 기회요인이 될 것으로 예상함
 - 「전라북도 어촌 공간 활용방안 연구」에서 어촌거주자의 생활터전, 수산업 기지 역할을 수행하는 공간이자, 제철수산물로 특색 있는 먹거리문화를 창출할 수 있는 기회의 공간으로 어촌공간을 정의하였음(전북연구원, 2018)
 - 어촌 공간을 어촌관광 활성화와 수산식품산업 발전의 전략적 기지로 활용할 수 있음

- 수산식품산업은 전문 경영인이 운영해야 높은 성과를 기대할 수 있는데, 생산에 특화된 어민이 직접 경영하다보니 사업규모의 한계, 전문경영역량 부족 등 여러 한계점이 노출되고 있음
 - 수산식품산업 전반의 발전방안을 모색할 필요가 있으며, 연구기간을 고려할 때 근본적으로 산업구조를 변경하는 수준의 제안은 어렵지만, 현재 유통되는 수산식품을 중심으로 소비활성화를 위한 전략을 제안할 수 있음

- 「전라북도 해양산업 육성방안 연구」에서 주력 해양산업으로 수산식품산업을 제안하였음(전북연구원, 2017A)
 - 수산식품산업 육성을 위하여 인프라 구축, 수산식품산업 활성화, 연구 및 지원 등 영역으로 총 10개의 과제를 제안하였음
 - 인프라 구축과 수산식품산업 활성화의 추진과제는 사전 단계를 이행하고 있으나, 관련 연구는 활발하게 이루어지지 못하고 있음
 - 해당 연구에서는 ‘해가람 브랜드가치 증대방안 연구’, ‘전북 수산식품산업 활성화 방안 연구’ 등 연구를 추진하여 수산식품산업의 체계적인 발전을 지원할 필요성이 있다고 주장함

- 「전라북도 해양수산 지역현안문제 발굴」에서 수산식품 분야에 대한 지역 어민, 전문가들의 의견을 정리하였음(전북연구원, 2017B)

- ‘수산식품산업화’, ‘로컬씨푸드 개발’, ‘고령친화형 기능성 식품소재 개발’, ‘수산물 판매체계 구축’ 등 수산식품산업 육성과 관련성이 높은 과제가 제안되었음
 - 전방 영역인 수산물 생산과 관련하여 ‘수산자원 성장 방해 병원균 분석’, ‘양식장 활용제고’, ‘산란장 조성’, ‘어패류 시범 양식장 조성’ 등 과제가 제안되었음
- 내수면 양식의 경우 전라북도가 생산면적 전국 1위, 생산량 전국 2위를 기록하고 있지만, 실제 소비 활성화에 한계가 있음
- 삼락농정포럼 수산분과(2017, 2018)에서도 내수면 양식 산업에서 전라북도의 경쟁력을 강화하고, 소비활성화를 위한 전략 마련이 필요하다는 데 공감하였음
- 최근 전라북도 해양수산 여건을 분석한 연구결과와 지역 어민들의 의견을 종합하면, 수산식품 소비 증대에 맞추어 수산식품 소비활성화 방안을 모색하여 어가 소득 증대와 지역 해양수산 발전에 기여할 필요가 있음
- 수산식품산업 육성으로 연계하여 중장기적으로 전라북도 해양수산업 발전 기반을 마련할 필요가 있음

2. 연구목적

- 본 연구의 목적은 전라북도 수산식품산업의 발전방향과 분야별 핵심추진과제를 제안하여, 전라북도 수산식품산업 발전에 이바지하는 데 있음
 - 궁극적으로 어가소득 향상과 전라북도 수산식품 브랜드화를 통하여 해양수산 분야의 중장기적인 성장을 도모함
 - 연구 기간과 인력의 가용성을 고려하여 다음과 같이 연구범위를 설정하였음
 - 공간적 범위 : 전라북도
 - 시간적 범위 : 2019~2023년
 - 내용적 범위 :
 - 1) 전라북도 수산식품산업 현황과 과제
 - 2) 수산식품산업 성공사례
 - 3) 전라북도 수산식품산업 발전방안
- 공간적 범위는 전라북도이며 군산시, 고창군, 부안군 등 연안 시군을 비롯하여 내수면 양식과 수산식품유통기반이 갖추어진 시군에 특화하였음
 - 현황조사는 전라북도 수산식품산업 중심으로 추진하였고, 사례조사는 전국 단위로 우수 사례 및 벤치마킹이 가능한 유사 사례를 조사하였음
- 시간적 범위는 2019년부터 2023년까지를 범위로 설정하였으나, 여건 상 중장기 과제도 일부 포함하였음
 - 세부 추진과제는 현재의 여건과 수산식품산업 기반구축, 성장, 성숙 시기를 고려하여 제안함
 - 본 과업에서 제안한 세부 추진과제는 2019년부터 2023년 내에 추진해야 할 시점을 의미하며, 2023년 이후 사업성과를 고려하여 지속적으로 추진해야 할 과제도 있음
- 내용적 범위는 ‘전라북도 수산식품산업 현황과 과제’, ‘수산식품산업 성공사례’, ‘전라북도 수산식품산업 발전방안’ 등 크게 세 가지로 구성하였음
 - 전라북도 수산식품산업의 여건을 다각도로 조사하여 향후 발전을 위한 과제를 도출하고, 정부와 전라북도, 시군의 관련 지원사업과 성과 등을 검토하였음

- 수산식품산업 성공사례는 대형 인프라 구축을 토대로 수산식품산업을 육성하는 사례 뿐 아니라, 작지만 특색 있는 어촌 특화로 주력 브랜드를 만들어낸 어촌계, 협동조합 등의 사례도 조사하였음
- 연구의 핵심인 전라북도 수산식품산업 발전방안에서는 중장기 발전계획과 목표, 세부추진과제 등을 영역별로 제안하였음

2

장

전라북도 수산식품산업 현황과 과제

Jeonbuk Institute

-
1. 수산식품산업의 개념과 범위
 2. 전라북도 수산식품산업 현황
 3. 수산식품산업 정책동향
 4. 전라북도 수산식품산업의 과제

제 2 장 전라북도 수산식품산업 현황과 과제

1. 수산식품산업의 개념과 범위

- 수산식품 산업에 대한 개념적 정의는 법률 정의와 식품 산업에 대한 정의를 확장하여 결합하였음
 - 식품 산업(食品産業)은 식품의 생산, 판매와 관련된 산업을 총칭하고 있으며, 관련 법률로는 농림축산식품부와 해양수산부 소관의 「식품산업진흥법」이 있음

- 법률에서 규정하고 있는 “식품”, “식품산업”, “농어업”, “농수산물”, “기능성” 등의 정의를 종합하여 수산식품 산업의 개념을 정의함
 - “식품”은 ‘사람이 직접 먹거나 마실 수 있는 농수산물’과 ‘농수산물을 원료로 하는 모든 음식물’을 의미함(「식품산업진흥법」 제2조 제1항)
 - “식품산업”은 ‘식품을 생산, 가공, 제조, 조리, 포장, 보관, 수송 또는 판매하는 산업’을 의미함(「식품산업진흥법」 제2조 제2항)
 - “농어업”은 「농업농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제1호의 ‘농업’과 「수산업어촌 발전 기본법」 제3조제1호 가목의 ‘어업’을 의미함(「식품산업진흥법」 제2조 제2항의 2)

「농업농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제1호의 “농업”은 ‘농작물재배업, 축산업, 임업 및 이들과 관련된 산업’을 의미하며, 「수산업어촌 발전 기본법」 제3조제1호 가목의 “어업”은 ‘수산동식물을 포획(捕獲)·채취(採取)하거나 양식하는 산업과 염전에서 비닷물을 자연 증발시켜 소금을 생산하는 산업’을 의미함
 - “농수산물”은 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제6호가목에 따른 ‘농산물’과 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제1호가목에 따른 ‘어업활동으로부터 생산되는 산물’을 의미함(「식품산업진흥법」 제2조 제2항의 3)

「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제6호가목에 따른 “농산물”은 ‘농업활동으로 생산되는 산물’을 의미하며, 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제1호가목에 따른 “어업활동으로부터 생산되는 산물”은 ‘수산동식물을 포획(捕獲)·채취(採取)하거나 양식하는 산업, 염전에서 바닷물을 자연 증발시켜 소금을 생산하는 산업’에서 생산되는 산물을 의미함

- “기능성”은 ‘인체의 구조 및 기능에 대하여 영양소를 조절하거나 생리학적 작용 등과 같은 보건 용도에 유용한 효과를 얻는 것’을 의미함(「식품산업진흥법」 제2조 제2항의 4)
 - “기능성”은 수산식품 산업의 개념을 정의하는 데 반드시 필요한 개념은 아니지만, 수산물이 ‘건강식품’이라는 인식이 있고, ‘고부가가치 식품’이 관련 소득 증대에 긍정적 영향을 미칠 것이라는 판단으로, 수산식품 산업의 한 영역은 ‘기능성 건강보조 식품’이 담당할 필요가 있음
- 수산식품 산업은 ‘어업활동을 통해 포획·채취·양식된 수산물을 주원료로 식품을 생산, 가공, 제조, 조리, 포장, 보관, 수송 또는 판매하는 산업’으로 정의함
 - 해당 정의에 따라 수산식품 산업은 수산식품의 주원료를 생산하는 ‘수산업’, ‘식품제조업(생산, 가공, 제조, 조리 등)’, ‘식품물류유통업(포장, 보관, 수송, 판매 등)’ 등으로 구분할 수 있음

2. 전라북도 수산식품산업 현황

가. 수산식품산업 동향

- (수산부문 대내외 여건 변화) 글로벌 시장 개방 가속화 추세에서 국내 경제 성장세를 유지하고 있으며, 남북 관계 개선에 따른 수산협력 기대 등 수산부문 별 성장을 전망할 수 있음
 - 한국해양수산개발원에 따르면 2019년 천해양식, 원양어업, 내수면어업 분야의 수산물 생산이 각각 1.8%, 0.8%, 8.4% 상승할 것으로, 수출과 수입은 각각 3.9%, 4.1% 증가할 것으로, 1인당 수산물 소비량은 1.3%증가할 것으로 전망함
 - 어업 생산에 있어 2019년 생산 산출액과 부가가치는 각각 1.7%, 2.8% 향상되고, 어업 소득은 5%, 어업외소득은 2.7% 증가하여 총 어가소득은 4.0% 증가할 것으로 전망함

〈표 2-1〉 수산 부문별 동향 및 전망

구분	2017년	2018년 (잠정)	전망		증감률		
			2019년	2023년	'18/'17	'19/'18	
수산물 생산 (천톤)	일반해면	927	1,001	983	1,059	7.9	-1.8
	천해양식	2,316	2,172	2,211	2,338	-6.2	1.8
	원양어업	470	491	495	482	4.5	0.8
	내수면어업	36	35	38	41	-2.8	8.4
물가 (2010=100)	생산자물가지수	123.3	124.2	123.0	126.0	0.7	-1.0
	소비자물가지수	127.6	133.5	131.6	135.5	4.6	-1.4
무역 (백만달러)	수출	2,329	2,384	2,479	2,893	2.4	3.9
	수입	5,268	6,050	6,299	6,923	14.8	4.1
소비 (억 원)	1인당 수산물 소비량	59.3	60.0	60.8	63.7	1.2	1.3
어업 생산 (원/kg)	어업산출액	86,190	86,151	87,658	95,820	0.0	1.7
	어업부가가치	40,768	40,434	41,578	47,939	-0.8	2.8
어가	어가수(가구)	52,808	51,885	50,194	46,563	-1.7	-3.3
	어가인구(명)	121,734	118,656	113,647	95,638	-2.5	-4.2
	어가고령화율(%)	35.2	35.4	35.9	38.4	0.6	1.4
	어가소득 ¹⁾ (만원)	4,901	5,049	5,249	5,789	3.0	4.0
	어업소득(만원)	2,669	2,780	2,919	3,210	4.2	5.0
	어업외소득 ²⁾ (만원)	2,232	2,269	2,330	2,579	1.7	2.7

자료 : 엄선희 외(2019), 수산식품산업 동향 및 전망, 2019 해양수산전망대회 자료집

주 : 1) 어가소득=어업소득+어업외소득

2) 어업외소득에 겸업소득, 사업외소득, 이전소득, 비경상소득을 모두 합산하여 집계함

- (수산물 소비 및 자급률 확대) 전반적인 경기 침체에도 불구하고 수산물 소비 및 자급률이 향상되었으며, 수산물 수급량 및 수출입 규모도 확대되는 추세임
 - 2018년 1인당 수산물 소비량은 경기 침체에도 불구하고 60.0kg을 기록하였으며, 수산물 수입 증가에도 불구하고 수산물 자급률은 72.0%를 기록함
 - 2018년 수산물 산지유통량은 전년 대비 8.8% 증가하였으나, 거래 금액은 1.9% 감소하였으며, 2017년 수산물 소비지 도매유통 거래량은 2016년 대비 3.4% 감소하였으나, 거래 금액은 8.7% 증가함
 - 2017년 수산가공품은 전년 대비 18% 감소하여 129만 톤을 생산하였으며, 생산 금액은 0.8% 감소하여 5조 9,167억 원을 기록하였으나, 생산 단가는 21.0% 상승한 4,581원/kg을 기록하였음

- (수산물 위생안전 문제 적극 대응) 수산물 콜드체인 구축, 예방적 양식 시스템 확대, 수산물 생산 시 사용 약품 등의 안전성 검사 강화, '원산지 표시제 의무 도입' 등을 추진하여 수산물 위생안전 문제에 대응하고자 함
 - 폭염, 초열대야에 대비하고자 '저온유통 인프라 확충', '저온유통 수산물 고급화', '저온유통 제도 정비', '저온유통 연구개발' 등 네 가지 과제를 추진하여 콜드체인을 구축하고자 함
 - 「수산물 안전을 위한 예방적 양식 시스템 확대 방안」을 통해 '수처리시스템'을 2019년 15개소에서 2022년까지 60개소로 확대할 계획임

- (소비트렌드 변화에 따른 정책 대응) 온라인 유통, 수산물 이력제, 유통체계 혁신, 직거래 촉진 센터 설립, 학교 급식 활용 등 지원 정책을 추진함
 - 신선식품 온라인 거래는 최근 17년 간 연평균 21%씩 증가 추세를 보이고 있으며, 수산물 역시 온라인 구매가 확대되고 있으며, 온라인 직거래를 통한 유통단계 축소를 어업 소득 증대에 기여하도록 품질 인증 방안을 모색하고 있음
 - 미래 수산물 소비 계층 확보 측면에서 인구의 11%에 해당하는 학교 급식 인원에 수산물을 제공할 수 있도록 학교 급식 전문 유통 지원 체계를 구축하고 지원함

나. 우리나라 수산식품산업 현황

○ 해양수산부의 통계포털에 따르면 수산물은 대표적으로 소건품, 염건품 등 15개의 품목으로 구분하여 관리함

- 사도별 생산량을 종합한 결과 부산광역시, 전라남도, 경상북도, 경상남도, 경기도, 강원도, 충청남도 순으로 수산물 생산량이 많은 것으로 나타남
- 전라북도는 인천광역시, 제주특별자치도 수준의 생산량을 보이고 있으며 염신품, 냉동품, 해조제품 등이 대표 품목임

〈표 2-2〉 지역별 품종별 생산량(2017년 기준)

구분	소건품	염건품	자건품	염장품	염신품	통조림	냉동품 (원형)	냉동품 (처리)	해조 제품	어유분	한천	연제품	조미 가공품	수산 피혁품	기타 제품	합계
서울	-	-	-	-	-	-	288	87	-	-	-	-	290	-	241	906
부산	564	4	272	11,414	3,580	2,151	208,209	48,440	675	-	-	60,605	4,963	-	8,982	349,861
대구	0	-	-	-	-	-	1,840	708	32	-	-	-	14	-	852	3,447
인천	38	282	15	1	811	-	5,718	411	1,449	-	-	-	1,167	-	3,382	13,274
광주	-	-	-	-	-	-	57	200	283	-	-	-	2	-	-	542
대전	-	-	11	-	288	-	433	1	-	-	-	594	2,710	-	-	4,036
울산	0	-	0	4	1,198	-	924	353	104	84	-	-	0	-	9	2,676
경기	631	228	570	568	270	0	13,907	6,444	2,373	0	-	42,036	14,311	-	2,843	84,182
강원	6,909	4	15	75	2,351	900	16,739	5,643	42	16,225	-	3,039	17,692	9	997	70,640
충북	71	-	124	23	227	2,505	712	52	194	1	0	1,748	1,735	-	1,347	8,737
충남	-	-	18	568	24,910	223	15,476	151	2,793	-	-	1,163	11,281	-	1,677	58,260
전북	179	7	55	33	2,592	-	2,106	4,174	1,437	-	-	5	385	-	736	11,708
전남	55	1,530	1,264	1,044	16,172	13,586	25,700	4,627	253,838	133	43	1,292	11,041	-	10,424	340,749
경북	7,090	-	1,052	1,345	3,236	1,664	162,105	6,263	15	-	-	6,037	15,557	-	350	204,715
경남	5	2	1,026	130	7,261	51,573	31,489	17,094	721	844	206	9,327	1,668	-	3,912	125,257
제주	-	110	75	144	365	-	9,838	1,486	77	-	-	-	4	-	548	12,648
합계	15,542	2,168	4,495	15,347	63,262	72,601	495,541	96,134	264,035	17,287	249	125,845	82,821	9	36,302	1,291,639

자료 : 해양수산부

주1: 소건품(생것을 그냥 또는 수세후, 패류는 탈락후 건조시킨 것)

주2: 자건품(짜거나 삶은 후 건조시킨 것)

주3: 염신품(젓갈 생산을 목적으로 소금에 절인 것)

주4: 어유분(어패류의 수산동물을 원료로 하여 채취한 기름(조제간유 포함) 및 사료 또는 비료에 사용 할 목적으로 그냥 또는 썬 다음 건조 분쇄시킨 것)

주5: 한천(홍조류의 열탕 가용 추출물을 표백, 탈수, 건조시킨 것)

주6: 조미가공품(가공공정에 있어 간장, 설탕, 된장 등의 조미료를 넣은 것 또는 구운 것(해조류, 조미, 가공품인 김부각, 건포, 튀김 등))

○ 전국 시도별 수산물 가공업체 현황을 조사한 결과 2017년 기준 사업체는 총 5,298개이며, 관련 종사자는 총 76,840명으로 집계됨

- 종사자 수로 볼 때 부산광역시 19,445명(732개 업체), 전라남도 12,467명(1,467개 업체), 경기도 12,312명(813개 업체) 순으로 많은 것으로 나타남
- 수산물 가공업체 수로 집계할 때 전라남도 1,467개 업체, 경기도 813개 업체, 부산광역시 732개 업체 순으로 나타남
- 대표적인 3개 사도의 수산물 가공업체 현황을 조사한 결과 부산광역시와 경기도 가공업체는 비교적 규모가 있는 대형 업체가 다른 지역에 비해 많을 것으로 추측할 수 있음

○ 전라북도의 수산물 가공업체는 2017년 기준 사업체 총 218개(9위)이며, 관련 종사자는 총 2,632명(8위)으로 집계됨

〈표 2-3〉 수산물 가공업체 현황(2017년 기준)

구분	합계	
	사업체 수(개)	종사자 수(명)
합계	5,298	76,840
서울	22	234
부산	732	19,445
대구	31	372
인천	222	3,141
광주	25	175
대전	17	398
울산	38	227
경기	813	12,312
강원	378	5,577
충북	93	1,833
충남	276	2,436
전북	218	2,632
전남	1,467	12,467
경북	422	5,191
경남	389	9,242
제주	155	1,158

주) 가공업 사업체: 3,269개, 중복포함 사업체: 5,298개, 가공업 종사자: 36,998명, 중복포함 종사자: 76,840명
 자료: 해양수산부, 해양수산물가공업 통계

○ 품목별 수산물 가공품의 생산량과 생산금액을 비교한 결과 2016년 대비 2017년 실적은 수량 면에서 18.0%, 금액 면에서 0.8% 감소한 것으로 나타남

- 생산량은 다소 감소하였으나, 금액 면에서 큰 차이가 없는 것은 수산물이 원물 중심의 판매에서 점차 고부가가치 품목 생산으로 전환되고 있음을 유추할 수 있음

〈표 2-4〉 가공업품 생산량 및 생산금액

단위 : 톤, 백만원

구분		2016(a)	2017(b)	증감률(b/a)
소계	수량	1,574,950.8	1,291,639.055	△18.0%
	금액	5,962,882.8	5,916,672.342	△0.8%
냉동품 (원형동결)	수량	587,671.5	495,541.166	△15.7%
	금액	1,622,945.4	1,880,736.274	15.9%
냉동품 (처리동결)	수량	188,288.3	96,134.375	△48.9%
	금액	1,068,851.6	706,154.63	△33.9%
통조림품	수량	96,832.2	72,601.295	△25.0%
	금액	324,475.5	298,498.896	△8.0%
연제품	수량	119,574.7	125,845.081	5.2%
	금액	354,202.2	391,037.78	10.4%
소건품	수량	21,491.8	15,542.426	△27.7%
	금액	160,471.5	148,638.577	△7.4%
염건품	수량	1,125.0	2,167.792	92.7%
	금액	12,344.7	31,238.705	153.1%
자건품	수량	5,329.9	4,495.161	△15.7%
	금액	31,609.9	23,434.644	△25.9%
해조제품	수량	184,419.1	264,035.215	43.2%
	금액	607,027.5	849,528.251	39.9%
한천	수량	157.1	249.082	58.5%
	금액	4,384.9	9,092.28	107.4%
조미가공품	수량	202,624.5	82,820.924	△59.1%
	금액	984,443.8	1,037,547.156	5.4%
어유분	수량	29,216.7	17,286.707	△40.8%
	금액	39,573.4	23,237.28	△41.3%
염장품	수량	55,431.1	15,347.491	△72.3%
	금액	49,812.2	55,073.882	10.6%
염신품	수량	44,337.8	63,262.087	42.7%
	금액	176,396.9	227,851.603	29.2%
수산피혁품	수량	0.2	8.662	4,388.1%
	금액	2.4	401	16,525.2%
기타	수량	38,450.9	36,301.591	△5.6%
	금액	526,341.1	234,201.384	△55.5%

자료: 해양수산부, 해양 수산물가공업 통계

○ 품목별 수산물 가공품 가격의 변동을 살펴본 결과 2016년에 비하여 2017년에 약 21.0% 증가한 것으로 나타남

- 앞선 표에서 품목별 생산량과 매출액 규모와 마찬가지로 원물을 가공하여 판매하는 것이 수산물 가공품 가격상승에 영향을 미친 것으로 판단됨

〈표 2-5〉 수산물 가공품 가격

단위: 천 원/kg

구분	2016(a)	2017(b)	증감률(b/a)
평균	3.79	4.58	21.0%
냉동품(원형동결)	2.76	3.80	37.4%
냉동품(처리동결)	5.68	7.35	29.4%
통조림품	3.35	4.11	22.7%
연제품	2.96	3.11	4.9%
소건품	7.47	9.56	28.1%
염건품	10.97	14.41	31.3%
자건품	5.93	5.21	△12.1%
해조제품	3.29	3.22	△2.3%
한천	27.91	36.50	30.8%
조미가공품	4.86	12.53	157.9%
어유분	1.35	1.34	△0.8%
염장품	0.90	3.59	299.3%
염신품	3.98	3.60	△9.5%
수산피혁품	12.50	46.29	270.4%
기타	13.69	6.45	△52.9%

자료: 해양수산부, 해양수산물가공업 통계

○ 수산물 가공업체 현황을 조사한 결과 2017년 총 3,269개의 업체, 총 36,998명이 관련 산업에 종사하는 것으로 나타남

- 총 3,269개 업체 평균매출액은 1,809백만 원으로 집계되며, 2016년 평균매출액 1,821백만 원과 비슷한 수준(약. 0.6% 하락)을 유지하고 있음

〈표 2-6〉 수산물 가공업체 현황

지역	2016		2017			증감률 (b/a)
	평균생산액(a)	가공업체(개소)	총생산액(백만 원)	평균생산액(b)	종사자(명)	
전국	1,821.3	3,269	5,916,672.3	1,809.9	36,998	△0.6%
서울	604.7	18	11,462.3	636.8	213	5.3%
부산	5,114.0	306	1,404,414	4,589.6	6,656	△10.3%
대구	1,023.8	21	25,559.2	1,217.1	276	18.9%
인천	1,380.8	94	103,275.5	1,098.7	1,446	△20.4%
광주	6,324.3	17	6,832.8	401.9	104	△93.6%
대전	5,032.0	13	52,440.8	4,033.9	352	△19.8%
울산	802.0	22	14,644.2	665.6	150	△17.0%
세종		0	0		0	
경기	1,072.4	392	519,947.4	1,326.4	5,341	23.7%
강원	1,539.0	268	433,074.2	1,615.9	3,730	5.0%
충북	1,924.8	50	77,392.2	1,547.8	1,040	△19.6%
충남	1,443.9	223	299,491.5	1,343.0	2,000	△7.0%
전북	1,230.7	111	194,550.6	1,752.7	1,463	42.4%
전남	1,179.1	1,137	1,355,076.7	1,191.8	7,224	1.1%
경북	2,332.8	292	738,501.3	2,529.1	2,828	8.4%
경남	1,955.6	248	589,976.8	2,378.9	3,797	21.6%
제주	3,863.3	57	90,033	1,579.5	378	△59.1%

자료: 해양수산부, 해양수산물가공업 통계

다. 전라북도 수산식품산업 운영현황

1) 전라북도 수산식품산업 현황

○ 전라북도의 수산식품산업 현황을 기초 통계자료 분석을 토대로 파악하였음

- 수산물 생산실적을 확인한 결과 2017년 기준 총 79,206톤의 수산물을 생산하였으며, 272,415백만 원의 매출액을 기록하였음
- 품종별로는 어류와 해조류, 패류가 주력 생산품종으로 나타남(어류는 18,554톤, 매출액 기준 141,015백만 원이며, 해조류는 42,828톤, 51,916백만 원의 매출액을 기록하였고, 패류는 11,459톤, 29,624백만 원의 매출액을 기록하였음)

〈표 2-7〉 전라북도 품종별 수산물 생산실적

단위 : 톤, 백만 원

연도별		2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
어종별	구분							
계	생산량	71,309	47,336	52,878	54,082	43,762	63,576	79,206
	금액	242,255	169,388	172,066	184,941	184,676	228,139	272,415
어류	생산량	22,684	15,354	16,016	20,720	18,550	17,331	18,554
	금액	132,318	98,922	112,988	120,011	123,971	124,584	141,015
갑각류	생산량	2,920	2,038	2,857	2,955	3,001	2,854	3,879
	금액	28,343	17,426	21,402	26,453	22,366	25,817	29,017
패류	생산량	24,894	8,958	2,909	4,939	7,009	17,698	11,459
	금액	58,017	23,316	7,670	11,374	15,073	37,913	29,624
연체동물	생산량	1,590	1,421	1,259	1,133	2,495	2,059	2,422
	금액	8,731	10,380	8,360	7,859	9,472	11,557	18,643
해조류	생산량	19,187	19,504	29,797	24,264	12,636	23,557	42,828
	금액	13,091	16,275	19,672	16,913	11,277	25,958	51,916
기타 수산물	생산량	34	61	41	71	71	77	65
	금액	1,755	3,069	1,974	2,331	2,517	2,310	2,200

자료출처 : 통계청 홈페이지, 「어업생산동향」

○ 어업의 종류별 수산물 생산실적을 조사한 자료를 분석하였음

- 전라북도의 수산물 생산능력은 전국 대비 2.36%(2018년 기준)로 나타남
- 천해양식, 내수면어업, 일반해면 순으로 생산실적이 많은 것으로 나타났으며 특히, 내수면어업의 경우 면적 1위(252ha), 생산량 2위로 전국 단위의 경쟁력을 보유함

〈표 2-8〉 전라북도 어업별 수산물생산실적

단위 : 톤

연도별		2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
어업별	구분								
계	전라북도	71,309	47,336	52,878	54,082	43,763	63,575	79,206	77,800
	전국	2,745,305	2,608,155	2,605,178	2,635,771	2,759,246	2,802,822	3,272,960	3,298,292
	대비	2.60%	1.8%	2.0%	2.05%	1.59%	2.27%	2.42%	2.36%
일반해면	전라북도	30,374	18,939	17,576	21,675	20,975	22,090	20,121	22,875
	전국	1,235,489	1,091,059	1,044,637	1,059,169	1,058,319	929,814	926,944	1,012,505
	대비	2.46%	1.8%	1.7%	2.05%	1.98%	2.38%	2.17%	2.26%
천해양식	전라북도	35,117	23,978	30,734	26,530	16,325	34,542	51,263	47,835
	전국	1,477,546	1,488,966	1,535,128	1,546,826	1,667,872	1,837,608	2,309,873	2,250,567
	대비	2.38%	1.6%	2.0%	1.72%	0.98%	1.88%	2.22%	2.13%
내수면어업	전라북도	5,818	4,419	4,568	5,877	6,463	6,943	7,822	7,090
	전국	32,270	28,130	25,413	29,776	33,055	35,400	36,143	35,220
	대비	18.03%	15.7%	18%	19.74%	19.55%	19.61%	21.64%	20.13%

자료출처 : 통계청 홈페이지, 「어업생산동향」

○ 수산물의 신선도와 안전성 제고를 위하여 필요한 수산물 유통시설은 다음의 목표를 위하여 정부와 지자체가 중점적으로 관리하고 있음

- 산지어획물의 신속한 양륙 판매로 어민수취가 제고
- 소비자 직출하 확대로 수산물 유통단계 단축 및 유통마진 절감
- 수산물 수급 및 공급조절 기능 구축으로 가격안정 기여
- 위판장 오피수 정화로 어항 내 오염 예방

○ 전라북도의 수산물 유통시설은 현재 14개소가 운영되고 있음

〈표 2-9〉 수산물 유통시설 현황(2018년)

단위 : 개소

수산물 유통시설	개소 수	비 고
수산물종합판매장	1개소	1997
활어위판장	1개소	1998
선어위판장	1개소	1998
위판장폐수처리	1개소	1998
급유급수시설	1개소	1998
냉동냉장시설	1개소	2001
유통시설보완	1개소	2004
수산물위판장 건립	1개소	2004
비응항 수산물위판장 시설	1개소	2008
수산물처리저장시설	1개소	2008
수산물유통산업거점단지조성	1개소	2012
해양수산복합공간조성	1개소	2013
곰소 수산물 판매센터 시설개보수	1개소	2016
선유도 수산물위판장 시설	1개소	2017

자료출처 : 전라북도 해양수산정책과

○ 해면양식의 수산물 생산현황을 살펴보면, 바지락, 김, 해삼, 홍합, 백합, 전복 등이 대표적으로 생산된 것으로 집계됨

- 전복(62,000원), 해삼(13,000원), 백합(6,890원), 홍합(5,600원) 등은 kg당 단가가 높은 고부가가치 수산물로 어가소득 증대에 중요 품목으로 인식되고 있음

〈표 2-10〉 해면양식 수산물 생산현황(2018년)

단위 : 톤, 백만 원

구분	어업권		생산량	금액	kg당 단가(원)	
	건수	면적(ha)				
합 계	708	12,675.71				
면허 어업	면허 합계	649	12,542.57			
	어류 소계	71	615.37			
	가두리	1	1			
	축제식	49	313.80			
	해삼	21	300.57	14	248	13,000
	패류 소계	344	4,163.8			
	바지락	129	1,147.3	19,851	50,891	2,563
	가무락	52	503.5			
	새꼬막	29	426			
	굴	2	9			
	피조개	81	1,604			
	가리비	-	-			
	홍합	1	7	5	28	5,600
	백합	3	35	79	544	6,890
	개조개	-	-			
	전복	20	72	3	186	62,000
	기타	27	360			
	해조류 소계	70	5,021			
	김	69	5,011	37,024	36,818	949
	톳	1	10			
	복합어업	12	678			
정치어업	14	92.40				
마을어업	138	1,972				
허가 어업	육상허가어업	59	133.14			

자료출처 : 전라북도 해양수산정책과

○ 전라북도 내 수산물 가공업체 수를 조사한 결과, 총 171개 업체가 도내에서 수산물 가공업을 주 사업으로 운영하고 있음

- 지역별로는 부안군 62개소, 군산시 27개소, 정읍시 23개소, 전주시 21개소, 고창군 13개소, 익산시 8개소 순으로 나타남
- 연안을 보유한 시군의 수산물 가공업체가 많으며, 익산시의 경우 국가식품클러스터 효과로 8개의 업체가 운영하는 것으로 판단됨
- 업종별로는 식품산업진흥법에 따른 냉동냉장업, 해조류가공업과 식품위생법에 따른 통조림, 어육연제품, 건포류, 한천, 조미가공, 염장품, 염신품, 기타 가공업 등으로 구분할 수 있음

〈표 2-11〉 전라북도 업종별시군별 수산물 가공업체(2018년)

단위: 개

업종	계	전주	군산	익산	정읍	남원	김제	완주	장수	임실	고창	부안
합 계	171	21	27	8	23	5	4	4	2	2	13	62
냉 동 품 (원형동결)	43	21		7	15							
냉 동 품 (처리동결)	28		14		6				2	2	4	
통 조 림	0											
연 제 품	1						1					
소 건 품	1				1							
염 건 품	2										2	
자 건 품	5		4					1				
해조제품	7					3		1			2	1
한 천	0											
조미가공품	9		4	1	1			2				1
어 유 분	0											
염 장 품	0											
염 신 품	52		3									49
수산피해품	0											
기타가공품	23		2			2	3				5	11

자료출처 : 전라북도 해양수산정책과

2) 전라북도 수산식품산업 운영실태

- **(전국 대비 낮은 생산량과 영세한 업체)** 수산식품산업을 육성하기 위해서는 식품 생산을 위한 원료의 공급이 안정적으로 유지되어야 하는데, 전라북도의 해면 수산물 생산량은 전국 생산량의 2% 수준에 불과함
 - 생산량이 많지 않다보니 이를 가공하여 제품으로 만드는 식품가공업체도 적고, 관련 인력도 타 지역에 비해 많지 않은 것으로 나타남
 - 대개 수산물 생산, 유통에 참여하는 업체에서 단순 가공하여 판매하는 경로가 일반적임

- **(수산식품 특화단지 연계 편의시설 부족)** 시·군별 대표적인 수산식품 먹거리 특화 판매단지가 존재하지만, 이용객 수가 제한적임
 - 대부분 수산식품 특화 판매단지는 관광지, 어항 주변에 위치하는 경우가 많으며, 내수 소비자를 주된 수요처로 운영되는데, 물리적 거리 상 한계로 이용객 수가 많지 않음
 - 거리상 접근성의 한계가 있지만, 판매시설 이외에 즐길 수 있는 체험 공간, 휴식 공간 등 편의시설이 부족하여, 제품을 구입할 목적으로 방문하거나, 잠시 구경만 하는 경우가 많음

- **(지역 선도기업과 영세한 업체 간 협력 필요)** 자체적인 제품개발과 영업 전략을 수립하고, 정책적인 지원을 받아서 자립한 대표적인 전라북도 지역 수산식품 기업이 존재하지만 대부분 업체가 영세함
 - 지역 선도기업의 성공사례 확산을 위한 멘토링, 컨설팅 등을 통하여 영세한 업체에 기회를 제공해줄 필요가 있음
 - 지역 선도기업과 스타트업, 영세한 업체 간 협력이 이루어질 수 있는 공간, 제도적 지원 방안 등을 고민할 필요가 있음

- **(광역브랜드 ‘해가람’ 활성화 필요)** 대표적인 수산식품기업의 경우 자체 브랜드와 마케팅 전략을 수립하여 내수 시장과 해외 수출 시장을 공략하는 경우가 많음
 - 개별 마케팅 전략은 기업 여건에 맞는 최선의 방법을 찾아서 맞춤형 전략을 구상

- 한다는 장점이 있지만, 이를 전담할 인력과 시설 등이 필요하다는 한계가 있음
- 선도기업의 경우 자체적으로 대응하는데 어려움이 없지만, 영세한 수산식품기업은 개별 마케팅 전략 수립에 한계가 있음
 - 전국 지자체 최초로 등록된 전라북도 수산물 브랜드인 '해가람'을 기존 포장재 지원에 머무르지 않고, 광역 브랜드 마케팅, 품질 인증 등 연계하여 지역 수산식품산업 발전에 적극적으로 활용할 필요가 있음
- **(내수면 소비 활성화 한계)** 전라북도 수산업의 강점은 내수면양식산업에 있는데, 생산면적이 전국에서 가장 넓고, 생산량은 전국 2위 규모로 상대적인 경쟁 역량을 갖추고 있다고 판단됨
- 향어, 메기, 동자개, 미꾸라지 등 품종의 생산자 협회가 전라북도에 위치할 정도로 생산량과 기술에서 경쟁력을 갖추고 있음
 - 생산과 소비의 불균형이 심하여 소비 활성화에 어려움을 경험하고 있으며, 이를 타개하기 위하여 협회와 개별 업체를 중심으로 어묵, 필렛, 훈제 등 다양한 방식으로 제품 개발을 하고 있음
- **(내수면 생산 단가 경쟁력 확보를 위한 지원 필요)** 내수면양식어종은 수입어종과 시장에서 경쟁하게 되는데, 수입어종의 단가가 저렴하여 국산어종과 시장에서 경쟁하는데 한계가 있음
- 내수면 어종의 생산에서 가장 큰 비중을 차지하는 것은 사료비용인데, 사료비용에 투입되는 고정비가 높아서 가격 경쟁에 대응하는데 한계가 있음
 - 직접적으로 사료비용의 일부를 보조하거나 지역 여건에 맞는 수산종자 개발 등으로 장기적 경쟁력 확보를 위한 정책을 검토할 수 있음
- **(지역 협의체 역량 강화 필요)** 전라북도 수산식품산업 발전을 위해서는 관련된 다양한 주체의 참여와 협력이 필요함
- 산·학·연·관 협력을 토대로 소비 트렌드를 분석하고, 마케팅 전략을 수립하여 전면적인 대응을 할 필요가 있는데, 대부분 생산자 중심의 협력과 공동의 이해관계에 따른 민원 제기 등 수준에 머물고 있음
 - 장기적으로 생산자, 유통·가공업자, 판매업자, 소비자, 연구자, 정책추진담당자 등

다양한 주체가 지역 수산식품산업 발전을 위한 문제를 도출하고, 해결방안을 모색하는 협의의 장이 마련될 필요가 있음

○ (선진사례 견학 및 벤치마킹 기회) 다수의 영세한 업체에서는 선진사례를 간접적으로 접하는 경우가 많으며, 실제로 현장 견학이나 전문가 초청특강 등의 기회를 누리는 데 한계가 있음

- 정부의 마을 만들기 거점사업 등 관련 지원제도를 통하여 선진지 견학 및 컨설팅의 기회를 제공받는 사례가 증가하고 있지만, 여전히 많은 수산식품 관련 종사자들은 알지 못해서 기존 방식으로 생산과 유통을 하는 경우가 많음
- 사업주가 생산과 유통, 판매 등에 주도적으로 참여하기 때문에 선진사례 학습 기회를 만들기 어렵다는 현실을 고려하여, 선진사례 학습 및 견학 기회를 부여하는 방안을 검토할 필요가 있음

라. 전라북도 수산식품산업 수출입 동향분석

1) 전라북도 수산식품 수출입 동향

- 유엔식량농업기구(FAO)와 해양수산부의 자료에 따르면 수산물의 소비량 증대에 따라 국가 간 수산물 수출입 규모가 확대되고 있으며, 이러한 추세는 지속될 것으로 예상하고 있음
 - 수산물의 수출입 동향을 분석하여 향후 수산식품산업의 수출주도형 확장 가능성을 검토하고자 함
- 우리나라 수산물 수출은 2017년 기준 539,512톤, 2,329,315천 USD를 기록하였고, 수입은 5,492,224톤, 5,268,329천 USD를 기록함
 - 물동량 기준으로 수입물동량이 약 10배 많지만, 매출액 기준으로는 수입액이 수출액보다 약 2.3배 많은 것으로 나타남
 - 수산물을 수입하여 가공하여 고부가가치 제품을 역수출하거나, 부가가치가 높은 수산물을 생산하는 구조를 가지고 있다고 판단됨

〈표 2-12〉 우리나라 수산물 수출입 현황

단위 : M/T, 천 USD

연도	수산물수출		수산물수입	
	증량	금액	증량	금액
2017	539,512	2,329,315	5,492,224	5,268,329
2016	611,530	2,127,592	5,373,990	4,790,871
2015	650,797	1,924,375	5,504,231	4,555,898
2014	701,554	2,066,975	5,232,533	4,506,185
2013	687,308	2,151,370	5,386,677	3,894,540
2012	708,421	2,361,261	4,832,113	3,977,041
2011	686,930	2,308,155	4,845,662	4,191,944
2010	793,045	1,798,162	4,715,726	3,458,400
2009	652,214	1,511,230	4,080,425	2,895,495
2008	613,823	1,454,635	4,186,512	3,097,450
2007	536,009	1,225,832	1,391,506	3,056,368

자료: 해양수산부 수산정보포털

○ 국가별 수산물 수출현황을 살펴보면 2017년 기준 일본, 중국, 미국, 태국, 베트남 등에 수출을 많이 하는 것으로 나타남

〈표 2-13〉 국가별 수산물 수출현황

단위 : M/T, 천 USD

국가	2015		2016		2017	
	중량	금액	중량	금액	중량	금액
합계	650,797	1,924,375	611,530	2,127,592	539,512	2,329,315
일본	136,809	664,677	137,025	737,015	141,350	771,713
중국	119,118	313,149	126,471	376,962	90,439	373,418
미국	33,536	231,763	29,498	241,261	27,156	280,090
태국	109,286	139,953	101,965	179,833	101,376	238,674
베트남	56,833	89,295	42,446	97,319	44,201	106,278
프랑스	4,170	45,889	3,715	47,535	4,889	62,993
홍콩	2,294	52,570	3,143	58,358	2,706	52,697
대만	7,017	34,810	4,975	36,293	5,483	50,972
이탈리아	5,955	25,096	6,955	38,660	8,763	46,561
스페인	5,114	16,496	8,920	29,420	13,834	44,504
캐나다	6,537	28,116	3,712	29,668	2,582	34,319
러시아	5,219	11,095	6,084	12,518	5,568	27,531
멕시코	2,326	2,753	4,194	6,828	11,864	24,692
인도네시아	11,903	14,871	14,807	18,443	12,877	17,926
싱가포르	2,225	18,314	1,711	17,396	2,504	17,009
필리핀	25,246	27,162	22,037	23,978	12,249	16,705
호주	3,464	13,289	2,781	12,557	2,033	16,069
에콰도르	1,868	2,185	8,492	11,785	6,843	14,039
네덜란드	834	6,519	646	7,348	1,142	13,717
독일	773	6,764	853	7,981	612	11,394
포르투갈	2,715	9,831	2,718	9,140	3,211	11,167
영국	782	7,281	959	10,812	625	9,088
말레이시아	1,814	8,994	1,800	8,764	1,525	8,693
뉴질랜드	22,019	49,612	8,371	18,949	742	5,991
브라질	61	423	53	465	179	4,986
미령사모아	4,745	4,076	5,105	6,419	2,640	4,827
코르디부아르	3,402	4,068	2,507	2,357	3,015	4,090
벨기에	387	2,938	299	2,737	322	4,083
남아프리카	1,203	2,619	2,027	5,042	1,561	3,110
덴마크	1,026	3,464	212	761	682	2,843
기타	72,115	86,304	57,048	70,989	26,540	49,134

자료: 해양수산부 수산물정보포털

○ 국가별 수산물 수입현황을 살펴본 결과 중국, 러시아, 베트남, 노르웨이, 미국, 태국, 칠레, 일본, 페루, 대만 등의 국가로부터 수입을 많이 하는 것으로 나타남

〈표 2-14〉 국가별 수산물 수입현황

단위 : M/T, 천 USD

국가	2015		2016		2017	
	중량	금액	중량	금액	중량	금액
합계	5,504,231	4,555,898	5,373,990	4,790,871	5,492,224	5,268,329
중국	801,831	1,157,547	830,026	1,226,417	767,458	1,242,604
러시아	268,241	705,427	287,723	700,507	310,443	864,223
베트남	144,930	582,901	145,763	621,080	157,044	746,199
노르웨이	53,316	219,086	60,288	299,967	62,479	338,817
미국	77,299	247,137	81,779	243,693	81,876	246,767
태국	32,310	172,159	28,036	149,934	27,668	169,810
칠레	59,466	145,514	64,408	135,524	66,950	158,280
일본	38,981	119,352	35,411	144,052	37,405	145,900
페루	39,584	108,115	30,129	95,212	38,173	111,420
대만	69,300	102,553	50,871	99,643	47,227	106,628
캐나다	5,916	61,023	6,063	82,305	7,099	99,951
홍콩	102	34,143	157	100,525	100	79,713
에콰도르	6,184	49,700	7,076	52,705	9,143	67,383
인도네시아	27,706	66,521	22,139	57,318	19,644	60,808
호주	1,775,351	71,657	1,491,337	56,491	1,793,705	59,655
인도	1,132,031	68,743	1,287,740	56,968	1,159,811	58,306
영국	5,790	51,313	5,047	43,551	7,262	53,489
세네갈	15,886	54,115	15,252	64,936	11,240	47,500
아르헨티나	17,972	61,312	12,922	47,627	12,028	47,031
기니	10,744	26,030	12,810	40,167	10,079	37,095
말레이시아	6,150	33,079	5,367	30,714	4,984	34,049
모로코	4,508	17,098	5,246	25,927	5,996	33,696
이탈리아	512	15,223	992	21,169	1,642	31,260
멕시코	810,313	35,933	780,144	34,830	719,773	29,630
필리핀	4,600	39,629	2,608	31,699	2,997	28,842
뉴질랜드	7,541	16,428	7,820	16,043	11,739	27,425
터키	1,592	14,297	1,991	12,367	2,553	24,157
모리타니	6,957	38,015	7,031	34,701	3,930	24,095
파키스탄	18,546	24,123	13,633	21,898	14,948	22,424
프랑스	1,839	16,133	3,145	21,411	2,573	21,556
기타	58,731	201,593	71,035	221,488	94,255	249,617

자료: 해양수산부 수산정보포털

○ 종류별 수산물 수출입 현황을 보면 2017년 수출액 기준으로 수출은 냉동품, 조제품, 건조품, 신선냉장품 중심으로 이루어졌음을 확인할 수 있음

- 수입의 경우 냉동품, 신선냉장품, 기타조제품, 활어 등의 종류가 많이 수입되었으며, 수산물의 특성 상 냉동수산물의 수입액이 전체 수입액의 약 56.9%를 차지하는 것으로 나타남

〈표 2-15〉 2017년 수산물 종류별 수출입현황

단위 : M/T, 천 USD

품종	수출		수입	
	중량	금액	중량	금액
활어	4,858	69,814	28,781	282,442
신선·냉장	26,297	226,656	126,675	859,886
냉동	343,194	1,128,165	1,088,765	2,998,229
혼제	212	2,591	1,173	12,319
건조	13,978	277,505	16,105	148,405
염장염수장	13,078	20,659	26,173	35,244
이외기타	96,942	89,658	4,098,428	298,942
밀폐용기에 넣은 것	5,381	40,592	6,064	31,576
기타조제	35,573	473,675	100,060	601,286
합계	539,512	2,329,315	5,492,224	5,268,329

자료: 해양수산부 수산정보포털

〈표 2-16〉 2017년 품목별 수산물 수출입 현황

단위 : M/T, 천 USD

품목	수출		수입	
	중량	금액	중량	금액
어류	331,992	1,182,925	925,609	2,505,627
갑각류	12,077	149,754	140,151	1,194,823
연체동물	54,518	288,254	285,172	1,092,224
수생동물	645	19,582	12,104	47,864
환형동물	0	2	480	7,014
기타수산동물	-	-	0	14
해조류	41,176	588,964	13,017	20,636
수산부산물	4,438	32,650	29,695	138,921
한천	454	11,854	306	4,815
기타수산부산물	1,169	6,559	1,778	4,694
비식용수산물	14,471	13,937	8,092	23,673
기타수산물	78,572	34,834	4,075,749	227,176
파충류	-	-	70	847
합계	539,512	2,329,315	5,492,224	5,268,329

자료: 해양수산부 수산정보포털

- 품목별 수산물 수출입 현황을 보면 2017년 수출액 기준으로 어류, 해조류, 연체 동물, 갑각류의 수출이 많았으며, 수입액 기준으로 어류, 갑각류, 연체동물의 수입이 많은 것으로 나타남

〈표 2-17〉 품종별 수산물 수출 현황

단위 : M/T, 천 USD

구 분	2015		2016		2017	
	중량	금액	중량	금액	중량	금액
참치	223,009	489,601	225,036	575,811	194,138	625,466
김	17,694	304,868	17,835	353,016	21,231	513,246
기타어류	24,189	74,496	16,537	69,430	28,703	100,315
오징어	72,709	95,334	46,671	112,467	22,638	77,736
어류가공품	12,878	57,678	15,319	68,978	15,609	73,545
넙치	5,477	58,211	5,816	61,392	5,574	65,493
이빨고기	1,777	42,574	1,805	48,384	1,985	60,248
굴	12,673	95,861	8,025	61,912	9,071	59,472
기타 계	1,682	58,171
계살	6,028	48,781	5,312	52,781	4,443	53,882
전복	1,125	38,568	2,301	66,237	1,738	52,181
붕장어	4,395	47,093	4,473	53,737	4,449	51,741
대구	7,958	25,221	9,013	30,191	12,051	47,800
삼치	13,590	44,690	16,215	50,035	12,495	42,732
바지락	9,665	26,087	13,905	42,985	12,445	40,777
미역	14,107	29,036	21,780	32,761	15,850	33,483
어란	4,041	24,128	4,014	27,254	4,114	28,334
기타갑각류	1,339	8,985	1,773	18,629	2,094	24,260
뿔	1,988	24,276	1,834	27,992	1,700	24,012
기타수산물분	34,142	27,966	21,536	17,109	26,867	21,974
고등어	25,820	25,768	21,129	23,778	16,654	19,776
전갱이	23,330	26,629	12,423	13,197	10,650	16,818
명태	8,436	14,459	15,064	19,977	8,409	14,001
해삼	204	16,755	153	12,316	148	12,481
한천	416	10,809	429	12,039	454	11,854
기타연체동물	482	2,952	365	2,892	1,466	11,663
기타동물성생산물	9,977	8,427	10,333	9,077	13,022	11,326
멸치	862	8,524	1,113	11,371	956	11,160
피조개	1,221	11,199	1,388	9,487	3,047	10,532
연어	660	2,597	1,289	3,989	2,258	9,965
기타	110,608	232,800	108,643	238,370	83,569	144,872
합 계	650,797	1,924,375	611,530	2,127,592	539,512	2,329,315

자료: 해양수산부 수산정보포털

〈표 2-18〉 품종별 수산물 수입 현황

단위 : M/T, 천 USD

구분	2015		2016		2017	
	중량	금액	중량	금액	중량	금액
명태	227,821	404,542	255,766	419,173	259,252	420,285
새우	57,006	330,322	60,206	340,419	62,544	399,384
기타어류	134,558	272,974	140,701	274,232	157,348	301,717
연어	31,451	222,195	27,537	256,377	30,272	295,433
오징어	69,330	164,705	75,981	201,776	101,434	270,312
새우살	20,727	179,296	22,796	191,871	27,370	250,803
낙지	42,864	221,517	43,661	237,661	36,266	243,489
참치	21,913	167,461	20,694	179,623	24,954	229,352
기타 계	-	-	-	-	9,190	172,707
주꾸미	34,475	150,429	28,483	127,215	31,561	163,294
소금	4,096,157	158,379	3,930,161	141,452	4,014,350	132,388
대게	5,501	82,258	5,040	87,455	6,845	127,011
어란	22,672	76,897	21,407	75,677	27,289	115,292
갈치	28,137	121,142	28,731	142,314	23,432	114,014
조기	24,724	119,507	28,437	118,378	23,198	109,430
바다가재	3,862	83,064	4,524	94,477	4,758	108,029
민어	18,389	54,577	24,909	91,736	23,742	96,501
기타수산물분	49,561	95,560	50,884	89,191	50,942	86,232
넙치	28,765	71,175	28,068	67,349	29,769	81,174
실장어	23	48,232	32	106,649	15	79,951
고등어	51,182	92,516	44,564	73,991	44,952	75,748
대구	17,626	49,130	22,307	63,712	24,419	75,654
문어	9,710	60,506	12,410	69,711	12,505	73,415
기타갑각류	7,568	51,869	9,714	61,985	9,877	69,105
콜뱅이	5,460	66,491	5,111	58,485	5,909	66,505
꽃게	22,491	68,714	20,846	68,460	19,131	60,017
아귀	31,206	79,677	27,274	72,013	26,805	58,966
쥐치	6,341	47,315	6,617	50,080	6,585	56,947
갑오징어	290	1,223	373	1,680	5,497	53,963
바지락	41,806	45,940	40,806	49,205	41,224	50,178
기타	392,615	968,287	385,952	978,524	350,789	831,033
합 계	5,504,231	4,555,898	5,373,990	4,790,871	5,492,224	5,268,329

자료: 해양수산부 수산정보포털

○ 전라북도의 수산물 수출입 실적과 품목을 조사한 결과, 주요 수출 국가는 중국, 태국, 일본, 미국, 프랑스 등이 대표적임

- 전국 수산물 수출 대비 4.65%를 차지한 것으로 나타났으며, 주요 품목은 김, 기타해조류, 어류 등이 있음

〈표 2-19〉 전라북도 수산물 수출실적

단위 : 천 USD

구분	2013	2014	2015	2016	2017	2018
전국	2,137,809	2,067,265	1,913,210	2,115,934	2,316,458	2,363,149
전라북도	45,984	49,973	69,119	87,868	111,044	109,994
비율	2.15%	2.42%	3.6%	4.15%	4.79%	4.65%
주요품종	김, 오징어, 조개, 미역, 가공품	김, 오징어, 조개, 미역, 가공품	김, 조개, 가공품	김, 기타해조류, 기타어류	김, 기타해조류, 기타어류	김, 기타해조류, 기타어류, 수산가공품

자료 : 무역협회 전북지부

○ 전라북도의 수산물 주요 수입 대상 국가는 중국, 홍콩, 미국, 캐나다, 칠레 등이 대표적임

- 전국 수산물 수입 대비 1.89%를 차지(2018년 기준)한 것으로 나타났으며, 주요 품목은 뱀장어, 낙지, 수산가공품, 어류, 갈치 등이 있음

〈표 2-20〉 전라북도 수산물 수입실적

단위 : 천 USD

구분	2013	2014	2015	2016	2017	2018
전국	3,675,330	4,505,880	4,391,622	4,644,247	5,126,471	5,952,584
전라북도	73,018	71,335	61,804	83,862	68,370	112,489
비율	1.98%	1.58%	1.41%	1.8%	1.34%	1.89%
주요품종	뱀장어, 조기, 낙지, 수산가공품 등	뱀장어, 낙지, 조기, 수산가공품 등	뱀장어, 낙지, 조개, 수산가공품 등	뱀장어, 낙지, 조개, 수산가공품 등	뱀장어, 낙지, 기타수산가공품, 기타어류, 갈치 등	뱀장어, 기타수산가공품, 기타어류, 낙지, 갈치 등

자료 : 무역협회 전북지부

2) 전라북도 수산식품 수출입물류 기종점분석

가) 국내 수산식품 물류처리 기종점 분석

(1) 국내 수산식품 해상화물 물류처리 기종점 분석

- 국내의 수산식품 물류처리 경로를 파악하기 위하여 관세청 2017년 수출입통관자료 중 수산식품(Sea Foods)에 해당하는 품목의 기종점을 분석하였음
 - 톤을 기준으로 한(이하 모두 톤 기준이며 TEU는 필요시 추가적으로 제시) 해상수출의 경우 전체 422,309톤 중 부산항이 95.8%로 화주의 대부분이 이용하는 물류거점으로 나타남

- 해상수입의 경우 전체 1,214,156톤 중 수출과 마찬가지로 부산항이 82.6%로 가장 많은 화주가 이용하는 물류거점이었음
 - 수산식품에 대한 해상수출입을 종합할 경우 국내 화주들은 부산항을 수출입 물류거점으로 가장 선호하는 것으로 알 수 있으며, 이는 관련 시설과 기업체가 집중되어 있는 현실을 반영한 것으로 판단됨
 - 컨테이너 물동량을 기준으로 해도 비슷한 결과가 도출됨

〈표 2-21〉 2017년 국내 수산식품 수출입 경로(톤 기준)

해상수출	전체(톤)	비율(%)	해상수입	전체(톤)	비율(%)
합계	422,309	100	합계	1,214,156	100
인천항	8,430	2.0	경인항	386	0.0
광양항	1,313	0.3	인천항	128,998	10.6
군산항	3,503	0.8	광양항	5,901	0.5
마산항	667	0.2	군산항	4,510	0.4
평택항	1,094	0.3	목포항	18,773	1.5
부산항	404,421	95.8	평택항	9,208	0.8
속초항	206	0.0	부산항	1,002,738	82.6
동해항	851	0.2	삼천포	3,697	0.3
통영항	385	0.1	속초항	2,646	0.2
여수항	56	0.0	동해항	10,269	0.8
기타불개항	1,385	0.3	통영항	13,812	1.1
			완도항	6,351	0.5
			여수항	2,795	0.2
			기타불개항	4,070	0.3

자료 : 관세청(2018)

〈표 2-22〉 2017년 국내 수산식품 수출입 경로(TEU 기준)

해상수출	전체(TEU)	비율(%)	해상수입	전체(TEU)	비율(%)
합계	31,861	100	합계	78,061	100
인천항	707	2.2	경인항	34	0.0
광양항	124	0.4	인천항	13,049	16.7
군산항	460	1.4	광양항	420	0.5
마산항	59	0.2	군산항	457	0.6
평택항	95	0.3	평택항	1,032	1.3
부산항	30,415	95.5	부산항	62,956	80.6
동해항	1	0.0	동해항	113	0.1

자료 : 관세청(2018)

(2) 국내 수산식품 항공화물 물류처리 기종점 분석

- 국내 수산식품 항공화물 물류처리 기종점 분석 결과 총 3,229톤의 화물이 제주, 인천, 김해 국제공항을 통하여 수출되었으며, 항공운송으로 수입되는 수산식품은 없는 것으로 나타남
 - 대부분 화물이 인천국제공항을 통하여 처리되었으며, 일부 화물이 김해국제공항, 제주국제공항을 이용한 것으로 나타남

〈표 2-23〉 2017년 국내 수산식품 항공화물 수출입 경로

항공수출	전체(톤)	비율(%)	항공수입	전체(톤)	비율(%)
합계	3,229	100.0	합계	0	0.0
중국항공수출	20	0.6	중국항공수입	0	0.0
제주국제공항	19	0.6			
인천국제공항	3,080	95.4			
김해국제공항	129	4.0			

자료 : 관세청(2018)

(3) 국내 수산식품 물류처리 기종점 분석 종합

- 국내 수산식품 수출입 화물 기종점 분석 결과 수출입 화주들이 선호하는 항만을 확인할 수 있음
 - 부산항이 가장 많이 이용되고 있으며, 인천항과 광양항도 일부 수산식품 수출입에 이용되고 있음
 - 군산항은 타 항만과 비교할 때 수산식품 처리규모는 작지만, 군산항 개설 항로와 관련 인프라를 중심으로 수출입에 이용되고 있다고 판단됨

나) 전라북도 수산식품 물류처리 기종점 분석

(1) 전라북도 수산식품 해상화물 물류처리 기종점 분석

- 전라북도 수산식품의 수출입 물류 경로를 분석하고자 기종점 분석을 실시하였으며, 군산항을 경유하는 주요 기항지를 고려하여 향후 특화 가능성 검토에 활용하고자 함
- 해상수출의 경우 전체 843톤 중 부산항이 42.6%로 가장 많이 이용하는 물류 거점이었으며, 인천항(33.1%), 군산항(23.7%) 순으로 이용하는 것으로 나타남
 - 해상수입의 경우 전체 12,504톤 중 인천항(47.1%)과 부산항(22.0%), 군산항(19.1%)이 전라북도 화주가 가장 많이 이용하는 물류 거점이었음

〈표 2-24〉 2017년 전라북도 수산식품 수출입 경로(톤 기준)

해상수출	전체(톤)	비율(%)	해상수입	전체(톤)	비율(%)
합계	843	100.0	합계	12,504	100.0
전북중국수출	484	57.4	중국전북수입	9,525	76.2
인천항	279	33.1	경인항	66	0.5
군산항	200	23.7	인천항	5,884	47.1
부산항	359	42.6	광양항	988	7.9
통영항	5	0.6	군산항	2,389	19.1
			평택항	432	3.5
			부산항	2,745	22.0

자료 : 관세청(2018)

〈표 2-25〉 2017년 전라북도 수산식품 수출입 경로(TEU 기준)

해상수출	전체(TEU)	비율(%)	해상수입	전체(TEU)	비율(%)
합계	89	100.0	합계	1,013	100.0
전북중국수출	81	91.0	중국전북수입	737	72.8
인천항	28	31.5	경인항	6	0.6
군산항	53	59.6	인천항	396	39.1
부산항	8	9.0	광양항	93	9.2
			군산항	234	23.1
			평택항	39	3.8
			부산항	245	24.2

자료 : 관세청(2018)

- 해상수출입을 종합할 경우 전라북도 화주들은 부산항과 인천항을 수산식품 수출입 물류 거점으로 가장 선호하는 것으로 나타남
- 군산항에 개설된 정기선 항로가 대부분 중국 지역을 경유하고 있으므로, 중국지역 수출입 물동량이 차지하는 비중을 살펴보았음
 - 수산식품 수출 중 91.0%가 중국으로 수출되는 화물이었으며, 수입 화물 중 72.8%가 중국에서 전라북도로 수입되는 화물이었음

(2) 전라북도 수산식품 항공화물 물류처리 기종점 분석

- 전라북도 수산식품 항공 기종점 분석 결과 총 21톤의 화물이 인천국제공항을 통하여 수출되었으며, 전라북도로 항공 수입되는 수산식품은 없는 것으로 나타남
 - 물동량 전량이 인천국제공항을 통하여 처리되었으며, 중국수출은 14.3%를 차지한 것으로 나타나, 대부분의 화물이 해상을 통해 수출입 되고 있으며 항공이용은 제한적임을 알 수 있음

〈표 2-26〉 2017년 전라북도 수산식품 항공화물 수출입 경로

항공수출	전체(톤)	비율(%)	항공수입	전체(톤)	비율(%)
합계	21	100.0	합계	0	0.0
중국항공수출	3	14.3	중국항공수입	0	0.0
인천국제공항	21	100.0			

자료 : 관세청(2018)

(3) 전라북도 수산식품 물류처리 기종점 분석 종합

- 전라북도 수산식품 수출입 화물 기종점 분석 결과 전라북도의 수출입 화주들이 선호하는 항만을 확인할 수 있었음
 - 해상수출, 수입 모두 부산항을 가장 선호하고 있으며, 인천항, 군산항 순으로 이용되고 있음을 확인할 수 있음
 - 컨테이너 화물의 경우 수산식품 수출에서 군산항을 이용하는 비중이 높지만, 전체적인 물동량 규모는 크지 않음

〈표 2-27〉 2017년 전라북도 수산식품 수출입 경로 분석 종합

(단위 : %)

	군산항		인천항		광양항		부산항	
	톤	TEU	톤	TEU	톤	TEU	톤	TEU
수출	23.7	59.6	33.1	31.5	0.0	0.0	42.6	9.0
수입	19.1	23.1	47.1	39.1	7.9	9.2	22.0	24.2

자료 : 관세청(2018)

다) 전라북도 시·군별 수산식품 물류처리 기종점 분석

(1) 군산시 수산식품 물류처리 기종점 분석

- 군산시 수출입 화주의 수산식품 기종점을 분석한 결과, 수출의 경우 14개 시·군 중 2번째로 많은 수출(25.7%)과 컨테이너 물동량 기준 가장 많은 61.8%의 물동량을 처리하고 있는 것으로 나타났으며, 수입은 29.6% 비중으로 14개 시·군 중 가장 많은 물동량을 처리하고 있음
 - 수출의 경우 전체 216톤으로 절대적인 수치는 높지 않으며, 군산항 이용 비율이 83.8%를 차지한 것으로 나타났으며, 중국 수출은 전체 중 98.1%를 차지하였으나 절대적인 물동량 규모가 크지 않음
 - 수입의 경우 전체 3,573톤 중 인천항이 50.2%로 가장 많은 물동량을 처리하였고, 부산항(33.3%), 광양항(13.8%) 순으로 이용하였으며, 중국 수입은 전체 중 85.7%의 높은 비중을 차지하고 있음

- 수산식품의 컨테이너 물동량은 수출의 경우 톤 단위와 비슷한 양상을 보이나 수입의 경우 부산항(45.9%)과 인천항(40.5%)의 순위가 반대로 나타난 것 외에는 톤 단위와 비슷한 양상을 보이고 있음

〈표 2-28〉 2017년 군산시 수산식품 물류처리 기종점 분석

수출	수산식품				수입	수산식품			
	톤	%	TEU	%		톤	%	TEU	%
군산수출	216	100	55	100	군산수입	3,573	100	222	100
중국수출	212	98.1	55	100	중국수입	3,063	85.7	179	80.6
인천항	31	14.4	6	10.9	인천항	1,794	50.2	90	40.5
군산항	181	83.8	49	89.1	광양항	493	13.8	25	11.3
부산항	4	1.9	0	0.0	평택항	95	2.7	5	2.3
					부산항	1,191	33.3	102	45.9

자료 : 관세청(2018)

(2) 김제시 수산식품 물류처리 기종점 분석

○ 김제시에 있는 수출입 화주의 수산식품 기종점을 분석한 결과, 수출의 경우 전체 물동량이 11톤이며, 전부 부산항을 이용한 것으로 나타남

- 수입의 경우 전체 1,852톤 중 인천항이 73.9% 비중으로 가장 많은 물동량을 처리하고 있으며, 전체 수입 중 중국에서 수입되는 물동량이 78.4%를 차지함

〈표 2-29〉 2017년 김제시 수산식품 물류처리 기종점 분석

수출	수산식품				수입	수산식품			
	톤	%	TEU	%		톤	%	TEU	%
김제수출	11	100	3	100	김제수입	1,852	100	169	100
중국수출	0	0.0	0	0.0	중국수입	1,452	78.4	139	82.2
부산항	11	100	3	100	경인항	67	3.6	6	3.6
					인천항	1,369	73.9	127	75.1
					광양항	101	5.5	5	3.0
					군산항	127	6.9	12	7.1
					평택항	132	7.1	14	8.3
					부산항	57	3.1	5	3.0

자료 : 관세청(2018)

(3) 남원시 수산식품 물류처리 기종점 분석

○ 남원시 수출입 화주의 수산식품 물류처리 경로를 분석한 결과 수출의 경우 전체 물동량이 8톤이며, 전부 부산항을 이용한 것으로 나타났으며, 수입 물동량(15톤)은 전부 광양항을 이용함

〈표 2-30〉 2017년 남원시 수산식품 물류처리 기종점 분석

수출	수산식품				수입	수산식품			
	톤	%	TEU	%		톤	%	TEU	%
남원수출	8	100	1	100	남원수입	15	100	2	100
중국수출	0	0.0	0	0.0	중국수입	0	0.0	0	0.0
부산항	8	100	1	100	광양항	15	100	2	100

자료 : 관세청(2018)

(4) 익산시 수산식품 물류처리 기종점 분석

- 익산시 수출입 화주의 수산식품 물류처리 기종점 분석 결과 수출은 없으며, 수입의 경우 전체 1,573톤 중 부산항에서 대부분(90.3%) 처리한 것으로 나타남

〈표 2-31〉 2017년 익산시 수산식품 물류처리 기종점 분석

수출	수산식품				수입	수산식품			
	톤	%	TEU	%		톤	%	TEU	%
익산수출	0	0.0	0	0.0	익산수입	1,573	100	159	100
중국수출	0	0.0	0	0.0	중국수입	151	9.6	30	18.9
					인천항	106	6.7	25	15.7
					군산항	46	2.9	5	3.1
					부산항	1,421	90.3	129	81.1

자료 : 관세청(2018)

(5) 전주시 수산식품 물류처리 기종점 분석

- 전주시 수출입 화주의 수산식품 물류처리 기종점을 분석한 결과, 수출의 경우 전부(84톤) 부산항을 이용한 것으로 나타났으며, 수입(841톤)의 경우 인천항에서 대부분(86.9%)의 화물을 처리함

〈표 2-32〉 2017년 전주시 수산식품 물류처리 기종점 분석

수출	수산식품				수입	수산식품			
	톤	%	TEU	%		톤	%	TEU	%
전주수출	84	100	3	100	전주수입	841	100	50	100
중국수출	0	0.0	0	0.0	중국수입	499	59.3	33	66.0
					인천항	731	86.9	40	80.0
					광양항	110	13.1	10	20.0

자료 : 관세청(2018)

(6) 정읍시 수산식품 물류처리 기종점 분석

- 정읍시에 있는 수산식품 및 수산물 수출입 화주의 물류처리 기종점 경로를 분석한 결과, 수출 물동량은 집계되지 않았으며, 수입의 경우 전체 2,224톤 중 군산항에서 대부분(89.6%)의 물동량을 처리하였고, 전량 중국에서 수입됨

〈표 2-33〉 2017년 정읍시 수산식품 물류처리 기종점 분석

수출	수산식품				수입	수산식품			
	톤	%	TEU	%		톤	%	TEU	%
정읍수출	0	0.0	0	0.0	정읍수입	2,224	100	218	100
중국수출	0	0.0	0	0.0	중국수입	2,224	100	218	100
					인천항	100	4.5	15	6.9
					군산항	1,992	89.6	190	87.2
					평택항	132	5.9	13	6.0

자료 : 관세청(2018)

(7) 고창군 수산식품 물류처리 기종점 분석

- 고창군에 있는 수산식품 수출입 화주의 물류처리 기종점 경로를 분석한 결과, 수출의 경우 전체 물동량이 523톤 수준이며, 부산항(48.0%)과 인천항(47.4%)에서 대부분 처리하고 있으며, 중국수출은 52.0%를 차지함
 - 수입의 경우 전체 1,957톤 중 인천항이 85.5%의 비중으로 가장 많은 물동량을 처리하고 있으며, 전체 수입의 85.5%가 중국에서 수입됨
 - 수산식품의 컨테이너 물동량은 수출은 전체물동량은 적으나 대부분 중국으로 수출하고 있으며, 대부분(81.5%) 인천항에서 처리됨

〈표 2-34〉 2017년 고창군 수산식품 물류처리 기종점 분석

수출	수산식품				수입	수산식품			
	톤	%	TEU	%		톤	%	TEU	%
고창수출	523	100	27	100	고창수입	1,957	100	136	100
중국수출	272	52.0	26	96.3	중국수입	1,674	85.5	83	61.0
인천항	248	47.4	22	81.5	인천항	1,674	85.5	83	61.0
군산항	19	3.6	4	14.8	광양항	269	13.7	51	37.5
부산항	251	48.0	1	3.7	부산항	14	0.7	2	1.5
통영항	5	1.0	0	0					

자료 : 관세청(2018)

(8) 완주군 수산식품 물류처리 기종점 분석

○ 완주군 수산식품 수출입 화주의 물류처리 기종점을 분석한 결과, 수출 물동량은 없는 것으로 나타났으며, 수입 물동량은 전량(56톤) 부산항에서 처리함

- 수입 화물의 94.6%가 중국에서 수입되는 것으로 나타났으며, 전부 부산항을 경유하여 완주군으로 유입됨

〈표 2-35〉 2017년 완주군 수산식품 물류처리 기종점 분석

수출	수산식품				수입	수산식품			
	톤	%	TEU	%		톤	%	TEU	%
완주수출	0	0.0	0	0.0	완주수입	56	100	6	100
중국수출	0	0.0	0	0.0	중국수입	53	94.6	5	83.3
					부산항	56	100	6	100

자료 : 관세청(2018)

(9) 전라북도 시·군별 수산식품 물류처리 기종점 분석 종합

○ 전라북도 14개 시·군별 물류처리 기종점 분석을 종합한 결과 부안군, 무주군, 순창군, 임실군, 장수군, 진안군은 수산식품 수출입 물동량이 없어 제외하였음

- 수출은 고창군(62.1%), 수입은 군산시(29.6%)가 물동량이 있는 8개 시·군 중 가장 규모가 큰 것으로 나타남
- 수출의 경우 전체 842톤 중 고창군(62.1%)과 군산시(25.7%), 전주시(10.0%) 순으로 처리량이 많았으며, 컨테이너 물동량은 군산시가 61.8%의 비중으로 가장 높지만, 절대적인 물동량(89TEU)로 낮은 수준임
- 수입의 경우 전체 12,091톤 중 군산시(29.6%)와 정읍시(18.4%), 순창군(16.2%), 김제시(15.3%), 익산시(13.0%), 전주시(7.0%) 순으로 처리량이 많았으며, 컨테이너 물동량의 경우 톤 단위 기준 처리와 대부분 비슷한 양상을 보임

〈표 2-36〉 8개 시·군 수산식품 물류처리 기종점 분석 종합

수출	수산식품				수입	수산식품			
	톤	%	TEU	%		톤	%	TEU	%
군산시	216	25.7	55	61.8	군산시	3,573	29.6	222	23.1
김제시	11	1.3	3	3.4	김제시	1,852	15.3	169	17.6
남원시	8	1.0	1	1.1	남원시	15	0.1	2	0.2
익산시	0	0.0	0	0.0	익산시	1,573	13.0	159	16.5
전주시	84	10.0	3	3.4	전주시	841	7.0	50	5.2
정읍시	0	0.0	0	0.0	정읍시	2,224	18.4	218	22.7
고창군	523	62.1	27	30.3	순창군	1,957	16.2	136	14.1
완주군	0	0.0	0	0.0	완주군	56	0.5	6	0.6
전체	842	100	89	100	전체	12,091	100	962	100

자료 : 관세청(2018)

마. 시사점

- **(수산물 생산 및 가공 기반 열세)** 전라북도의 수산물 생산과 가공 기반은 생산량 전국 2.4%, 가공업체 수 전국 9위, 관련 고용인력 전국 8위 수준으로 전국 대비 경쟁력이 높지 않은 것으로 나타남
 - 수산물 생산 및 가공 기반은 수산식품산업 육성전략 수립의 핵심이 되는 경쟁여건의 핵심지표로 전국 대비 경쟁력이 높지 않다는 현실에서 추진할 수 있는 전략 중심으로 선택과 집중이 필요함

- **(수산물 수출입 규모 작음)** 해양수산부에서는 수산물 수출을 지원하기 위해 다양한 정책을 추진하고 있어 향후 지속적으로 수산물 수출을 지원할 것으로 예상할 수 있으나, 전라북도의 수산물 수출은 전국 5% 수준에 불과함
 - 수출입 규모가 작다는 것으로 전라북도 수산식품업체가 영세한 규모임을 추론할 수 있으며, 지역의 수산물을 활용하여 내수 판매 중심으로 판로가 형성되어 있음을 알 수 있음

- **(지역 특화어종 중심 육성 필요)** 수산식품산업을 규모화하기 위해서는 대량의 원료 수입을 바탕으로 가공공장의 가동률을 높여야 하는데, 이를 위해서는 관련 인프라가 조성되어 있어야 하며, 관련 업체의 집적화가 선행되어야 함
 - 현재 수산식품가공단지를 운영할 여건은 수산물 수입(원료) 물동량이 절대적으로 높은 부산이 적합한 것으로 판단됨
 - 수산식품산업의 주원료인 수산물 수입 물동량이 적고, 관련 업체 규모가 크지 않은 여건을 고려할 때, 전라북도의 수산식품산업을 육성하기 위해서는 지역 특화 어종을 중심으로 산업화를 추진해나갈 필요가 있음

- **(내수면산업 특화 필요)** 해면어업의 경우 인프라와 관련 업체가 집적한 부산광역시, 전라남도 등 지자체에서 경쟁력을 보유한 것으로 판단되지만, 내수면어업으로 접근할 경우 전라북도와 전라남도가 생산 면적과 규모 면에서 경쟁력이 있음
 - 전라북도는 내수면양식생산면적이 전국 1위이며, 생산량은 전국 2위로 내수면 산업의 거점 역할을 수행할 수 있는 잠재력을 갖추고 있음

- 최근 발표된 정부의 수산혁신 2030 계획에도 반영된 “5대 강마을재생사업”에 적극적으로 대응하여 내수면 수산식품산업의 거점을 조성하는 전략이 필요함

3. 수산식품산업 정책 동향

가. 문재인정부 수산식품산업 관련 국정과제

- 수산식품산업 발전과 관련 있는 국정과제는 ‘깨끗한 바다, 풍요로운 어장’임
 - 수산식품산업 발전을 위해서는 수산식품산업의 주원료가 되는 수산물 생산, 가공, 유통 등 해양수산업의 전반적인 관리가 이루어져야 함을 인식하고 있음
 - 우리바다 되살리기와 어촌활력, 양식산업 고도화, 수산물의 수출확대 등이 주요 추진과제로 연계됨

- 해양수산부가 주관하는 국정과제는 어촌뉴딜 300 사업으로 국가균형발전과 어촌재생사업이 추진되고 있으며, 수산자원 회복과 양식산업 육성, 고부가가치 수산물 수출 확대 등이 주력으로 추진되고 있음

〈그림 3-1〉 수산식품산업 관련 100대 국정과제

국가비전		국민의 나라 정의로운 대한민국	
5대 국정목표	20대 국정전략	100대 국정과제	
		해양수산부 주관	타 부처 협조
국민이 주인인 정부		1	7
더불어 잘사는 경제	전략1 : 소득 주도 성장을 위한 일자리 경제 전략4 : 과학기술 발전이 선도하는 4차 산업혁명		16. 국민의 눈높이에 맞는 좋은 일자리 창출 (고용부) 34. 고부가가치 창출 미래형 신산업 발굴 육성 (산업부, 미래부, 국토부)
내 삶을 책임지는 국가	전략5: 자유와 창의가 넘치는 문화국가		73. 관광복지 확대와 관광산업 활성화(문체부)
고르게 발전하는 지역	전략2: 골고루 잘 사는 균형발전 전략3: 사람이 돌아오는 농산어촌	84. 깨끗한 바다, 풍요로운 어장	78. 전지역이 고르게 잘사는 국가균형발전(신산업/국토/행차) 79. 도시경쟁력 강화 및 삶의 질 개선 도시재생뉴딜(국토부) 81. 누구나 살고 싶은 복지 농산어촌조성(농식품부) 82. 농어업인 소득안정망 촌충환화(농식품부)
평화와 번영의 한반도			

출처: 한국해양수산개발원, 해양수산 국정과제 이행전략 세미나 자료집, 2017

나. 정부부처 수산식품산업 정책 방향

- 최근 해양수산부, 농림축산식품부, 과학기술정보통신부, 산업통상자원부, 관세청 등이 합동으로 경제활력 대책회의(2019. 2. 13.)에서 발표한 「수산업 혁신성장 과 일자리 창출을 위한 수산혁신 2030 계획(이하 ‘수산혁신 2030’)」에서 정부 정책 방향을 찾을 수 있음
 - “지속 가능한 젊은 수산업, 함께 잘 사는 어촌 실현”을 비전으로 설정하고 ‘수산업 전체 매출액 향상(연 2.9% 성장), 어가소득 향상(연 3.8% 향상), 수산 분야 신규 일자리 창출(매년 3,300개 창출)’ 등의 목표를 수립하였음
 - 수산식품산업 분야와 관련하여 ‘수산기업 혁신 비전 2030’을 혁신 과제로 삼아 2030년까지 수산식품 강소기업 100개소를 육성(연 6개소)하고, 수출액을 34억불까지 향상(연 3.0% 성장) 시키고자 함
 - 「수산혁신 2030」을 달성하기 위해 “수산혁신 4개년 실행계획”을 제시하고, 5대 전략 중 하나로 ‘창업·투자 확대로 우수 강소기업 육성’을 위해 2022년까지 강소기업 50개소를 육성하고(연 6개소), 수출액을 27억불까지 향상(연 3.0% 성장) 시키고자 함
 - ‘창업·투자 확대로 우수 강소기업 육성’의 추진을 위해 설정한 추진 과제 중 ‘수산기업 성장 플랫폼 구축’ 과제에서 수산식품산업 생산과 물류망을 확충하고, 상품 개발 및 수산기업 육성 및 지원 법령을 제정하여 수산식품산업을 지원
 - 2019년에는 수산기업 스타트업 성공모델(100개) 창출에 128억 원, 성장 기반 시설 구축에 299억 원, 기업 역량 강화에 90억 원을 지원할 계획임
- 해양수산부는 「수산혁신 2030」에 발맞춰 2019년 주요업무보고 자료에서 6개의 추진계획을 제시하였음
 - 2022년까지 중장기 계획으로 수산업 매출액 80조 원, 어가 소득 6천만 원 달성을 목표로 식품산업 부문의 계획을 수립함
 - 2019년을 수산업 혁신원년으로 만들기 위해 정부직권 TAC지정 근거 마련, 스마트 양식 클러스터 2개소 착수, 수산물 수출 25억불 달성, 수산물 이력제 시범사업(참조기, 굴) 시행 등 네 가지 핵심과제를 발굴
 - 수산식품의 고부가가치 수출·가공 산업화를 위해 수산식품산업 기반을 조성하고, 수출 확대를 지원하고자 시장개척 및 국제 인증 취득 등을 지원할 계획임

- 수산기업의 창업과 성장을 지원하여 자생력을 갖춘 산업으로 전환하고자 함
 - 수산식품과 관련하여 소비자 권리를 향상하여 유통시설의 현대화, 안전관리 강화로 안심 소비문화를 정착하고자 산지유통센터, 소비지물류센터 등 인프라 확충과 더불어 수산물 이력제 의무화 등을 추진하고자 함

- 수산식품산업육성 관련 정부 계획은 해양수산부의 「제1차 수산업·어촌 발전 기본계획(2016~2020)」이 대표적임
 - ‘꿈이 있는 어촌, 미래를 여는 수산업’으로 비전을 설계하였으며 ‘안정적인 수산물 생산’, ‘어촌 활력 제고’, ‘안전한 수산식품 공급’, ‘글로벌 경쟁력 강화’, ‘미래수산업 실현’ 등을 핵심목표로 설정함
 - 신 기술을 도입하여 수산업과 수산식품산업의 저변을 확대하여 어촌의 공간 활력을 높이려고 하며 특히, 2018년부터 추진되고 있는 어촌뉴딜 300사업과 연계성을 높일 수 있는 방안을 모색할 필요가 있음

- 해양수산부 주도로 수산물 수출 관련 정책 및 제도가 시행되고 있으며 수산물 해외시장 개척, 수산물 가공산업 육성, 수산식품산업 거점단지 조성 등 7개의 사업으로 구분할 수 있음
 - 수산식품산업과 관련해서는 수산물의 해외시장 개척을 지원하여, 수산물 수출 증대 목적을 달성하고자 함
 - 수산물 가공산업 육성과 수산식품 거점단지를 조성하여, 수산식품의 규모화를 유도하여 국제 경쟁력을 갖춘 수산식품산업체를 육성함

〈표 2-37〉 2019년 해양수산사업시행지침 중 수산식품 산업 관련 사업

사업명	근거법령	담당과	예산 (백만 원)
수산물 해외시장 개척	-「수산업·어촌 발전 기본법」제4조1항 -「수산업·어촌 발전 기본법」제13조1항 -「수산업·어촌 발전 기본법」제45조	수출가공 진흥과	(국비) 29,503

자료 : 해양수산부(2019), 2019년 해양수산사업시행지침서_수산분야

- 수산물 해외시장 개척사업은 해양수산부 수출가공진흥과 담당으로 시행되고 있으며 2019년 기준 사업예산은 국비 약 295억 원임
 - 해양수산부 수출가공진흥과는 수산물 수출 지원을 위한 전담 부서로서, 해외 수출 업무를 총괄하는 컨트론타워 역할을 수행하고 있음
 - 수산물 생산·가공·유통·수출업체의 품질관리, 상품개발, 시장 개척, 정보수집, 홍보활동 등을 전개하여 수산물 유통·무역 시장 확대를 위한 정책임
 - 우리 수산물의 대외 경쟁력을 강화하기 위해 국내외박람회 상담계약액, 수산물 수출국가수, 가공수산물 수출액을 성과지표로 하고 있음

- 국립수산물과학원의 수산식품관련 정책지원을 살펴보면 수산식품 소비 트렌드에 맞는 안전한 수산물 생산 환경 조성 및 수산식품 개발에 대한 지원을 준비하고 있음
 - 최근 1인, 노인 가구 증가, 식습관이 변화하고 있으며 수산식품에 대한 소비 증가에 따라 수산물 소비 트렌드 변화에 맞는 수산식품을 개발함
 - 수산식품 안전성이 중요해지는 추세에 맞추어, 수산물 생산해역, 수산생물 질병관리 등 수산물 안전 확보를 위한 연구를 진행할 계획임

〈표 2-38〉 수산물 해외시장 개척사업(2019년 기준)

구분	지원 세부사업명	지원조건
전문조직 육성	전문조직 육성	국고 80%, 자부담 20%
우수수산물 유망상품화	우수수산물 유망상품화	국고 80%, 자부담 20%
수산식품품질관리	가공설비 지원 물김세척수정수시설 무역애로해소 수산식품 국가표준 운영 국제인증 국가통합브랜드 운영	국고 30%, 자부담 70% 국고 30%, 지방비 30%, 자부담 40% 국고 70%, 자부담 30% 국고 100% 국고 70%, 자부담 30% 국고 100%
수산산업 인프라구축	무역지원센터 수산식품 앵커숍 청년마케터육성 공동물류센터 활어무역용 컨테이너제작	국고 100% 국고 80%, 자부담 20% 국고 100% 국고 80~100%, 자부담 0~20% 국고 30%, 지방비 30%, 자부담 40%
수산기업경영개선	리스크 안전망 구축 무역시장 분석센터	국고 90~95%, 자부담 5~10% 국고 100%
수산식품거래선 발굴	박람회 운영 관광객 홍보관 운영 무역 상담회 온라인시장 활성화	국고 30~100%, 자부담 0~70% 국고 80%, 자부담 20% 국고 100% 국고 100%
대내외 통합마케팅	통합마케팅 지자체연계 마케팅	국고 100% 국고 50%, 지방비 50%

자료 : 해양수산부(2019), 2019년 해양수산사업시행지침서_수산분야, P.209

다. 정책 동향 시사점

- **(어촌 공간 인식전환)** 문재인 정부의 국정과제와 해양수산부의 정책방향을 분석한 결과 어촌 공간에 대하여 수산식품산업 육성의 거점 공간이자, 국가 균형발전의 공간으로 적극적으로 인식하고 있음
 - 어촌 공간은 바다와 어항인근의 마을로 구분할 수 있는데, 바다는 수산자원의 회복, 수산식품산업 육성을 토대로 수산물 수출을 적극적으로 장려하여 어가소득 6천만 원 시대를 열겠다고 선언함
 - 내수면의 경우 강마을 재생사업을 토대로 기존 다양한 이유로 주목받지 못했던 강마을 활성화를 추진할 것으로 예상되어, 내수면 산업 경쟁력을 보유한 전라북도에 기회 요소가 될 것으로 예상됨
 - 어항 인근의 마을은 어촌뉴딜 300 사업을 지속적으로 추진하여, 열악하고 낙후된 공간에서 쾌적한 공간, 혁신·창업의 공간으로 전환시키고자 함

- **(수산혁신 2030 계획)** 수산식품산업과 관련하여 최근 발표된 정부의 수산혁신 2030 계획의 핵심은 수산업의 혁신성장과 일자리창출임
 - “지속 가능한 젊은 수산업”을 지향하여 창의적·혁신적인 아이디어를 가진 젊은 청년들의 귀어·귀촌을 유도하여, 전통적인 수산업에서 탈피한 혁신적인 발전을 지원할 계획임

- **(수산식품 소비활성화)** 수산식품산업을 육성하기 위해서는 무엇보다 소비자가 안심하고 구입할 수 있는 체계를 구축하는 데 있음
 - HACCP 등 생산단계의 품질 인증, 콜드체인 기반의 구축은 수산식품 소비의 안전도를 높이는 데 기여하지만, 수산식품 소비 활성화를 위해서는 소비자가 안심하고 구입할 수 있도록 지원하는 대책이 필요함
 - 소비자 안심 대책으로 ‘수산물 이력제’가 참조기, 굴을 시작으로 시범 추진될 계획으로 향후 수산물 이력제의 대상 품목이 확장될 경우 수산식품 소비 활성화와 더불어 관련 산업의 연계 발전을 예상할 수 있음

- (수산식품 수출 지원) 정부의 수산식품육성정책의 핵심은 수산식품 수출 장려로 수렴되며, 적극적인 수출을 통하여 수산인의 소득 증대를 도모하고, 관련 산업의 일 자리를 창출하고자 함
 - 수산식품 수출을 지원하기 위하여 수산식품거점단지 조성, 해외 시장 개척 지원, 국제 인증 취득 등을 추진하고자 함
 - 수출입 계약에서 가장 중요한 영역은 품질과 수량 등으로 수산물의 경우 이동 중 변질될 우려가 있어 적극적인 대응이 필요함

4. 전라북도 수산식품산업의 과제

- 수산식품의 대내외 환경변화와 전라북도의 여건, 정부의 정책추진 방향 등을 고려할 때 전라북도 수산식품산업의 발전을 위한 과제를 제안하고자 함
 - 우리나라의 수산물 소비량은 세계 최대이며, 글로벌 수산식품 소비 트렌드를 살펴본 결과 수산식품산업은 지속적인 성장이 예상되며, 글로벌 공급망 차원에서 수산식품의 안전성, 위생 문제 등이 중요하게 인식될 것으로 예상함
 - 전라북도의 수산식품산업은 산업체를 구성하는 업체 규모(업체 수, 종사자 수) 등이 타 지역 대비 낮은 수준이며, 열악한 여건 속에서 일부 선도기업은 독자적으로 제품 개발, 판로 개척 등을 추진하고 있음
 - 정부에서는 최근 수산혁신 2030계획을 통하여 수산식품산업 육성을 토대로 수출 증대, 관련 분야 일자리 창출 등을 적극 지원할 계획임을 밝힘

- **(전라북도 수산식품산업 특화방안)** 전라북도의 여건을 고려할 때 국가 단위의 수산식품산업 거점 역할을 수행하는데 한계가 있으므로, 단계적으로 지역에서 특화할 수 있는 수산식품자원에 초점을 맞출 필요가 있음
 - 타 지자체와 경쟁이 치열하지 않은 영역과 지역 특화 자원을 중심으로 특화분야를 확장시켜 나가는 전략이 합리적임
 - 군산시의 김, 박대, 부안군의 젓갈, 고창군의 바지락, 장어 등 전국적인 인지도를 보유한 자원을 중심으로 수산식품산업을 특화 육성할 필요가 있음

- **(전라북도가 보유한 자원 활용)** 수산식품산업 육성을 위한 인프라는 수산식품수출 거점단지가 대표적인데, 최근 타 지역에 유치가 확정되었고, 전라북도 수산물 수출 규모가 전국 5% 수준에 불과하여 현실적으로 기반 시설 유치에 한계가 있음
 - 따라서 기존에 보유한 인프라, 자원 등의 활용도를 높여서 범위를 확장시켜 나가는 것이 합리적임
 - 지역 특화 수산식품자원에 초점을 맞추어 지역 수요를 충족시키고, 내수 수요로 확대한 후 궁극적으로는 글로벌 제품 경쟁력을 갖추어 해외 시장에서 인정받도록 육성함
 - 전라북도에 있는 식품산업 거점단지인 국가식품클러스터, 물류시설(군산항, 새만

금신항만) 등 뿐 아니라 고군산군도, 줄포만생태공원, 세계프리미엄갯벌생태지구 등 지역 핵심 관광자원을 연계하여 해양수산 6차 산업화에 연계할 수 있음

- **(내수면산업 특화방안)** 전라북도의 해양수산업은 전반적으로 타 지역에 비해 경쟁력이 없다고 평가받지만, 내수면산업의 경우는 경쟁력을 갖추고 있음
 - 내수면어종 생산에서 경쟁력을 확보하고 있지만, 소비연계가 원활하게 이루어지지 않는다는 한계를 극복하고자 소비 활성화를 위한 방안 모색이 필요함
 - 이를 위하여 내수면어종을 활용한 식품개발, 거점단지 조성 등을 적극적으로 검토할 필요가 있음

- **(지속성장가능성 증대방안)** 글로벌 수산식품시장의 동향을 살펴볼 때 수산식품시장은 지속적으로 성장할 가능성이 있으며, 건강식품, 고령화 트렌드에 맞추어 끊임없이 혁신할 필요가 있음
 - 전라북도 수산식품산업의 지속성장가능성을 높이기 위해서는 수산식품 분야에서 미래 먹거리를 창출해낼 수 있도록 연구개발을 담당할 전문인력을 양성할 필요가 있으며, 수산식품 분야의 창의적인 아이템을 기반으로 한 스타트업 창업 등의 기회를 부여할 필요가 있음

3

장

수산식품산업 연구동향과 사례

Jeonbuk Institute

-
1. 수산식품산업 연구동향
 2. 수산식품산업 사례조사
 3. 사례연구 시사점

제 3 장 수산식품산업 연구동향과 사례

1. 수산식품산업 연구동향

가. 학술연구 동향

- 국내 학술연구 연구는 식품산업 관련 물류센터 설립, 지역산업 활성화 방안 등에 관한 연구가 많았으며, 설립의 필요성, 기대효과, 법·제도 개선 등의 방안이 논의되었음
- 시기적으로 2006년부터 2017년까지 수산식품 및 기타 산업의 관련 학술연구지의 연구 동향을 조사하였으며, DBpia와 KISS 등 국내·외 학술 DB에 등재된 연구논문을 조사하였음
- 국내 학술연구는 정부의 식품산업 육성 정책에 따라 ‘국가식품클러스터’를 조성하여, 지역산업의 발전을 위한 연구들이 다수 진행되어 물류센터 설립의 필요성, 기대효과 등에 관한 연구들이 이루어지고 있음
 - 물류센터에 관한 연구가 많은 이유는 식품산업의 특성상 유통비용이 원가에 비해 절반 가까이 차지하므로, 유통단계의 비용절감이 없이는 식품산업의 경쟁력을 높이기 어렵기 때문으로 판단됨

〈표 3-1〉 국내 학술연구지 수산 및 기타 식품산업 관련 연구 동향

연구자	주요내용
김지웅 외3 (2019)	가정 내 수산물 소비 활성화(레시피 개발 보급), 성·연령대별 마케팅 전략 등
한주성 (2018)	지역 재생, 농·산·어촌 재생연결을 통한 지역자립, 지역적 가치 창출을 위한 행정·재정적 투자, 지역 기업 육성, 지역 내 커뮤니티 구축 등
이승택 외 (2017)	네트워크 활성화(연구개발, 개방형 혁신시스템, 식품클러스터 협의회 구성), R&D 지원(인력양성, 산학연관 협력체계), 수출지원기반조성(인프라, 주요 수출국 동향, 규격 및 인증 획득 지원) 등
임용택 외 (2014)	기술경쟁력 강화(고부가가치 종자 개발, 자원 가치 재창출, 기능 평가), 정책 지원(물류체계 혁신, 안전 기반, 품목 확장), 인프라 확보(미래산업기반, 식품자원 확보, 융복합 및 관련 산업 육성), R&D 추진(다양한 생물 자원 확보, 농·식품의 자원화 및 산업화 촉진), 네트워크 강화(산학연 네트워크, 기업지원 체계, 생태계 혁신) 등
주문배 외 (2012)	소비자 인식 개선, 세계 수준의 품질인증 기준 확립, 법·제도의 준비를 통한 효율성과 계속성 담보
박종은 외 (2010)	클러스터네트워크(플랫폼, 연구개발, 생산, 산업지원), 지역혁신인프라(금융, 교육훈련, 지역문화, 홍보, 정보통신), 거버넌스 등
이병오 외 (2009)	지역 내 업체 간 공동사업 지원, 연구네트워크 형성, 창업 및 업체유치를 위한 기업집적, 지역역량 평가, 공동연구 지원, 연구센터설립 등
김성용 외5 (2009)	클러스터의 절대적/상대적 규모, 전문도, 지배력, 집적정도를 지표로 클러스터 조성의 타당성 측정
김수관 외3 (2008)	전라북도 브랜드 개발(비확립, 지리적표시제, 수산물 이력제, 품질인증제), 유통 기능 강화(공동 유통제, 수출 확장, 대형유통사 판로 확보, 유명기업과의 제휴), 공동사업 추진(숙성 및 저장시설, 원료 공동 수송/배송, 부산물 활용방안), 지역 산업 활성화 정책 기반 마련 등
한순관 외 (2008)	콜드체인표시제 도입을 통한 유통, 3PL도입과 활성화, 식품 SCM마인드의 제고 및 활용, 전략적 협업을 통한 네트워크형성, 물류정보시스템 구축, 인프라 정비, 전문인력 양성 등
조용범 외3 (2007)	수산물 브랜드 신뢰도 인식 제고(가격, 구매가치, 지역 이미지 등), 브랜드 관리 체계 정립, 브랜드 운영체계 효율화 등
손병석 외 (2006)	기반시설, 관련교통시설, 제도 및 법개선, 지원체계 단일화, 물류센터건립, 배송시스템 구축, 위생시설 및 기준 수립, 통합 수출입시스템, 차량추적시스템, 온도 및 위생관리시스템 등

자료 : 참고문헌에 연구제목, 출간학술지 등을 기재함

나. 정책연구동향

- 정책연구는 수산 및 식품산업과 관련하여 중장기 계획 및 정책방안에 관한 연구가 많았으며, 지역 식품산업 활성화 방안과 규제완화, 경쟁력 강화 등이 논의되었음
- 시기적으로 2007년부터 2017년까지의 정부 용역 관련 동향을 조사하였으며, 용역 연구 수행기관과 온 나라 정책연구 홈페이지 등에 등록된 연구보고서를 대상으로 조사하였음
 - 관련 용역연구의 주제는 발전방안, 정책방향 및 중장기 계획 등을 제시하는 연구가 많았으며, 연구방법은 사례분석, 문헌연구, 현황조사 등을 통해 정책 및 국내현황을 살펴보고 소비 트렌드 변화에 따른 효율적인 정책지원을 토대로 식품산업 전반의 발전방안을 제시하고 있음
- 대부분 식품산업 발전을 위해서는 R&D 투자, 지역 거점별 식품단지 조성, 지역 전략식품산업 및 전문 인력 육성 등이 필요하다고 주장함
 - 영역별로 기반 인프라 조성, 인력양성, R&D 등이 균형 있게 지원되어야 함
 - 농업, 지역전략 및 지역발전 식품산업 등에 관한 연구들이 많았으나, 수산식품산업 및 지역적 수산식품산업 발전, 계획 등에 관한 정책 연구는 상대적으로 적었음

〈표 3-2〉 수산 및 기타 식품산업 관련 분야 정책연구동향

수행기관	주요내용
부산과학기술기획평가원 (2018)	수산업과 첨단기술 융합(지능형 어업, 스마트 양식, ICT 기반 자원 가공 및 유통체계, 해양모니터링), R&D 발굴 등
한국은행 (2017)	자원 공급의 다변화 및 규모화, 생산 제품의 다양화, 인력 양성 및 수급 체계화, 식품 자원의 관광자원화, 지역 브랜드를 통한 품질 제고, 판로 개척, 산업 공동체 형성(공동 인프라 운영, 협력체계 구성) 등
한국해양수산개발원 (2017A)	국가 브랜드 정립, 인프라 확대(기반 시설, R&D 지원), 대표 품목 개발, 품질 및 위생관리제도 정비, 수출 전담 컨트롤타워 구성, 법·제도 정비 등
한국해양수산개발원 (2017B)	수산자원관리체계화, 수산식품물류인프라 확립, 수산식품의 고부가가치화, 안전 관리 제도 정비, R&D 발굴, 관련 법·제도 정비, 수산 자원의 관광자원화, 판로 개척을 통한 수출 확대, 수산 거버넌스 구축, 인력 양성 등

수행기관	주요내용
한국해양수산개발원 (2017C)	수출가공클러스터 입지분석, 권역별 클러스터 조성 유형과 계획, 활성화 지원방안(기업 협력 체계, R&D센터), 법·제도 정비 등
한국해양수산개발원 (2017D)	해양수산 경영 활성화, 해양수산 주체 간 네트워크 구성, 해양수산인력양성, 수산업의 미래화 등
한국농촌경제연구원 (2017)	미래 유망 분야 육성(R&D 투자, 기반시설 확충, 지원범위 확대), 산업 생태계 조성(인력양성, 교육지원, 수출기반 조성, R&D 발굴, 고용), 소비자 신뢰 증진(사전 예방 차원 안전관리 제도 마련, 원산지 표시제, 브랜드화) 등
한국은행 전북본부 (2016)	클러스터 입주 기관 및 기업 간 네트워크 구축, 산업생태계를 고려한 기업 유치, 지역 기여 구조 확보, 특화품목양성, 시설다양화, 관광산업 연계 등
경기대진테크노파크 (2016)	식품 생산 안전 관리 기반 마련, 영세 식품 기업의 지원 활성화, 지역 특화 브랜드 식품 산업 육성, 6차 산업 활성화 지원 등
부경대학교 (2014)	국립수산물품질관리원 설립, 활어 전문 물류 센터 도입, 식품 분야의 6차 산업화, 지역전략식품육성 등
한국정책홍보연구원 (2014)	수입 축산물의 신고 절차 기준 강화, 부화장 축산물의 HACCP적용, 축산물 포장의무 확대, 영업 시설 기준 강화 및 준수사항 제시 등
충북연구원 (2014)	전문가 육성, 공동출자회사 양성, 생산 인프라 정비, 브랜드 육성, 물류센터 및 판매장, 공공 급식 지원, 수출 판로 개척, 신제품 개발, 연계 관광자원 개발, 전략 식품산업 클러스터 육성, 스마트 농·어업화 등
산업연구원 (2013)	기관·기업 간 네트워크 구축, R&D 및 인력 양성, 브랜드 개발, 기반 시설 구축, 농업 기반 비즈니스 창출, 법·제도 개선, 판로 확보 등
한국농촌경제연구원 (2013)	전통 식품 범위 확대를 통한 다양화, 기반 시설 제공, 작물 연구개발, 거버넌스 구축, 6차 산업화 등
한국해양수산개발원 (2013)	법·제도의 재정비, 행정적 지원
경남발전연구원 (2013)	조직화 및 광역화, 지역 먹거리 안정적 공급, 인력 확보 및 양성, 고도화(6차 산업화) 등
경북대학교 (2013)	정부지원사업 유치, 네트워크 구성, 식품가공유통클러스터 조성, 수출 거점 기지 구축, 농어업 연계를 통한 안정적 원자재 수급
한국농촌경제연구원 (2012)	인력 양성, 식품안전보장제도, 스마트 농·어업화, 기반시설 및 관련 법·제도 개선, 지역 브랜드 양성, 생태계 회복을 통한 자원 관리, R&D 추진, 메가 프로젝트 추진, 수산자원의 관광자원화, 지역 공동체 구성 등
한국해양수산개발원 (2012)	수산식품 배제계층 타깃 정책, 수산식품의 안정성·다양성 확보, 식품 안전제도 보강, 지역 유통체계 보완, 소비 트렌드에 따른 식품 개발 추진
한국해양수산개발원 (2011)	정부인증제도 활성화(효율성, 차별성, 표준성, 안전성, 계층성 등 고려)를 위한 제도 개편
한국해양수산개발원 (2010)	수산식품 자원의 안정적 공급, 고부가가치 산업화, 수산업과 식품산업 간 연계(판로 개척, 거점별 식품 공급 단지 조성) 등
경성대학교 (2009)	법·제도 정비(관계법, 인증제도, 지역특화상품, 지역 공동체 설립), 산업 기반 마련(클러스터 조성, 판로 개척, 유통 구조 개선), 인력 양성 등

수행기관	주요내용
한국개발연구원 (2009)	국가식품 클러스터 하드웨어 인프라시설과 소프트웨어(인력양성, R&D 발굴, 평가, 지업지원) 조성의 타당성 평가
한국해양수산개발원 (2009)	유관 기관/기업의 협력체계 강화, R&D 및 컨설팅 강화, 단계별 클러스터 범위 확장, 지역 특화 브랜드 육성, 자원 확보, 대규모 수요처로 판로 확장, 안전·품질 관련 인증제도 강화 등
한국농수산식품유통공사 (2008)	식품 R&D 투자 증진, 식품클러스터 조성, 시장 확장, 산·학·연 협력 체계 구성, 법·제도 개선, 고부가가치 식품 개발 등
단국대 협동문화경제연구소(2007)	클러스터 기반 지원(기반 인프라 확충, R&D, 협력체 구성, 법·제도 정비), 지역 특화산업 발굴, 식품 안전 제도 본격화
(주)한국외식정보 (2007)	법·제도 개편(법 제정, 조직 개편, 협의회 구성), 민간 및 민간 협의체 발족

자료 : 참고문헌에 연구제목, 발행처 등을 기재함

○ 전국 사·도 연구원은 연안이 있거나, 내수면 산업 등에 전략적 필요성을 갖춘 연구기관에서 관련 연구를 수행하였음

- 수산식품산업에 대한 어업 여건 악화 등의 문제점 지적, 수산식품산업의 전략적 육성의 필요성을 제시하였고, 지역산업 현황 및 육성방안, 경쟁력 강화, 제도 개선 등을 논의하는 연구들이 많았음

○ 2006년부터 2018년까지의 사·도 연구기관들 홈페이지 등록된 연구 보고서를 바탕으로 수산 및 기타 식품산업 연구 동향을 조사하였음

- 지역별 수산·식품 산업 육성방안을 도출하기 위하여 사례조사, 문헌조사, 설문조사, 심층면접조사 등의 방법으로 연구를 추진하였음
- 기본적인 통계데이터의 부족, 낮은 생산성, 기반시설 낙후, 업체의 영세성 등 수산식품산업에 대한 정확한 상황 인식을 위한 기반 조성이 필요함
- 수산업 가공식품수출 클러스터 조성, 산업육성을 위한 중장기 마스터플랜, 브랜드 개발 및 마케팅, 시장 확대를 위한 물류시스템 마련, 지역특산수산식품 육성, 새로운 유통채널 구축 등이 지역의 수산식품 산업 발전을 위한 전략으로 제시됨

〈표 3-3〉 전국 사도연구원 연구동향

수행기관	정책제안
인천연구원 (2018)	인천 수산업·어촌 장기 계획 수립, 법·제도 재정비, 수산업 기초데이터 구축, 어촌뉴딜300 공모사업 전개
경남발전연구원 (2016)	수산식품 산업 생태계 조성, 대표 수산식품 육성(플래그십 마케팅, 지역 브랜드 발굴), 수산식품 부문 플랫폼 구축 (산업단지, 클러스터 구축), 연구개발 지원 (법·제도 개선, 산학연관 네트워크 구성), 특화 수산식품 육성
대구경북 연구원 (2015)	수산식품 연구개발 센터 육성, 수산가공시스템 고도화, 유통·물류 기반 복합 물류단지 조성, 브랜드 이미지 제고, 행정 지원 체계 개편
부산발전연구원 (2013)	안정적 수급 기반 구축(콜드체인, 품질인증제도, 수요처 확보), 클러스터 조성 (강소기업 집중 육성, 종합적 시설 기반), 전문 인력 양성(기술집약형 제품 개발, 현장 인력 수급), 판로개척(수출 전략 제품 개발, 브랜드 육성), 법·제도 정비 등
광주발전연구원 (2012)	로컬푸드 중심 관광 시장 개발, 농수산 무역 박람회 개최를 통한 수출 판로 개척, 표준 인증 제도 개발 등
대구경북연구원 (2012)	단기적 방안(재정적 지원, 홍보, 인력 양성), 장기적 방안(식품산업의 6차산업화, 미래 수요 대응, 행정조직 개편, 거버넌스 재구축, 대표 브랜드 개발 등
인천연구원 (2011)	추진 체계 마련(식품산업 지원 기관, 법·제도 개발, 전문인력 양성, 브랜드 개발), 산업 육성(특화 브랜드 육성, 클러스터 조성), 농어업 육성(중소기업 양성, 6차 산업화, 클러스터의 거점화) 등
제주연구원 (2010)	신선물류, 축산식품 가공시설의 일원화, 유관 시설의 클러스터 구축, 프랜차이즈화, 콜드체인 도입, 인증제도 구축, 법·제도 개선, 산학연관 네트워크 강화 등
부산발전연구원 (2007)	공동 브랜드 구축, 공동 안전 관련 기반 시설 구축, 관련 인증제도 구축, 해외 판로 개척
충남연구원 (2006)	R&D 추진 기반 마련, 산학연 협의회 구성, 지역 전통식품 발굴, 특화 식품의 육성, ICT기술 적용 콜드체인 도입, 유관 축제 성과 평가, 지역 특화 브랜드 및 고유 인증제도 도입, 산학연관 네트워크 구성, 수출 확대 등

자료 : 참고문헌에 연구제목, 발행처 등을 기재함

다. 시사점

- 선행연구는 크게 학술연구와 정책연구로 구분하여 연구동향 분석에 활용하였으며, 정책연구는 일반 정책연구와 전국 시·도연구원의 정책연구로 구분하여 주된 연구동향을 파악하였음

- 학술연구의 경우 수산식품산업 발전을 위한 핵심목표 달성을 위하여 수산물 소비활성화, 지역개발 연계방안, 산·학·연·관 네트워크 구축 및 R&D 역량 강화 방안 등을 제안하고 논리적인 타당성을 검토하였음
 - **(수산물 소비활성화)** 수산식품산업을 발전시키기 위해서는 궁극적으로 수산식품에 대한 소비가 증가해야 하므로, 이를 지원하기 위해 안정적 재료 공급 차원에서 수산종자개발, 소비 증대를 위한 레시피 개발, 인프라 구축 관점에서 신선물류체계 구축, 물류·유통시스템 개선 방안 등이 주로 연구되었음
 - **(지역개발 연계방안)** 수산식품산업의 발전방안을 독자적으로 수립하기 보다는 해양수산업 6차산업화 방향에 맞추어 지역, 마을 만들기 등과 연계하는 방안이 다수 연구되었음
 - **(산·학·연·관 네트워크 및 R&D)** 수산식품산업 발전을 위해서는 생산자 중심의 협의체 보다는 생산자, 가공·유통업자, 판매업자, 소비자 등 산업을 구성하는 다양한 주체가 참여할 수 있도록 하고, 관련 전문가, 정책추진담당자가 밀접한 협력관계를 형성하여 추진할 수 있는 과제, 연구개발, 전문 인력양성방안 등을 연구하였음

- 정책연구에서는 수산식품산업의 지속가능한 발전, 수출 확대를 위한 지원정책, 수산식품생산을 위한 거점단지, 법·제도적인 정비 등을 핵심 분야로 설정하여 연구하였음
 - **(미래 기술과 첨단 수산업)** 수산식품산업의 지속가능한 발전과 미래 트렌드를 선도하기 위하여 미래기술을 접목한 첨단 수산업 도입 방안에 대한 연구가 추진됨
 - **(수산식품의 수출 활성화)** 정부의 수산식품 수출 확대 정책을 지원하기 위하여 수출 대표품목을 선정하고, 국가브랜드(K-FISH)를 활용하는 방안, 전담지원부서 도입 등을 연구하였음
 - **(수산식품수출가공클러스터)** 수산식품 수출을 지원하기 위한 핵심 인프라인 수산

- 식품수출가공클러스터의 입지와 운영 전략 등을 조사하기 위한 연구가 추진됨
- **(수산식품 관련 법·제도 정비)** 수산식품산업을 운영하고 지원하는데 있어서 누락된 법·제도 불비사항을 보완하여 제도적 지원 방안을 연구함
- 전국 시·도 연구원에서는 정부 정책과 학술연구동향을 종합하여 지역의 특성에 맞는 수산식품산업 육성방안을 도출하고 지원하기 위한 연구를 추진하였음
- **(지역 거점단지 도입방안)** 정부공모사업인 수산식품수출가공지원단지 등 수산식품산업 발전에 도움이 될 수 있는 거점단지 도입 타당성 검토, 입지 및 운영 전략 등을 연구함
 - **(지역 수산식품산업 발전방안)** 지역의 여건과 정부 정책 동향, 글로벌 시장동향 등을 종합하여 지역 수산식품산업을 발전시킬 수 있는 다양한 대책을 제안하고, 타당성을 검토함
 - **(광역 브랜드 마케팅 전략)** 전국적인 경쟁력을 갖춘 수산식품기업을 제외하고는 대부분 영세한 지역 업체가 많기 때문에 지자체 차원의 광역 브랜드를 만들거나, 이를 기반으로 공동 마케팅을 추진하여 판로 확대, 소비 활성화에 기여하는 방안을 연구함

2. 수산식품산업 사례조사

가. 해외사례

1) 노르웨이 로갈란 주(Rogaland)

■ 사례개요

- 전 세계 연어 유통량의 40%를 공급하는 노르웨이의 대표적인 어획지역으로, 풍부한 수산자원을 바탕으로 수산식품 공급 체인을 구축함

■ 현황분석

- 풍부한 수산 자원을 바탕으로 수산식품 생산·유통 기업이 집중되어 세계적인 수산식품 공급체인을 구축·운영 중임
 - 수산식품 분야의 전문적인 기술과 경험을 보유한 강소 기업이 다양하게 집적하고 있으며, 수산 식품 연구 기업과 입주 기업 산하 연구소, 선진 장비 생산 업체 등이 집적하고 있음
 - 노르웨이 연구 위원회 VRI 프로그램을 기반으로 산·학·연의 네트워크를 운영하며 공고한 협력체계를 구축하고 있음
 - 지역 특산 자원을 관광산업과 연계하여 특산품을 테마로 축제를 개최 중

■ 성공요인

- **(풍부한 수산자원)** Rogaland는 노르웨이 트롤 선박의 절반을 보유하고 있으며, 노르웨이 전체 어획량의 약 58%(2006년 기준 26만 톤)를 생산함
 - 연어와 송어 총 생산량의 7%(5만 톤)를 Rogaland에서 생산하며, 2005년 기준 500톤 이상의 넙치를 생산하였으며, 노르웨이 새우 트롤선 약 34%(59척)를 Rogaland주에서 보유할 정도로 게와 새우의 주요 산지임
- **(집적 경제 형성)** 수산식품 관련 강소기업과 관련 연구 기업 및 연구소의 집적을 통해 산업을 고도화하고, 고유의 네트워크 체계를 구성해 협력 추진
 - 최대 알긴산 생산 업체인 FMC BioPolymer's Haugesund의 직영공장, 세계

수산양식 사료 선도 기업인 Skretting, EWOS, 원양 수산물 가공·포장·냉동·수출 강소기업 등 전문적인 기술과 경험을 보유한 산업체가 집적함

- 수산식품 분야 50개 연구 기업 및 연구소에 3,000명의 종사자가 근무하며 이중 약 10%가 수산식품연구 전공자로 구성됨
- 수산식품 관련 요리법의 연구·개발을 위해 노르웨이 전문기관(NCE) 프로그램의 일환인 Culinology를 운영 중임
- 식품 클러스터, 문화, 관광 등 산업이 수평적으로 연계되어 가치사슬 내 네트워크를 형성하고, 개발 기술 이전 기반을 구축함

○ **(지역연계 마케팅)** 특산식품을 홍보하고, 소비를 촉진하기 위해 매년 축제를 개최하여 판로를 개척하고 지역 경제 부수효과를 창출

- 지역 특산품과 자연 자원을 연계하여 Rogaland의 수산식품을 홍보하는 축제를 개최하여 생산 식품, 농수산물, 자연환경, 체험형 관광을 제공하고 지역 경제 활성화 추진

■ 시사점

○ 풍부한 수산 자원을 가진 강점에 우수 기업 유치, 산·학·연 협력 강화 정책을 결합하여 지속적으로 기술 혁신을 시도하여 경쟁력을 확보할 수 있음

○ 지역 수산물과 생산, 가공, 연구, 관광을 연계한 식품 클러스터를 구성하여 정보를 공유하고 기술을 전파하여 지역 경제 파급효과 창출이 가능

2) 영국 요크셔-험버(Yorkshire and the Humber)

■ 사례개요

- 영국 요크셔의 험버 지역은 전통적인 어업 중심지로 수산물 냉동업체가 자연스레 집적하기 시작했으며, 지역 경제를 활성화하고자 2000년부터 국가 및 EU의 예산을 투입하여 고부가가치 창출을 위한 냉동·유통 전문 클러스터로 육성함

■ 현황분석

- 영국 내에서 소비되는 수산물의 70%를 험버 지역에서 처리하고 있으며, 수산물 거래소부터 연구 기관, 도·소매 업체에 이르는 종합 인프라가 구축됨
 - 험버 국제 수산물 게이트웨이를 중심으로 물류 및 저장, 원료공급, 판로 개척, 포장 및 기술 제공, 연구·개발, 인력 양성, 범·제도적 지원 기반을 구축함
 - 영국산을 비롯한 아시아, 유럽, 미국산 수산물을 수입해 험버 수산물 거래소에서 경매를 수행하며, 클러스터 내에서 연간 약 3조 3천억 원 규모의 수산물을 소비함
 - 클러스터 내 가공기업 생산품은 도·소매를 비롯하여 식당, 대형마트, 수출에 이르기까지 다양한 판로를 이용해 판매함

■ 성공요인

- **(기존 인프라 활용)** 전통적으로 어업 중심지였던 지역의 특성 상 관련 사회자본, 인적 자원, 행정제도, 인지도 등 산업 입지에 필요한 기초 자원이 구축되어 기존 인프라를 최대한 활용함
 - 험버 식품 클러스터로부터 4시간 거리에 인구 4천만 명이 거주하는 배후지역이 존재해 소비 기반을 확보하고 있으며, 육상 및 항공 교통 시설의 발달로 소비지 접근이 유리함
 - 기존에 보유한 가공기술 및 전문 인력, 오랜 기간 구축한 브랜드 이미지를 활용하여 신뢰도 확보가 용이함
- **(유통·가공 혁신)** 생산품의 부가가치 향상을 위해 산·학·연이 협력하여 유통·가공의 혁신을 이룩하고, 원료의 안정적 수급과 제품의 안전성을 확보하

였음

- 항공 수송을 시도하여 유럽 전 지역으로 수출 판로를 개척하였고, 유럽지역으로부터 안전성 있는 원료 확보 체계를 정립하였음
- 유통 기술의 혁신으로 원료 수입처를 개도국으로 확장하고, 냉장 선어를 가공·유통하여 영국 수산물에 어획량 감소 및 냉동 수산식품 가공 분야의 쇠퇴라는 위기상황을 극복함

- (정책적 지원) 영국 정부를 비롯한 EU의 지역발전 정책 프로그램이 기반 시설을 보완하고, 기술 혁신을 이루어내는 기반으로 작용함
 - 국가와 EU의 정책지원금을 활용하여 연구소를 설립하여 혁신 기술을 전파하고, 클러스터 단지 내 기업을 지원하고, 글로벌 협력체계를 구축하여 집적 효과를 가속화하였음

■ 시사점

- 산·학·연 협력을 강화하여 수산식품 관련 업체들의 미래 위협 요소에 기술 혁신으로 대응하여 클러스터 단지 내 입주기업들의 경쟁 우위 확보를 지원할 수 있었음
- 연구 네트워크를 형성할 수 있도록 다양한 제도적 지원 장치를 마련하여, 자체적으로 기술 개발을 할 수 없는 중소기업의 기술 혁신을 지원하여, 지속적인 클러스터의 발전을 도모할 수 있었음

3) 일본 식료산업 클러스터

■ 사례개요

- 지역에서 보유한 인력, 기술 등의 자원을 서로 연계하여 새로운 제품을 개발하고 지역 브랜드를 창출하여 경제 불황과 수입산 가공식품의 증가에 따른 지역 별 식품 산업의 경쟁력 약화를 타개하고자 식료산업 클러스터를 구축함

■ 현황분석

- 지역 별로 식료산업클러스터 협의회를 구성하여 지역의 목표와 과제를 정하고, 이를 위한 계획 수립 및 기술개발, 상품화를 추진하는 지역 식품 산업 발전 기반을 제공함
 - 원료, 상품 개발, 가공, 유통, 판매에 이르기까지의 전 과정에 식료산업클러스터 협의회가 개입하여 지역 실정에 맞는 정책 추진을 지원함으로써 지역 산업을 활성화시키고자 함
 - 각 클러스터마다 네트워크 구축과 운영의 가교 역할을 하는 코디네이터를 배치하여 각 지역의 클러스터가 성공적으로 기능할 수 있도록 사업을 기획, 컨설팅 역할을 수행함
 - 아즈시마 식료산업 클러스터의 경우 산·학·연·관 네트워크를 중심으로 아즈시마 고유의 브랜드 창출, 원료 생산 확대, 신제품 개발을 통한 지역 경제 활성화의 거점으로 활용

■ 성공요인

- (지역별 클러스터 구축) 지역 특산품을 활용한 지역 고유의 브랜드와 상품을 개발하기 위해 지자체와 그 구성원이 지역 실정을 반영한 클러스터를 조성함
 - 지역에 조성된 식품 산업 인프라를 활용하여 지역 내 기업, 연구기관, 지자체가 지역 고유 브랜드를 개발하여 지역 식품 산업의 외연 확대 기반을 마련함
 - 지역 실정에 맞는 가공·유통 과정을 구축하여 신규 사업의 발굴, 기술 혁신으로 인한 지역 경제 활성화 효과를 창출함

■ 시사점

- 신제품 개발, 고유 브랜드 발굴 등을 위한 산·학·연·관 네트워크는 지역의 수산업과 수산식품 산업의 기술 혁신 등을 야기해 지역 경제 활성화에 새로운 기회요인으로 작용할 수 있음
- 지역 특산품을 기반으로 한 고유 브랜드 개발에 지자체가 직접 투자·참여함으로써 실질적인 효과를 도출할 수 있으며, 직접적으로 침체된 지역 경제를 단시간 내에 활성화할 수 있는 마중물 역할을 수행

나. 국내사례

1) 속초 아바이 마을: 아바이 순대와 이복식 젓갈

■ 사례개요

- 속초 아바이 마을은 청초호와 바다 사이의 사구 위에 형성된 마을로 6·25전쟁 피난민이 정착하면서 형성된 마을로 아바이 순대(오징어순대)와 이복식젓갈, 피난민 마을 등을 테마로 많은 관광객들이 방문하고 있음

■ 현황분석

- 청초호와 바다, 사구 등 자연 자원과 피난민 마을, 이복식 음식, 인기 프로그램 촬영지라는 사회·문화 자원, 수산물산지거점유통센터 조성 등 정책적 요소가 결합되어 관광자원으로 부상함
 - 오징어순대와 이복식젓갈, 붉은 대게 등 수산식품을 기반으로 한 식당이 입지하여, 지역 특산물을 경험하기 위해 관광객들이 방문하기 시작하였으며, 이를 피난민과 실향민 마을이라는 사회·문화적 요소와 결합시켜 관광 상품화하였음
 - 드라마(가을동화), 예능 프로그램(1박2일) 촬영지로 알려지면서, 관광지로 브랜드화에 성공하였음
 - '아바이 마을을 사랑하는 사람들'이라는 마을 공동체 모임을 조직하여, 마을 홍보, 관광 자원 확보 등 마을 문화 조성의 방향을 제시하고, 마을 구성원이 단합할 수 있도록 함
 - 수산물산지거점유통센터를 구축하여 생산·가공·유통·소비의 일원화 방안을 모색하고, 공동 시설 운영을 통해 식품 안전성 확보 체계를 수립함

■ 성공요인

- (식품과 문화의 결합) 지역에서 생산하는 수산물을 기반으로 만든 수산식품과 실향민 마을이라는 사회·문화자원과 결합함
 - 오징어 순대, 이복식 젓갈 등 속초 지역에서 생산하는 수산물을 북한식 조리법으로 가공한 수산식품과 청초호, 사구 등 주변 자연 및 실향민 문화, 갯배 등 문화자원과 연계함

- (자발적인 마을 공동체 구성) ‘아바이 마을을 사랑하는 사람들 모임’을 결성하여 공동 마케팅, 실향민 단합, 마을 재생 등 함께 노력을 기울이며 공동체의 발전을 도모하였음
 - 아바이 마을의 관광정보를 제공하는 홈페이지를 일원화하여, 마을 관광안내소의 역할을 하고 있으며, 인근 환경 정비, 풍물놀이 등 마을 문화 조성을 위한 활동을 추진함
 - 실향민 2·3세대를 주축으로 실향민 문화를 알리고 마을 공동체의 발전 방향을 수립하는 등 공동 행동을 주도함

- (공동 활용 시설 구축) 수산물 유통구조 개선 및 경제사업 활성화를 위한 수산물산지거점유통센터를 구축하여 지역 일자리 창출 및 식품 안전성 확보에 기여함
 - 위판장, 가공공장, 판매장 시설을 확보하여 유통비용을 절감하고, 위생적인 환경에서 수산물을 가공하여 식품의 안정성을 담보하고, 대규모 공급처로 판로를 확장함

■ 시사점

- 지역 수산물을 중심으로 지역 특화 수산식품을 개발하고, 주변 관광자원과 결합하여 지역의 6차 산업화 및 지역 경제 활성화를 추진함

- 마을 공동체를 중심으로 지역의 자연과 사회·문화 자원의 효율적인 활용방안을 모색하고, 조직적인 공동 발전 방향 수립·추진 체계를 정립함

2) 영광 법성포 굴비

■ 사례개요

- 1990년 굴비의 공동 생산, 공동 판매 방식을 도입하기 위해 상가상우회원 55인이 출자하여 사업단을 수립하여 새로운 수산 유통 환경에 대응하고, 지역 특화상품화 함

■ 현황분석

- 굴비 생산자를 중심으로 사업단을 설립하여 공동 생산, 판매 방식을 도입하고, 새로운 수산물 유통 체계를 구축함
 - 1992년 특허청에 상품 등록을 한 이후로 (주)영광굴비 특품사업단을 설립하고, 2010년 '영광 법성포 굴비' 상표를 출원하여 브랜드 대상을 수상함
 - 포장 단위와 가격을 통일하여 마케팅 정책을 명확하게 하고, 소비자 신뢰도를 제고하는 등 영광굴비 특품사업단을 중심으로 브랜드 명품화를 위한 공동 전략을 수립함

■ 성공요인

- (유리한 자연 조건) 원료 공급이 용이하고, 굴비 생산에 적합한 자연 조건을 보유하는 등 유리한 생산 조건을 확보함
 - 굴비 원재료, 천일염, 적절한 기온과 일조 환경 등 자연적 조건이 타 지역에 비해 유리한 지역에 위치하고 있음
- (명품 브랜드 가치 창출) 오랜 기간 이어진 생산자 단체의 상품 개발, 품질 향상, 정부 인증 및 특허 취득 노력을 통해 신뢰도 높은 브랜드 가치를 확립함
 - 특허청에 상표를 비롯한 포장 상자를 등록하고 영광의 지역 특화 산업으로 육성 등을 추진하였으며, ISO 9001:2000 인증 취득을 통해 브랜드 가치 향상의 노력을 지속하고 있음
- (전략적 마케팅) "천년의 맛 신뢰로 지킨다!"는 슬로건으로 영광 굴비의 가치

와 신뢰도를 향상시키고, 변화하는 식품 시장 경향에 맞는 제품을 개발함

- 저염 웰빙 식품화, 일상 소비화를 통해 영광 굴비의 이미지를 제고하고, 동시에 소비층을 확장하여 판로를 개척함
- 식품 시장 트렌드에 맞는 제품을 생산하기 위해 저염 제조공정 및 위생처리시설 등을 구축하고, 상품 구성의 소량화와 단순화를 추진함
- 포장 단위 및 포장 방법, 가격의 통일을 위해 생산 이력제와 소비자 보상제를 도입하여 소비자들의 신뢰도를 확보함

■ 시사점

- 공동 브랜드의 운영·관리주체를 확보하여 브랜드를 통합 관리함으로써 독립적이고 가치 있는 지역 고유의 브랜드를 육성하고, 철저한 품질관리를 통해 소비자 만족도를 향상시켜 브랜드의 신뢰도를 확보함
- 저염 식품의 개발, 포장 규격 및 방법, 가격의 통일 등 시장이 원하는 제품 개발과 제도 개선을 통해 새로운 소비층을 확보하여 지속적으로 시장을 확장하려는 노력이 필요함

3) 안동 간고등어

■ 사례개요

- 내륙지역인 안동의 지리적 여건에 따라 타 지역과 생선 숙성 기간, 소금 간 방법이 차별적으로 발달하게 되었고, 이를 지역 산업에 활용하기 위해 안동 시에서 특히 출원을 하면서 본격적으로 안동 간고등어가 알려짐

■ 현황분석

- 민간 업체를 중심으로 협회를 설립하여 공동 브랜드 개발, 생산성 향상, 시장 활성화 등 직접 효과와 고용창출, 지역 경제 활성화 등 간접적인 효과를 창출하고 있음
 - 안동시 지정특산품 등록 업체는 8개 업체로, 이 중 ‘(주)안동간고등어’는 농림수산식품부(현, 해양수산부)의 2009년 전국 수산물 브랜드 대전에서 대상을 수상함
 - 10여개 안동 간고등어 생산 업체를 중심으로 (사)안동간고등어생산자협회를 설립하여 개별 업체의 무분별한 경쟁을 지양하기 위해 “청어당”을 출시함
 - 전문 유통업체와 제휴를 맺어서 안전성을 확보하고, ISO9001, HACCP 등 품질인증 제도를 획득하여 소비자 신뢰도를 제고함

■ 성공요인

- **(민간의 협력체계 활성화)** 안동시 간고등어 생산업체를 중심으로 민간 주도의 협력 체계를 구축하여 공동 브랜드를 개발하고, 유통 과정에서 견고한 협력 체계를 구축함
 - (주)안동 간고등어를 중심으로 생산성 향상 시도를 지속하였고, 공동 브랜드를 추진하는 등 지역 고유화 작업을 지속적으로 추진
 - 온·오프라인 유통 체계를 확립하고, 차별적인 홍보 및 마케팅 전략을 수립하고, 수출 촉진을 위한 해외 판로 개척 등을 공동 추진하여 “청어당” 브랜드로 높은 판매고를 기록함
- **(안동시의 적극적인 행정지원)** 안동시가 주최하는 다양한 행사에서 간고등어

를 홍보하고, 특산품 인증제도를 운영하여 소비자에 대한 브랜드 영향력 확대를 지원함

- 안동 간고등어의 특허 출원을 추진하고, 지역의 대표적인 특산물로 자리매김하여 지역 경제 활성화에 기여함
- 유사 간고등어 업체에서 상표를 사용할 수 없도록 특산물 지정 및 상표 사용 지정 업체 인증제도를 운영하여 브랜드의 품질 관리를 엄격하게 수행함

○ **(지역 대학과 연구 협력)** 지역 대학에서 포장재, 디자인, 포장 방법, 신제품 개발 등 다양한 영역에서 산·학 협력하여 상용화를 지원함

- 40년 경력의 '간잡이(염장인)'를 이용한 디자인으로 고객 신뢰도를 향상시키고, 한지를 활용한 포장재, 포장 방법을 개발하여 브랜드 가치를 높임
- 죽염 간고등어, 녹차 간고등어 등을 개발하여 염도가 낮고 비린 맛을 잡은 신제품을 출시하여 소비자의 변화하는 수요에 적극적으로 대응함

■ 시사점

- 민간 기업 간 협력체계를 구축하고 끊임없는 신제품 개발과 브랜드 가치를 향상시키려는 노력으로 소비자에게 신뢰받는 안전한 식품 브랜드로 성장함
- 선발 주자를 중심으로 품질 기준을 준수할 수 있는 기업에게 제한적으로 브랜드 사용을 허용하여, 브랜드 가치를 향상시키고, 지속적인 품목 확대를 추진하여 판로를 확장함

다. 유사분야 사례

1) 네덜란드 푸드밸리

■ 사례개요

- 네덜란드 푸드밸리는 와게닝겐 시를 중심으로 반경 30km 안 8개 도시를 거쳐 분포하며, 축산업 중심 농식품 업체 입지 기반을 바탕으로 농식품 산업 및 연구개발 중심지로 성장한 지역 공동 출자에 의해 형성됨

■ 현황분석

- 푸드밸리는 지역의 식품 산업 관련 과학기술을 선도하고, 지역화를 위하여 마케팅과 각종 홍보 문헌의 발간, 혁신식품 개발 프로그램 주도, 산·학 협력 지원, 창업 지원 등 업무를 수행함
 - 1,440여 개의 식품관련 업체, 70여 개의 식품 과학 업체, 21개의 농식품 연구기관이 입지하여 약 200,000명의 종사자가 근무하는 거대 클러스터임
 - 연구개발 분야 종사자는 약 15,000명이며, 이 중 박사급 연구자는 1,200여 명(8%)인데, 약 40%가 외국인으로 농식품 연구 분야의 글로벌 거점 역할을 수행하고 있음

■ 성공요인

- **(유리한 입지와 식품산업 기술 축적)** 사회·자연적으로 유리한 조건을 갖추고 있어서, 과거부터 관련 기업이 자연적으로 집적한 결과, 수십 년 간 관련 기술이 축적됨
 - 기후 및 지형적으로 목축업과 축산업, 식품업이 발달하였으며, 교통 접근성이 좋아서, 물류·유통 과정에 민감한 식품 기업이 집적하였음
 - 와게닝겐 대학을 중심으로 수십 년 동안 농업과 식품 관련 기술을 축적해왔으며, 대학의 실용기술 연구개발 정책에 영향을 받아 관련 기업과 연구소가 집적됨
- **(산·학 협력 지원정책)** 중앙 및 지자체에서 푸드밸리 내 기업과 연구기관들이 협력할 수 있도록 유도하는 정책을 추진하고 있음

- 와게닝겐 대학이 식품 클러스터 육성계획을 수립하면서 일종의 ‘공공기관’으로 산·학·연의 자발적인 협력체계를 구축하도록 재정을 지원함

- (세계적인 전문 인력 확보) 식품기업과 연구소가 집적되어, 대학 연구센터를 중심으로 세계적인 전문 인력이 지속적으로 유입되고 있음

- 연구기관에서 개발한 혁신 기술을 실제 식품산업에 적용하여, 식품산업을 발전시키는 데 푸드밸리의 목적이 있음

- 총 21개의 연구기관이 밀집되어 세계적인 전문 인력 확보가 용이함

- 중소기업 지원, 창업 지원 시설 및 프로그램을 운영하여 관련 전문 인력이 유입될 수 있는 기반을 마련하고 있음

■ 시사점

- 식품산업 관련 기관·단체 간 협력을 지속할 수 있도록 시스템을 구축하고, 국가가 재정적으로 지원하여, 연구개발을 통한 혁신기술의 활용이 지속 가능한 성장에 영향을 줌

- 지역 특화 방안의 모색보다는 글로벌 식품 개발에 중점을 두고 추진하여, 해외 수출 판로를 확보하기 위하여 노력함

2) 부산어묵전략식품사업단

■ 사례개요

- 안정적인 원료 공급과 제품 생산의 공동이익 증대와 부산어묵의 지역 특산물화를 통해 지역경제 발전을 목표로 산·학·연·관 협력으로 고부가가치 클러스터를 구축하고, 운영하고 있음

■ 현황분석

- 부산어묵전략식품사업단은 원료 공동구매, 공동 브랜드화, 경쟁력 강화 전략을 수립하고 공동으로 어묵 산업을 육성하기 위한 목적으로 출범하였으며, 정부의 공모사업에 선정되어 2014년부터 현재까지 운영되고 있음
 - 부산 지역에서 어묵을 생산·가공하고 있는 6개의 기업이 참여하여 제품 생산자들의 공동 이익을 창출하고자 인력 양성, 네트워크 구축, 사업단 운영 지원, 연구개발 수행, 공동 마케팅, 공동 활용 시설 기반 등의 체계를 마련함
 - 당초 정부 보조기간은 2014년부터 2018년이었지만, 우수 보조 사업으로 선정되어 2019년까지 정부 보조가 이어짐

■ 성공요인

- **(사업단 주도의 전문성 강화)** 체계적인 가치사슬(value chain)을 구축하기 위하여 관련자를 대상으로 전문적인 교육·훈련을 추진하고, 사업단이 주도하여 해외 선진사례를 연구하고, 공동 이익 창출 방안을 도출함
 - 어묵 산업 관계자를 대상으로 유통·품질 관리 교육, 홍보·마케팅 관련 교육을 수행하여 현장에서 발생하는 실질적인 문제를 해결할 수 있도록 지원함
 - 지역 산업화 우수사례를 견학하여 우수시스템을 벤치마킹하여, 어묵 산업의 생산성을 향상하고자 함(장기적으로 사업단이 위치한 수산식품가공단지를 어묵 빌리지로 조성하고자 미래 비전을 제시하고 있음)
 - 6개의 민간 기업이 참여하여 이해관계를 조정하고, 일관성 있게 사업을 추진해 나가기 위한 (사)부산어묵전략식품사업단과 (주)부산어묵전략사업단 등 역할을 명확하게 부여함

○ (공동생육처리시설 운영, 코피티션 전략) 중소기업 단독으로 운영하기 어려운 고가의 생육처리시설을 공동으로 운영하여 원료의 안정적 수급과 위생을 관리함

- 원료의 공동 구매·가공을 통한 품질 관리로 어묵의 안전성 제고하고 위생 관리를 철저하게 수행함
- 비용이 많이 발생하는 생어육가공처리를 공동으로 하고, 제품 생산은 각 기업의 연구개발 결과를 활용하여 협력과 경쟁을 동시에 하는 코피티션(co-opetition) 전략을 추진하여 건설적인 경쟁을 토대로 발전함

■ 시사점

○ 부산 지역 어묵 기업 간 네트워크를 구축함으로써 중소기업이 단독으로 운영하기 어려운 대규모 생육처리시설을 운영하여 부산지역 어묵 산업의 경쟁력을 강화하고, 새로운 일자리를 창출해 지역 경제 활성화에 기여함

○ 지역 특화식품의 가치 향상을 위하여 필요로 하는 공동가공시설의 정부, 지자체, 민간참여 등 산·관 협력사례로, 추후 지역 특화식품의 경우 유사한 방식의 정책 지원을 검토할 수 있음

- 수산식품의 경쟁력을 갖추기 위해서는 단가를 낮추기 위한 노력이 필요하며, 이를 위해, 수산물 가공기계를 활용하여 단가를 낮추려는 수요가 있음
- 고가의 가공기계를 구비·운영하는 것을 개별 기업이 단독으로 추진하는데 비용 부담이 있음

3) 구례 자연드림파크

■ 사례개요

- 국내 최초의 친환경유기식품클러스터로 식품을 생산하는 제조 공방과 레스토랑, 영화관 등 지원센터를 집적시킨 복합단지로 원료 관리부터 유통에 이르기까지 자체적으로 관리하고 있음

■ 현황분석

- 17개 공방과 저온물류센터, 농산물 전처리센터 등 공동 운영 시설을 비롯한 지원시설을 운영하고 있으며, 직원의 약 80% 이상이 지역민으로 지역과 상생 발전을 실천하고 있음
 - 친환경 유기농 식품 산업단지를 조성하여 소비시장을 확대하고, 연구개발, 품질 및 위생 관리를 통한 종합 식품 관리시스템을 운영하고 있음
 - 15개 법인이 약 679억 원을 투자하여 2014년 4월부터 운영을 시작하였으며, 라면공방, 전분공방 등 17개 공방에서 360여개 품목을 생산하여 판매하여 조합원의 수요를 충족함
 - 영화관, 레스토랑, 펜션, 체험공방 등 9개 문화 시설을 통해 지역주민과 조합원을 대상으로 문화체험의 기회를 제공하고 있으며, 시설 견학 및 체험 프로그램 관광객, 각종 페스티벌 개최 등을 통해 매년 약 1만 명 이상의 관광객을 유치하고 있음

■ 성공요인

- **(지역 상생의 실천)** 지역민을 고용하고, 지역민과 조합원에게 문화체험 및 의료서비스를 제공하고, 인재육성 장학금 지원을 통해 지역과 협동하고 연대하는 지역 상생을 실천하고 있음
 - 지역민을 고용하여 구례군 지역의 일자리를 창출하고, 문화행사·강연 개최, 영화관 등을 운영하여 지역의 문화 수요에 대응
 - 의료서비스 제공, 인재 육성 장학금 지원을 통한 수익금 일부를 지역에 환원하여 지역 재생 방안을 모색함
 - 식품 산업의 집적화로 지역 농산물의 안정적인 판로를 구축하고, 유기농 제품

소비 시장의 확대를 추진함

- **(복합문화단지 조성**과 **지역경제 활성화)** 다양한 문화시설을 도입하고, 락 페스티벌 등 축제를 개최하여 외부 관광객을 유입하여, 지역 경제 활성화에 기여함
 - 영화관, 게스트하우스, 사우나, 수제 맥주집 등 다양한 문화시설과 락 페스티벌을 통해 2018년 초까지 50만 명의 누적 관광객이 방문한 것으로 나타남
 - 관광객 유입으로 유동인구가 증가하고, 카페와 식당 등 편의시설의 입주를 유도하는 등 지역 경제 활성화에 기여하고 있음

■ 시사점

- 대표적인 지역 상생 모델로 협동조합이 기술혁신과 친환경 식품을 제공하기 위하여 식품생산유통단지를 조성하고, 지역 친화적 운영을 통하여 안정적인 단지 운영과 생산단지가 관광자원으로 활용될 수 있음을 보여줌
- 친환경농산물의 안정적인 생산·소비 체계를 확립하여, 생산자와 소비자 간 지속적, 안정적 선순환 생태계를 구축함

라. 광역브랜드 성공 사례

1) 프랑스 라벨루즈

■ 사례개요

- 프랑스는 전 세계에서 가장 까다롭고 다양한 식품인증제도를 운영하고 있으며, 그 중 '라벨루즈' 브랜드는 공적 품질인증 제도 중 우수한 품질을 보장할 수 있는 최고 수준의 식품 인증 브랜드임

■ 현황분석

- 1960년 만들어진 '라벨루즈' 인증제도는 주로 축산물에서 많이 이용했으나 최근 연어, 굴, 농어 등 수산식품의 인증사례가 증가하고 있으며, 성분분석과 관능검사(官能檢査)에 통과한 제품에게 부여함
 - 종자와 관련된 조건, HACCP 인증, 이력추적제, 품질관리기준 충족 여부, 생산 등 주변 환경 관리 수행 여부, 상품의 고유성 등 상품과 상품 생산 환경 및 특성을 아우르는 종합 인증제도임
 - 수산식품의 경우 인증을 받기 위해서 양식과정과 부화방법, 사료의 질, 지속적인 수질검사, 어중 양식 환경 조건 등 규정된 모든 세부 조건을 충족해야 함

■ 성공요인

- (소비자 신뢰도 확보) 복잡하고 종합적인 인증 체계를 구축하여, 브랜드에 대한 안정적 이미지를 확대하고 신뢰도를 제고함
 - 종자에서부터 제품 생산과정, 제품 자체에 대한 인증 등 상품 자체와 생산 과정 전반을 아우르는 전반적인 인증 체계를 적용하여 브랜드에 대한 신뢰도를 확보하고, 명품화를 추진함
 - 소비자 신뢰도 확보를 기반으로 브랜드 인증 제품의 판매 향상에 기여하여, 관련 기업의 소득 창출 효과가 있음
- (글로벌 품질인증) 세계적으로 경쟁력 있는 제품을 인증하여, 글로벌 시장에서의 경쟁력 확보에 기여함

- 품질 인증 정보를 공개하고, 제도에 관한 지속적인 홍보를 통해 세계적으로 경쟁력 있는 제품임을 인증함으로써 글로벌 시장에서 경쟁력을 확보함
- 수입품에도 품질 인증 제도를 적용함으로써 자국민의 식품 안전을 보장하고, 품질 인증 과정에서 발생하는 인증비용이 부수적인 수익원으로 작용함

■ 시사점

- 엄격한 브랜드 인증을 통하여 식품 안전성과 품질에 대한 소비자 신뢰도를 확보하고, 브랜드 인증을 받은 생산자의 판매 증대에 기여함
- 세계적인 품질 인증 제도를 통해 수출 경쟁력을 확보하고, 수입품의 안전성을 담보하여 자국민의 식품 안전성을 보장할 수 있으며, 품질 인증 과정을 세계적인 제품으로 확장하여 인증 과정에서 부수적인 수익을 창출할 수 있음

2) 제주 어부드림

■ 사례개요

- 제주도의 전통 수산물인 옥돔, 갈치, 고등어를 중심으로 특산물을 개발하고 통합브랜드 '어부드림'을 사용하여 디자인, 포장개발, 브랜드화 등을 지원하여 제주 수산가공식품산업의 경쟁력을 제고함

■ 현황분석

- 제주씨푸드RIS사업단은 산·학·연·관 협력으로 제주지역의 청정자원과 용암해수 등의 수산자원을 활용한 제주 수산가공제품의 명품 브랜드화를 모색함
 - 제주국제대학교, (사)제주수산물수출협회, (재)제주테크노파크, 제주관광대학교 등 국내외 전문가들이 대거 참여하는 지식 네트워크를 통해 제주도만의 특화된 제품을 생산하고 판매하고 있음
 - 1인 가구를 겨냥한 각종 HMR 제품을 판매하면서 유통망을 확대하고 있으며, 즉석 조리 편의식품의 경우 2013년, 2014년에 대한민국 지역희망박람회 지역특화상품전에서 '한국산업기술원장상'을 수상함

■ 성공요인

- **(지역 네트워크 구축)** 제주수산가공식품의 경쟁력 확보를 위한 협력체계를 구축하여 제품연구, 판로확보 및 개척에 대한 정보를 제공받고 있음
 - 산·학·연·관 운영위원회를 통해 RIS(Regional Innovation System, 지역혁신체계)를 구축하고 있으며, 제주식품학회를 통해 제주수산관련 연구동향과 정보를 제공받고 있음
 - 제주세관, 제주 KOTRA, 한국무역협회 제주지부 등을 통해 수출전문기관과 연계한 수출 네트워크를 확보하고 있음
- **(지역 명품 브랜드 개발)** 글로벌 시장을 공략하기 위해 지역 명품 브랜드를 개발하여 온라인 마케팅을 추진하고, 공동·개별 브랜드 관련 생산자와 판매자 정보(Database)를 확보함
 - 스토리텔링을 이용해 제주형 수산물의 다양한 콘텐츠 개발판매와 이미지 제고

를 극대화하고, 온라인 판매 마케팅 시스템 구축을 통해 제주 지역 온라인시스템과 연동성을 확보함

- 또한, 국내외 박람회 참가, 미주 H-mart와의 협력관계를 활용한 제주 수산제품 판매·홍보전을 개최하여 해외시장개척을 위한 홍보에 집중함

○ **(지역 자원 기반 특화 기술개발)** 유통·소비 트렌드 설문조사, 선진시장 견학, 콘셉트 개발과 자체·OEM 생산시스템을 구축함

- 제주 수산자원을 활용한 2차 가공제품을 개발하고 리뉴얼화, 명품화를 통해 소비자 만족을 기반으로, 제품의 경쟁력을 강화하고 있음
- 허브를 이용한 기능성 고등어, 미숙과 감귤 엑기스를 이용한 감귤 살치살, 미네랄수, 용암해수, 농축염수 얼음 등을 개발해 수산물 신선도 유지에 큰 효과를 보이며 제품들의 독창성과 고품질을 인정받고 있음

○ **(고부가가치화를 위한 정책지원)** 수산가공제품의 고부가가치화를 위해 공동브랜드 제품 홍보, 멘토링 사업, 품질고도화 등 정책적인 지원을 추진하고 있음

- 사업단 및 공동브랜드 홍보를 위한 버스광고, ADTV, 홍보물 제작지원을 하고 있으며, 공동브랜드를 적용한 포장지 리뉴얼을 지원함
- 멘토링을 통해 창업, 기술, 제품분석 등을 지원하고 있으며, 위생안전 품질관리시스템(HACCP 등) 구축 관련 전문가의 컨설팅을 통하여 품질고도화를 지원함

■ 시사점

- 지역의 산·학·연·관 네트워크를 기반으로 시장 수요, 수출판로, 상품개발연구 등의 다양한 정보를 제공받을 수 있는 시스템을 구축하여 다양한 지원 정책을 추진함
- 제주수산자원을 활용하여 독창적이면서 고품질의 수산가공식품을 생산하여 제주 수산물의 브랜드 가치를 높이고 수산물가공식품의 판로 확대에 기여함
- 수산가공식품 고부가가치화를 위한 홍보, 품질개선 지원 사업 등을 통하여 ‘어부드림’ 브랜드의 명품화와 고품질화에 기여함

3) 전라북도 원예농산물 광역브랜드 '예담채'

■ 사례개요

- 금년 출범 10주년이 되는 예담채는 전라북도의 광역브랜드로서 통합마케팅 사업과 산지조직화에 성공하여 소비자의 높은 선호를 받는 광역브랜드로 인정받고 있음

■ 현황분석

- 예담채는 전라북도와 전북농협에서 공동 개발한 광역브랜드로 지역농산물의 경쟁력 확보를 위해 통합마케팅을 추진하여 농산물 연중 출하, 품질의 균일화 등 핵심목표를 달성하고 있음
 - 2009년 출범한 예담채는 국가소비자중심 브랜드 대상을 3년 연속(2015년~2017년) 수상했으며, 소비자가 뽑은 올해의 브랜드 대상도 2년 연속(2017년~2018년) 달성하는 등 소비자에게 좋은 평가를 받고 있음
 - 예담채의 매출액은 출범 초기인 2009년 32억 원에서 2017년 1,100억 원으로 급 성장하고 있음

■ 성공요인

- **(통합마케팅 실시)** 2012년 전라북도는 광역브랜드의 활성화를 위해 '농산물 통합마케팅 전문조직 육성 및 활성화 지원 조례'를 제정함
 - 7년간 322억 원을 지원받아 도내 시·군 통합마케팅 조직을 구성하여, 조공법인 운영을 통해 각종 연합사업에 적극적으로 참여함
 - 통합마케팅사업은 사과, 토마토, 수박과 같은 주력 품목의 경쟁력 강화와 지역마다 소량 재배되는 품목(오이, 브로콜리 등)을 연계하여 시장교섭력을 강화함
- **(산지조직화 강화)** 브랜드가치를 향상시키기 위해서 소비자의 높은 신뢰가 형성되어야 하므로, 연중 출하와 균등·고품질의 농산물 생산이 중요하며 이를 위해 전북농협에서는 생산자 기술교육을 적극적으로 추진하여 산지조직화를 강화하고 있음
 - 전북농협의 산지 유통단은 전라북도 내 지역의 생산자를 대상으로 품목별 재

- 배기술 등 농업기술교육을 실시하여 농산물의 가치 향상을 도모함
- 연말에는 전라북도 시·군 브랜드평가회를 개최하여 우수한 생산자조직을 시상하여 산지조직화 강화에 대한 동기를 부여함

■ 시사점

- 광역브랜드의 성공여부는 소비자가 인지하는 브랜드 이미지와 직결되어, 적극적인 마케팅 활동과 품질 관리를 위한 광역 행정기관의 전폭적인 지원과 적극성이 요구됨
- 해가람의 브랜드가치를 향상시키기 위해서는 수산물의 균등·고품질이 전제되어야 하며, 수산업법이나 농수산물품질관리법, 식품위생법 등 관련 법·제도에 근거하여 인증 기준을 확립해야 함
- 법·제도적 관점에서 수산물의 품질 인증을 영세한 업자가 활용하는데 어려움이 있으므로, 산지조직화 강화를 통해 영세한 어업인의 역량 강화가 필요함

4) 충청남도 농산물 광역브랜드 '청풍명월 골드'

■ 사례개요

- 2012년 출범한 '청풍명월 골드'는 1997년 '청풍명월'의 문제점을 해결·보완하여 재탄생한 광역브랜드로 철저한 품질관리를 통해 성공적으로 고급화를 달성함

■ 현황분석

- 1997년 청풍명월은 농협충남지역본부와 충남도의 후원으로 출범했으나, 저질미 사용으로 소비자의 외면을 받았음
 - 2012년 소비자의 신뢰를 복구하고자 체계적인 품질향상 시스템을 도입하여 '청풍명월 골드'로 재탄생하였음
 - 2018년 청풍명월 골드는 6년 연속 소비자가 뽑은 전국 최고의 쌀에 선정되는 만큼 높은 품질의 쌀 브랜드로 소비자에게 인식되고 있음
 - 청풍명월 골드에 지정된 쌀은 고품질의 프리미엄을 인정받아 일반 쌀에 비해 1.5배 정도 높은 가격이 형성됨

■ 성공요인

- **(품질관리위원회 운영)** 쌀의 품질향상과 유지를 위해 충청남도는 국립농산물 품질관리원, 농업기술원, 농협 RPC(미곡종합처리장) 등 9명으로 구성된 품질관리위원회를 운영하고 있음
 - 품질관리위원회에서는 종자선택부터 출하 이후 관리까지 전 과정을 관리하고 있으며, 매뉴얼을 제작하여 보급함
 - 매년 4차례에 걸쳐 무작위 샘플검사를 실시하고, 기준미달의 생산자, RPC에 대해서는 최하 3개월 출하정지와 인증취소 등 제재를 가하고 있음
- **(고급화 전략)** 충청남도는 청풍명월 골드 관리규약을 만들어, 다양한 조건에 부합하는 쌀에 한정하여 청풍명월 골드 브랜드를 사용할 수 있도록 하여 브랜드를 고급화하는 전략을 추진함

- 시·군에 배치된 RPC를 적극 활용하여 계약재배 농가를 대상으로 종자소독, 재배, 수확, 건조, 도정 등 생산 및 출하과정에서의 체계적 관리를 통해 품질향상을 도모함
- 청풍명월 골드의 쌀 종자는 전량 국립종자원에서 공급받은 ‘삼광’만이 사용되고, 이 중에서도 ‘특’ 등급에 단백질 함량 ‘수’ 등급(6% 이하), 미질 1등급(완전립 94%) 이상 쌀만이 지정받을 수 있음
- 순도를 높이기 위해 가을철 혼종 여부를 사전에 파악하고, 이후에도 일반 벼와의 혼입을 예방하기 위해 수매일과 도정은 별도로 추진하고 있음

■ 시사점

- 고품질의 농산물과 마찬가지로 고품질의 수산물은 수산업에서도 고부가가치 산업이라고 할 수 있으나 수산물은 농산물과 달리 쉽게 변질되는 특성이 있어서 품질관리가 어려워져 품질관리에 대한 대책이 필요함
- 향후 수산물 소비량 증가를 고려할 때 고급수산물 수요가 존재할 것으로 예상하여, 한우 등급제와 같은 품질 등급제를 수산물에 적용하여 고급 수산물(활어) 판매를 통해 고부가가치를 창출할 수 있어야 하며, 이를 위하여 생물유통시스템과 품질관리위원회 등 엄격한 관리·감독이 필요함

3. 사례연구 시사점

- 수산식품산업 육성과 관련된 다양한 국내외 사례를 살펴본 결과 전라북도 수산식품산업 특화 발전을 위하여 다음의 시사점을 도출할 수 있음

- **(지역자원 활용과 네트워크 협력)** 대부분의 지역 특화 사례는 지역에 기존에 있는 역사, 문화, 인프라 자원 등을 활용한 경우가 많았으며, 지역 전문가 네트워크를 구성하여 지속적인 협력체계를 구축하였음
 - 수산식품산업 육성을 위하여 부족한 시설, 자원에 대한 아쉬움보다는 기존에 있는 자원을 특색 있게 구성하고, 적극적으로 활용하는 방식으로 확장시킴
 - 특정 집단이 주도적으로 활성화를 유도하였지만, 궁극적으로 지역의 산·학·연·관 전문가들의 네트워크가 형성되어 지속적인 협력 체계를 구축하는 과정이 포함됨

- **(공동협의체, 공동시설)** 대부분 영세한 업체 중심으로 구성된 지역 수산식품업체를 조직화하기 위해서 공동협의체를 결성할 필요가 있으며, 생산을 위해 대규모 자본투자가 필요한 경우 공동시설을 활용하는 방안을 고려할 수 있음
 - 지역이 보유한 자원을 활성화하기 위해서는 개별 단위의 노력보다는 공동협의체 주도의 일관성 있는 마케팅 전략 추진이 효과적임
 - 수산식품생산에서 대규모의 자본투자가 필요한 영역은 원물 가공 단계인데, 영세한 업체에서 해당 작업공간, 시설을 확보하는데 한계가 있으므로, 공동시설을 운영하는 방안을 검토할 수 있음

- **(복합문화공간 집적화)** 수산식품산업이 독자적으로 성공한 사례보다는 지역의 문화, 관광자원과 결합하여 다양한 체험거리, 편의시설이 집적된 공간에서 성공사례가 많이 발생함
 - 수산식품의 특성 상 산지가 바다, 강 주변에 있는 경우가 대부분이라 접근성에 한계가 있음
 - 단순히 수산식품을 먹거나 구매하기 위해서 방문하는 경우는 일회성 방문으로 그칠 가능성이 높지만, 지역 문화자원, 관광자원과 결합하여 체험거리, 즐길거리를 창출하는 곳은 유명 관광지로 인기를 끌고 있음

- **(브랜드화 추진 필요)** 영광 굴비, 안동 간고등어와 같이 지역 브랜드로 자리 매김한 경우 브랜드가치로 인하여 제품의 경쟁력이 향상되며, 관련 산업의 연계 발전 효과를 기대할 수 있음
 - 지자체, 지역의 광역브랜드는 지역 시장 수요를 확보하고, 내수 시장 확대에 긍정적 영향을 미치며, 향후 수산식품 수출을 위한 글로벌 시장 침투에도 효과적인 접근 전략이 될 수 있음
 - 수산식품은 식품 특유의 특성으로 안전성에 대한 이슈가 중요한데, 영세한 개별 기업 단위에서 품질 인증과 수산물 이력제에 대응하기보다는 지역, 광역 브랜드를 통하여 식품 안전 이슈에 대응하는 것이 효과적임

- **(지속성장 가능성 확보)** 성공사례는 대부분 일회성 성공에 그치지 않고, 지속적인 성공으로 이어지고 있는데, 이는 전문가 네트워크, 전문 인력 양성 등 지속성장 기반을 조성한 결과로 판단됨
 - 지역 산·학·연·관의 다양한 전문가 네트워크를 구성하여 지속성장 가능성의 발판을 마련할 필요가 있음
 - 수산식품산업 발전이 지역에서 국내, 해외로 확장될 것을 대비하여, 네덜란드 푸드 벨리와 같이 지역 거점대학과 국가식품클러스터 등을 연계하여, 글로벌 전문인력을 양성하고 유치하는 전략도 검토할 수 있음

4

장

전라북도 수산식품산업 발전방안

Jeonbuk Institute

-
1. 전라북도 수산식품산업 발전방향
 2. 전라북도 수산식품산업 중장기 발전전략 구상
 3. 전라북도 수산식품산업 발전방안 구상

제 4 장 전라북도 수산식품산업 발전방안

1. 전라북도 수산식품산업 발전방향

가. SWOT 분석

1) 전라북도 수산식품산업의 강점

- (식품산업 연계활용 인프라 보유) 익산 국가식품클러스터, 군산 새만금 신항만 등 수산식품산업에 직접적으로 연계·활용할 수 있는 기초 인프라를 보유하고 있음
 - 식품수출 전진기지를 목표로 하고 있는 익산 국가식품클러스터는 수출·판촉지원·신유통플랫폼 등 전략을 기반으로 HMR기술센터, 건강기능식품제형센터, 푸드플리스펀드 등을 조성에 운영을 추진 중임
 - 새만금 신항만을 배후지역의 대규모 식품 가공단지를 지원하기 위한 식품 특화항만으로 건설·운영하려는 계획을 수립하였음

- (내수면산업 분야 경쟁력 보유) 전라북도 내수면 어업 면적과 생산량이 전국 1, 2위를 차지할 정도로 전국 최고 수준의 내수면 어업기반을 보유하고 있음
 - 전라북도 내 내수면 면적은 댐, 저수지, 강·하천을 포함해 61,594ha로 전국의 10.2%를 차지하고 있으며, 양식장 면적은 252ha로 전국의 31.3%를 차지해 전국 1위, 생산량은 연 7,090톤으로 전국 2위(2018년 기준)를 차지함
 - 전국 9개 내수면양식협회 중 메기, 향어, 동자개, 미꾸라지 협회장이 전북인이 차지할 정도로 도내 내수면 기반이 전국 최대·최고 수준이며 향어, 동자개를 중심으로 내수면어종이 생산되고 있음

- (지역 특화 수산식품 자원 보유) 김, 젓갈, 바지락, 내수면 어종 등 지역에서 특화된 수산식품 자원을 보유하고 있으며, 관련 관광, 판매 인프라를 보유함
 - 고창의 바지락은 전국 생산량의 약 40%를 차지할 정도로 대부분의 바지락이 고창군에서 생산되고 있으며 관련된 체험 관광 프로그램을 개발하여 활용 중임

- 곰소 염전의 천일염과 서해 칠산어장을 기반으로 한 부안 곰소 젓갈 등 지역만의 특화된 수산식품 자원을 다량 보유 중이며, 곰소항 인근에 백여 개의 판매점이 밀집되어 젓갈 단지화 되었음
 - 김의 경우에도 군산, 고창, 부안 지역의 227개 어가 4,703ha에서 김 양식을 통해 연간 36,112톤을 생산하고 있으며, 완도 및 서천 생산 김 보다 품질이 우수해 kg당 1,100~1,400원 정도 위판 가격이 높게 형성됨
- (가치 있는 해양 공간 보유) 고군산군도, 줄포만생태공원, 운곡습지, 채석강 등 다양한 지형과 생태계가 집결된 타 지역과 차별화된 관광자원을 보유하고 있음
- 고창·부안 갯벌, 운곡습지 등 랍사르 습지로 지정된 생태 자연 자원과 채석강, 고군산군도, 적벽강 등 지형 자원을 보유하고 있어 수산식품자원과 연계한 체험형 관광 프로그램 개발에 유리한 조건을 가짐
 - 운곡습지, 적벽강 등 연 5만여명이 교육, 관광 목적으로 방문하고 있는 서해안 권 국가지질공원을 대상으로 유네스코 세계지질공원 인증 절차를 추진 중임
- (로컬푸드 운영 노하우 보유) 전라북도는 로컬푸드 직매장을 통해 생산자와 소비자를 연결하는 로컬푸드 운동의 선두주자로, 다양한 운영 노하우를 가지고 있음
- 전라북도 완주군은 2008년 농업농촌 약속 프로젝트를 시작으로 2009년 직거래 장터를 개설하며 로컬푸드 사업을 추진해왔으며, 생산과 유통의 간극을 최소화함으로써 농축산식품의 판매 소득을 증진시켜왔음
 - 민간 주도로 지역협동조합인 '건강한 밥상'을 설립하여 완주군 2개 읍, 11개 면의 개별 생산농가와 마을 대표자가 함께 생산자-소비자 간 직거래 유통 체계를 확립함

2) 전라북도 수산식품산업의 약점

- (수산물 가공 인프라 부족) 지역 특화 수산물 및 수산식품 자원을 보유하고 있음에도 이를 가공하기 위한 공동 작업장 등의 인프라가 부족하여 고부가가치 수익을 창출하는데 한계로 작용함
- 군산 물김은 전국 최고 수준의 생산량과 품질을 자랑하나 가공시설이 부재하여 전량이 외지로 팔려나가 김 가공을 통한 고부가가치 경제 효과를 누리지 못하고 있음

- 인천항, 평택항 등에서 콜드체인허브 구축 사업을 추진 중임에도, 전북지역에는 콜드체인 클러스터에 관한 정책이 부족하여 관련 인프라 구축이 더딤
- **(영세한 지역 수산식품산업 여건)** 대규모 수산식품업체가 포진한 부산, 전남 등과 달리 영세 업체 위주로 산업 구조가 구성되어 대단위 투자가 어려움
- 영세한 수산식품업체 위주의 산업 구조로 인해 업체가 개별적으로 대규모의 비용을 필요로 하는 수산물 가공 인프라를 구축하기 어려워 시설에 대한 투자가 미흡함
 - 단독 업체가 소비트렌드를 반영한 상품 및 지역 특산식품 개발을 위한 독자적인 연구개발과 브랜드화, 판로 개척 등의 추진이 어려워 타 지역 수산식품산업과의 경쟁력에 있어 열위임
- **(전문인력 및 시설 부족)** 연구개발, 품질인증제도 등을 주도할 전문 인력과 연구 시설이 부족하여 종자·제품·기술 분야에서 업계를 선도하기 어려움
- 소비 트렌드 및 지역 특화 식품의 개발, 종자 개량 등 연구개발에 필요한 전문 인력이 부족하여 적기에 관련 연구를 추진하기 어려움
 - 식품 산업에서 가장 중요한 식품안전 확보를 위한 품질 인증 제도를 운영할 시설과 인력이 부족하여 소비자 신뢰도 구축이 부진함
- **(소비활성화를 위한 마케팅전략 한계)** 전라북도 수산식품 소비 진작을 위한 브랜드화, 지역 특화상품 마케팅을 위한 추진 전략 수립이 미비함
- 부산어묵, 안동 간고등어와 같이 전라북도 수산식품 소비를 진작시키기 위한 전략적인 브랜드화가 필요하며, 기존에 구축되어 있는 '해가람' 브랜드의 명품화 전략이 필요함
 - 광역 브랜드의 품질인증제도 적용 등 체계적인 브랜드 품질관리제도를 구축·운영하고, 전국 소비자가 인지할 수 있도록 적극적인 마케팅 전략이 시급함
- **(내수판매 소비자 접근성 상대적 열위)** 내수 판매를 위한 소비자가 주로 거주하는 수도권, 부산 등 대도시와의 인접성이 낮아 타 지역에 비해 내수판매 접근성이 부족함

- 인천항, 평택항, 부산항 등에 비해 배후지역의 소비자가 적고, 대도시와 거리가 있어 타 지역에 비해 소비자 접근성이 낮음
- 전라북도 내 수산식품의 수출은 전국 5% 수준에 불과하며, 지역의 수산물을 활용해 내수 판매 위주로 판로를 형성하고 있는 만큼 내수판매 소비자 접근성 열위를 극복할 수 있는 상품의 개발, 정책과 제도적 지원이 시급함

3) 전라북도 수산식품산업의 기회

- **(세계 수산물 소비량 지속적 증가)** 전반적인 세계 경기 침체에도 불구하고 수산물 소비 및 자급률이 향상되는 추세이며, 수산물의 수급량과 수출입 규모가 확대됨
 - 2018년 1인당 수산물 소비량은 경기 침체에도 60.0kg에 달하였으며, 수산물 수입이 증가하였음에도 불구하고 자급율은 72%를 기록할 정도로 수산물 소비가 증가 추세를 보임
- **(수산식품산업 육성지원 정책)** 문재인 정부의 국정과제 '84. 깨끗한 바다, 풍요로운 어장', 해양수산부, 농림축산식품부, 과학기술정보통신부, 산업통상자원부, 관세청 등이 합동으로 발표한 「수산업 혁신성장과 일자리 창출을 위한 수산혁신 2030 계획(이하 '수산혁신 2030')」 등 수산물과 수산식품산업 육성을 위한 정책 수립·추진이 활발하게 진행 중임
 - 문재인 정부의 국정과제를 실현하기 위해 해양수산부는 어촌뉴딜300 사업으로 국가균형발전과 어촌 재생 사업을 추진하고 있으며, 수산자원의 회복, 양식산업 육성, 고부가가치 수산물 수출 확대를 위한 각종 정책을 추진 중임
 - '수산혁신 2030'을 통해 수산업 매출액의 연 2.9% 향상, 어가 소득의 연 3.8% 향상, 매년3,300개의 수산분야 일자리 창출을 위해 물류망과 생산 기반을 확충함은 물론 관련 법령을 제정해 산업을 육성할 계획임
- **(여가문화 확산 및 고령화 추세)** 일·가정의 양립의 중요성이 강조됨에 따라 주말 및 일과 후 여가 문화가 확산되고 있으며, 고령화 추세에 따라 수산식품의 소비 증대가 기대됨
 - 일·가정 양립 추세 속에 주 52시간 근무제 도입으로 주말 여가 활동의 분야와

범위가 확산되고 있으므로, 여가 향유 계층을 타겟으로 한 체험 관광 상품을 개발하여 제공함으로써 관광 수익 창출 기대

- 인구의 고령화 추세로 수산물 주요 소비층이 증가함에 따라 소비량이 증가할 것으로 예측되며, 노년층을 대상으로 한 상품의 개발로 판매 수익 증진 노력 필요

○ (온라인 구매 등 소비트렌드 변화) 신선 식품의 온라인 구매 증가, 음식 주제 프로그램의 유행 등 식품 구매와 관련한 소비트렌드가 변화됨

- 콜드체인시스템의 확산에 따라 익일 및 당일 배송체계가 도입되어 신선 식품의 온라인 구매가 가능해졌으며, 신선식품의 온라인 거래는 최근 17년 간 연평균 21%씩 증가 추세를 보임
- 유명 셰프, 연예인 등을 필두로 한 음식 소재 방송들이 다양하게 방영됨에 따라 소재로 활용된 식재료, 레시피 중심으로 식품 소비가 이루어 지는 등 유행화 되고 있음

○ (HMR 분야 사업 확장 가능성) 1인 가구, 맞벌이 가구의 증가로 간편하게 음식을 조리해 먹을 수 있는 HMR 식품 소비가 증가하고 있음

- 1인 가구, 맞벌이의 증가, 경제 불황 등 다양한 사회경제적 이유로 HMR시장의 규모가 확대되고 있으며, 완제품을 사먹는 형태부터 밀키트 형태의 상품까지 다양한 상품이 시중에 공급되고 있음
- HMR 시장이 확대됨에 따라 활어 중심의 공급이 주로 이루어졌던 국내 수산식품 산업계의 새로운 판로 확장이 가능할 것으로 예측됨

4) 전라북도 수산식품산업의 위협

○ (수산물에 대한 고정관념 고착화) 제철 수산물, 내수면 어종 등에 관한 고정관념이 고착화되어 있어 수산물 소비에 위협요인으로 작용함

- 가을 전어·대하, 봄 꽃게 등 특정 시기에만 수산물이 생산된다는 고정관념이 있어, 양식을 통해 연중 생산되는 수산물 판매 시 제약조건으로 작용하고 있음
- 내수면 어종에 관한 고정관념으로 소비량이 증가하지 않으며, 어업에 관한 지원도 대부분 바다어업에 집중되어 있음

- **(수산식품산업 거점단지 유치 경쟁)** 정부의 수산식품산업 육성 정책과 관련하여 각 지자체에서 수산식품산업 거점단지 유치 경쟁이 가속화되고 있음
 - 전라북도에서는 기존에 구축된 익산 국가식품클러스터 내 수산식품산업체 유치하려는 노력을 기울이고 있으나, 전남 목포에서 콜드체인시스템과 창업 및 무역 지원센터를 포함한 수산식품 수출단지를 계획 중에 있어 수산식품산업체 유치에 더욱 난항을 겪을 것으로 예상함
 - 충북 괴산은 내륙 최초, 중부권 최대 수산식품산업거점단지를 조성하여 내수면여종을 중심으로 한 특화 수산식품산업 거점단지를 육성 중임

- **(수산업 6차 산업화 추세 대응)** 생산·유통·소비·체험 등을 아우르는 수산업의 6차 산업화 추세 속에 관련 인프라 및 제도의 확보가 미흡함
 - 수산물의 생산·가공·유통 체계를 갖춰 판로를 다변화하고, 소비자가 직접 일련의 과정을 체험할 수 있는 체험형 관광으로 확대함으로써 다양한 경로로 수익을 창출할 수 있도록 대응해야 함
 - 노르웨이 로갈란 주 사례에서 보듯 지역과 연계한 마케팅을 통해 생산품을 소비자와 직접 연계해 판매하고, 자연환경·체험을 결합한 관광 상품을 제공하여 총체적인 지역 경제 활성화 추진이 필요함

- **(수산식품 안전성을 담보하기 위한 제도 정비)** 전라북도를 대표할 광역 수산 브랜드인 '해가람'을 도입하였으나, 해가람 브랜드 부착 수산식품의 안전성 등을 검증하기 위한 제도 도입이 미비함
 - 전라북도 수산식품 전문 브랜드인 해가람은 현재 포장지를 제공할 뿐 여타 브랜드 관리 제도가 구축되지않아 식품 품질과 생산·유통 과정 등 전반의 안전성을 검증하지 못하고 있는 실정임
 - 소비자에 신뢰받는 광역 브랜드 운영을 위해 수산식품 품질인증제도를 도입·적용해야하나 시설, 인력 확보가 이루어지지 않아 실질적인 제도 운영에 한계가 존재함

〈그림 4-1〉 전라북도 수산식품산업 SWOT 분석

강 점(S)	약 점(W)
<ul style="list-style-type: none"> · 국가식품클러스터 등 연계활용 인프라 보유 · 내수면 양식산업 관련 생산 인프라 및 잠재 성장 역량 보유 · 김, 젓갈, 바지락, 내수면 어종 등 지역 특화 수산식품 자원 보유 · 고군산군도, 줄포만생태공원, 람사르습지 등 가치 있는 해양 공간 보유 · 농식품 로컬푸드 운영 노하우 보유 	<ul style="list-style-type: none"> · 지역 특화 수산물의 가공을 위한 인프라 부족 · 수산식품산업 구성 업체 부족 및 영세성 (수출가공 역량 부족) · 연구개발, 품질인증제도 등을 주도할 전문 인력 및 시설 부족 · 수산식품의 소비 활성화를 위한 마케팅·홍보 전략 등 한계 · 내수 판매 소비자 접근성 상대적 경쟁열위
기 회(O)	위 협(T)
<ul style="list-style-type: none"> · 세계 수산물 소비량 1위, 지속적인 증가 예상 · 수산식품산업 육성을 위한 정부의 지원 의지 · 여가문화 확산, 고령화 지속에 따른 해양치유산업 발전 기회, 수산식품소비의 잠재적 기회 · 온라인 구매 증가 등 소비 트렌드 변화에 따라 소비 활성화 기회 · 1인 가구 증대 및 간편식 선호에 따라 HMR 분야 사업 확장 가능성 	<ul style="list-style-type: none"> · 수산물에 대한 고정관념 고착화 · 수산식품산업 거점단지 유치 경쟁 강화 · 수산업의 트렌드 변화로 생산, 유통, 소비, 체험 등을 연계한 6차 산업화 추세 대응 필요 · 수산물이력제 추진, 식품안전성 인증 등 수산식품 안심 및 유통과정 안전성 담보를 위한 제도 정비 요구

나. 전라북도 수산식품산업의 발전방향

1) SO전략

- (신선물류유통체계 구축) 신선물류유통체계 관련 시설을 구축하여 물류 거점으로 활용하고, 식품의 안전성을 확보함으로써 소비자 신뢰도를 제고해야 함
 - 익산 국가식품클러스터 및 군산 새만금 신항만 배후지역에 저온창고시설을 구축하여 신선물류 콜드체인 인프라를 구축·운영해야 함
 - 전라북도 지역에서 생산한 수산물과 도 내·외 생산 수산식품의 유통 및 물류 거점화를 통해 부가적인 지역경제 활성화 효과 창출되리라 예상함

- (지역특화 수산식품 개발) 지역의 대표적인 특산물에 대한 연구개발을 추진하여 지역 환경과 소비 트렌드에 맞는 수산식품을 개발하여 산업을 선도해야 함
 - 전라북도 대표 수산식품을 활용한 대표 먹거리를 개발하여 전라북도 고유의 음식 문화를 알리고 연관된 수산물과 수산식품 소비를 활성화해야 함
 - 전라북도 특화 수산물을 활용한 HMR식품 등의 개발을 통해 수산물 수요처를 확장하기 위해 제품 개발 과정을 지원하고, 전국 유통망을 갖춘 전국 업체와의 협력 체계를 정책적으로 지원해야 함

- (해조류, 염생식물 활용 건강식품 개발) 건강식품의 주요 수요층인 노년인구의 증가, 젊은 층의 건강과 미용에 관한 관심의 향상을 기반으로 건강식품 시장의 확대가 예측되며, 이에 대비하기 위한 특화 건강식품 개발이 필요한 실정임
 - 지체, 통통마디 등 갯벌과 암염지대에서 자라는 염생식물과 해조류를 활용한 건강식품을 개발하여 고부가가치 상품화함으로써 어가 소득 증진에 기여해야 함
 - 염생식물의 수확 체험 행사 등을 기획하여 관광자원화 함으로써 지역 경제 부수효과 창출이 기대됨

- (수산종자 R&D, 스마트양식 추진) 안정적인 수산물 수급을 위해 생장에 유리한 종자 개발을 추진하고, 스마트양식을 통해 수산물 생산량 증대 노력이 필요함
 - 지역 특화 품종의 안정적인 수급을 위해 생장과 질병에 유리한 종자 개발을 추진

하고, 상품가치를 높게 인정받는 품종을 개발하여 제공함으로써 전라북도 특화 수
산품종의 소비 활성화를 촉진해야 함

- 지역 특화 품종의 스마트 양식장 도입을 통해 안정적으로 수산물을 수급하고,
수산물의 원료, 가공, 유통 과정에 관한 통합 관리체계를 구축해야 함

2) WO전략

- **(영세한 수산식품기업 컨설팅)** 영세한 수산식품산업체의 판로 개척, 제품 개발
등을 지원하기 위하여 교육 및 컨설팅 제도를 구축해야 함
 - 판로개척을 위한 박람회 개최 및 수출 관련 제도 교육을 정기적으로 실시하여 영
세 수산식품업체의 경영을 정책적·제도적으로 지원해야 함
 - 전라북도 내 연구기관과 수산식품 개발 협업 체계를 구축할 수 있도록 지원하고,
선도기업과의 멘토링을 추진해 제품개발 노하우 및 경영 전략 전수 체계를 마련
해야 함
- **(안정적 수요 확보를 위한 지원)** 전라북도 수산식품의 안정적 수요 확보를 위해
도 내 단체급식 품목으로 납품할 수 있도록 정책적·제도적으로 지원해야 함
 - 학교, 군대, 병원, 공공기관 등 단체급식 품목으로 납품할 수 있도록 제도화하고,
'해가람 먹는날(가칭)'을 지정하여 수산식품의 대량 소비처를 확보해야 함
 - 학교 및 군대에 수산식품을 납품함으로써 수산식품의 주 소비계층을 중장년층
에서 전 연령층으로 확대하고, 장래 수요를 확보할 수 있음
- **(수산식품 수출 지원)** 전라북도 수산식품 수출을 지원하고자 농축산 박람회 개최
등에 수산식품산업체 참여 장려 및 제도적 지원이 필요함
 - 농축산식품 박람회에 수산식품산업체가 참여할 수 있도록 장려하여 해외 수출 기
회를 제공하고, 관련 법·제도적 절차에 대한 컨설팅 지원이 필요함
 - 자매결연 도시인 중국 장쑤성과 해운물류 네트워크 상 중요한 산동성을 대상으로
수산식품 수출을 추진해 새로운 판로를 개척하고 수익을 창출할 수 있도록 정책을
수립·추진해야 함

- **(수산식품산업 창업지원)** 수산업에 종사하는 어민, 젊은 어업인이 수산식품산업에 본격적으로 참여할 수 있도록 창업 전반에 관한 지원 체계를 마련해야 함
 - 수산식품산업 거점 공간에 창업 지원 랩을 운영하여 스타트업 기업 간 네트워크를 통해 상호보완적인 교류 체계를 구축할 수 있도록 지원하고, 정기적으로 영업, 수출, 상품 개발 전반의 전문가 컨설팅을 제공해야 함
 - 농식품모태펀드와 같이 수산식품 관련 모태펀드를 운용하여 안정적인 투자자금을 조성하여 수산식품산업계를 지원해야 함

3) ST전략

- **(권역별 수산식품 테마 공간 조성)** 전라북도 지역 특화 수산물이 생산되는 주요 산지를 중심으로 직거래, 체험활동을 수행할 수 있는 공간을 조성하여 제공해야 함
 - 전라북도 지역의 주요 특산물인 김, 젓갈, 바지락 등의 생산지에 생산품과 주변 지역 자원을 연계한 테마 공간을 조성하고, 체험 프로그램을 제공하여 생산품의 소비자 신뢰도 확보 및 수산업의 6차 산업화 추진이 필요함
- **(내수면 특화산업단지 조성)** 전라북도에 구축되어있는 내수면어종 양식 관련 기반 시설을 활용하여 수익을 극대화할 수 있도록 특화 산업 단지를 조성해야함
 - 기존에 생산되는 내수면 어종을 집결시켜 공동으로 가공할 수 있는 거점 공간을 마련하고, 소비자와 연계하여 직접 판매할 수 있는 복합 특화단지를 구축해야함
 - 내수면어종의 전시·교육·체험 시설을 구성하여 부정적 인식을 개선하고, 소비를 활성화하기 위한 기반으로 활용해야 함
- **(전라북도 수산식품 먹거리 홍보)** 전라북도 고유의 혹은 특화된 수산식품 먹거리의 홍보물 작성 및 배포를 통해 체계적인 홍보가 필요함
 - 전라북도 지역 별(시·군·구·읍·면·리·동 등) 지역 특산 수산식품 안내 홍보물을 만들고 전북 내·외 지역에 배포 및 게시하여 홍보를 추진해야함
 - 터미널, 고속도로, 역사, 지하철 내부 등 광고를 게시하여 소비자 인지도를 확보해야 함

- **(어촌레저체험공간 조성)** 전라북도 고유 자연 환경 및 어촌 인문 자원을 활용하여 체험형 레저 공간을 조성하고 관광자원으로 활용해야 함
 - 전라북도 해안에 분포한 갯벌, 축제식 양식장 등을 활용하여 온 가족이 활용할 수 있는 체험 공간을 만들어 가족 관광객을 유인할 것으로 기대함
 - 어촌계, 마을 청년회 등에서 관련 부대시설, 레저 체험 시설을 운영하여 마을 경제 부수효과를 창출하고, 지속적인 지역 경제 활성화를 추진함

4) WT전략

- **(지역 브랜드 개발 및 활용 고도화)** 전라북도 광역 수산식품 브랜드인 ‘해가람’의 브랜드 관리 체계를 확립하고, 다양한 분야에서 활용할 수 있도록 인증제도화를 추진해야 함
 - 해가람 브랜드를 붙인 수산식품의 원료 생산에서부터 식품 생산의 전 과정에서 식품 안전성을 인증할 수 있도록 인증제도를 마련하여 소비자 신뢰도를 높여야 함
 - 영세 수산식품기업은 ‘해가람’ 인증을 받음으로써 전북도에서 추진하는 ‘해가람’ 브랜드의 마케팅 성과의 부수 효과를 창출해야 함
- **(지역 특화 수산식품자원 연구개발)** 지역 특화 수산식품자원에 관한 연구개발을 추진하여 지속적으로 고품질 제품을 개발함으로써 수산식품 경쟁력을 강화시켜야 함
 - 지역 특화 수산물에 관해 전담 연구인력, 시설 등을 배치하여 수산물의 피해 발생 시 선제적으로 대응함으로써 피해 규모 최소화해야 함
 - 지역 특화 수산물이 지역 환경에서 생육이 유리하도록 종자를 개량하고, 품질이 우수한 종자를 개발함으로써 다른 지역과의 경쟁에서 비교 우위를 선점해야 함
- **(소비 활성화를 위한 광역 마케팅 추진)** 전라북도 수산식품 광역 브랜드 ‘해가람’에 관한 광역 마케팅을 추진하여 경쟁력을 확보하고 지역 대표 브랜드화 할 수 있도록 지원이 필요함
 - 고차원 품질 인증을 거친 안전하고 신뢰도 있는 브랜드를 앞세워 서울역, 용산역

- 등 교통 거점에서 지역 특산품을 판매하고, 광고를 게시하는 등의 전략이 필요함
- 국내·외 수산식품 박람회에 '해가람' 브랜드로 참여해 브랜드를 홍보함으로써 판로 확장 기회를 제공해야 함

○ (지역 먹거리 개발, 씨푸드 거리 조성) 지역 특화 농·축·수산물을 활용한 지역 고유의 먹거리를 개발하고, 지역별 씨푸드 거리를 조성하여 관광과 연계한 식품산업 발전 방안을 모색해야 함

- 전문적인 식당가를 비롯해 푸드트럭 거리 등 다양한 형태로 지역 특산 먹거리를 소비할 수 있도록 지역의 환경과 방문객의 특성을 고려하여 지역별로 특화할 수 있는 정책이 필요함
- 지역 특화 수산물을 주제로 글로벌 음식, 전통 음식 등 기호와 취향을 고려해 음식을 사먹을 수 있는 거리를 조성해 관광객 유입을 지원해야 함

〈그림 4-2〉 전라북도 수산식품산업 발전방향

	Strength	Weakness
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품산업 연계활용 인프라 • 내수면산업 분야 경쟁력 • 지역 특화 수산식품 자원 • 가치 있는 해양 공간 • 농식품 로컬푸드 운영 노하우 	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물 가공 인프라 부족 • 영세한 지역 수산식품산업 여건 • 전문인력 및 시설 부족 • 소비활성화를 위한 마케팅전략 한계 • 내수판매 소비자 접근성 상대적 열외
Opportunity	SO	WO
<ul style="list-style-type: none"> • 세계 수산물 소비량 지속적 증가 • 수산식품산업 육성지원 정책 • 여가문화 확산 및 고령화 • 온라인 구매 등 소비 트렌드 변화 • HMR분야 사업 확장 가능성 	<ul style="list-style-type: none"> • 신선물류유통체계 구축(저온창고) • 지역특화 수산식품 개발 • 해조류, 염생식품 건강식품 개발 • 수산종자 R&D, 스마트양식 추진 	<ul style="list-style-type: none"> • 영세한 수산식품기업 컨설팅 • 안정적인 수요 확보를 위한 지원 • 수산식품 수출 지원 • 수산식품산업 창업지원
Threat	ST	WT
<ul style="list-style-type: none"> • 수산물에 대한 고정관념 고착화 • 수산식품산업 거점단지 유치 경쟁 • 수산업 6차 산업화 추세 대응 • 수산식품 안전성 위한 제도 정비 	<ul style="list-style-type: none"> • 수산식품 테마 공간 조성 • 내수면 특화산업단지 조성 • 전라북도 수산식품 먹거리 홍보 • 어촌레저체험공간 조성 	<ul style="list-style-type: none"> • 지역 브랜드 개발 및 활용 고도화 • 지역 특화 수산식품자원 연구개발 • 소비활성화를 위한 광역마케팅 추진 • 지역 먹거리 개발, 씨푸드 거리 조성

2. 전라북도 수산식품산업 중장기 발전전략 구상

가. 비전과 목표

- 전라북도 수산식품산업의 중장기 발전전략을 제안하기 위하여 경쟁여건조사, SWOT 분석, 사례조사 결과 등을 종합한 결과 다음과 같이 발전방향을 제안함
 - SO 전략 : 신선물류유통체계 구축, 지역특화 수산식품 개발, 해조류, 염생식물 등을 활용한 건강식품 개발, 수산종자 R&D, 스마트 양식 추진 등
 - WO 전략 : 영세한 수산식품 컨설팅, 안정적 수요 확보를 위한 지원, 수산식품 수출 지원, 수산식품산업 창업 지원 등
 - ST 전략 : 수산식품 테마공원 조성, 내수면 특화산업단지 조성, 전라북도 수산식품 먹거리 홍보, 어촌레저체험공간 조성 등
 - WT 전략 : 지역 브랜드 개발 및 활용 고도화, 지역 특화 수산식품자원 연구개발, 소비활성화를 위한 광역마케팅 추진, 지역 먹거리 개발, 씨푸드 거리 조성 등

- 전라북도 수산식품산업의 중장기 발전을 위한 비전으로 “맛있고 깨끗하고 건강한 먹거리, 전라북도 해가람”을 설정하였음
 - 식품은 기본적으로 맛이 있어야 하며, 수산물을 원료로 만든 제품이므로 위생적인 환경에서 만들어져서, 소비자들이 안심하고 소비할 수 있도록 해야 함
 - 최근 건강식품으로 수산식품이 주목받고 있는 현실을 고려할 때, 건강한 먹거리를 지향하여 지속적으로 성장할 수 있도록 해야 함
 - 해가람은 바다(海)와 강(기람)의 결합한 전라북도 수산물의 광역브랜드 이름으로, 지역의 경쟁력 있는 해수면과 내수면 수산물 모두에 특화해야 함을 의미함

- 비전을 달성하기 위한 목표로 “전라북도 수산식품산업의 지속가능한 발전을 위한 기반 조성”을 제안하였음
 - 수산식품산업은 글로벌 시장에서 소비량이 증가하고 있으며, 지역 특화 수산 자원을 보유하고 있는 여건을 고려하여, 전라북도가 보유한 자원을 중심으로 특화 발전을 할 필요가 있음
 - 변화하는 소비 트렌드에 맞추어, 지속가능한 성장을 위한 연구개발과 소비 활성화

를 유도할 수 있는 방안을 추진할 필요가 있음

나. 전략방향과 추진과제

- 전라북도 수산식품산업 발전방안은 “맛있고 깨끗하고 건강한 먹거리, 전라북도 해가람”의 비전과 “전라북도 수산식품산업의 지속가능한 발전을 위한 기반 조성” 목표에 맞추어 설정하였음
 - 첫째, 수산식품산업의 기초가 되는 기반을 조성하는 과제로 기존에 있는 자원을 최대한 활용하는 방안과 향후 활용도가 높은 신규 인프라 조성을 제안하는 방안 등 두 가지 관점의 추진과제를 설정하였음
 - 추진과제 1 : 해양권역별 수산식품 테마파크 조성
 - 추진과제 2 : 신선물류 콜드체인 구축
 - 추진과제 3 : 민물고기 클러스터 조성
 - 추진과제 4 : 특산물 특화 연구지원센터 운영
 - 추진과제 5 : 지역 특화 씨푸드거리 조성
 - 추진과제 6 : 어촌레저체험공간 조성
 - 추진과제 7 : 스마트양식장 조성
 - 추진과제 8 : 수산식품 스타트업 창업 지원 공간 조성
 - 둘째, 고령화가 지속되고 있으며, 건강식품으로 주목받는 수산식품산업의 지속적인 발전을 위한 연구개발과 소비활성화를 위한 추진 과제를 구성하였음
 - 추진과제 1 : 수산식품 개발
 - 추진과제 2 : 수산종자 R&D
 - 추진과제 3 : 수산식품 조리법 개발
 - 추진과제 4 : 염생식물, 해조류 활용 건강식품 개발
 - 추진과제 5 : 수산식품 관련 전·후방산업 모태펀드 개발
 - 추진과제 6 : 고부가가치 품종 스마트 양식기술 개발
 - 셋째, 연구개발과 인프라 조성을 통하여 수산식품산업의 지속 가능한 발전의 기반 구축을 바탕으로, 이를 연계하여 소비 활성화와 시장 확장을 위한 추진 과제를 구성하였음
 - 추진과제 1 : 해가람 프로젝트

- 추진과제 2 : 단체급식 수산식품 소비연계 협약
- 추진과제 3 : 국제수산식품박람회 참여지원
- 추진과제 4 : 전라북도 수산식품경영컨설팅 운영
- 추진과제 5 : 로컬씨푸드 이용 활성화
- 추진과제 6 : 전라북도 바다셰프·명인, 어촌마을 연계프로그램 개발
- 추진과제 7 : 전라북도 지역 먹거리 개발
- 추진과제 8 : 전라북도 어촌맛지도 제작

〈그림 4-3〉 전라북도 수산식품산업 중장기 발전전략 구상

비전	맛있고 깨끗하고 건강한 먹거리, 전라북도 해가람	
목표	전라북도 수산식품산업의 지속가능한 발전을 위한 기반 조성	
추진 과제	① 수산식품산업 인프라 조성	<ol style="list-style-type: none"> ① 해양권역별 수산식품 테마파크 조성 ② 신선물류 콜드체인 구축 ③ 민물고기 클러스터 조성 ④ 특산물 특화 연구지원센터 운영 ⑤ 지역 특화 씨푸드거리 조성 ⑥ 어촌레저체험공간 조성 ⑦ 스마트양식장 조성 ⑧ 수산식품 스타트업 창업 지원 공간 조성
	② 수산식품 연구개발	<ol style="list-style-type: none"> ① 수산식품 개발 ② 수산종자 R&D ③ 수산식품 조리법 개발 ④ 연생식품, 해조류 활용 건강식품 개발 ⑤ 수산식품 관련 전·후방산업 모태펀드 개발 ⑥ 고부가가치 품종 스마트 양식기술 개발
	③ 수산식품 인식전환 및 소비활성화	<ol style="list-style-type: none"> ① 해가람 프로젝트 ② 단체급식 수산식품 소비연계 협약 ③ 국제수산식품박람회 참여지원 ④ 전라북도 수산식품경영컨설팅 운영 ⑤ 로컬씨푸드 이용 활성화 ⑥ 전라북도 바다셰프명인, 어촌마을 연계프로그램 개발 ⑦ 전라북도 지역 먹거리 개발 ⑧ 전라북도 어촌맛지도 제작

3. 전라북도 수산식품산업 발전방안 구상

가. 수산식품산업 인프라 조성

1) 해양 권역별 수산식품 테마파크 조성

■ 개념

- 전라북도 특화 수산물이 생산되는 거점을 중심으로 소비, 관광, 교육, 체험 등의 수요를 충족할 수 있는 권역별 수산식품 테마파크를 조성함
 - 예를 들어 군산시의 김, 부안군의 젓갈, 고창군의 바지락 등 특화가능 자원을 보유하고 있는 시·군의 생산거점과 인근 체험시설(어촌체험마을) 등을 연계함

■ 현황분석

- 현재 전라북도 특화 수산물의 생산 및 판매단지는 제품 판매만 가능한 공간으로, 인근 부지와 연계 활용도가 낮으며, 도심과의 접근성이 좋지 않음
 - 현재 판매단지를 중심으로 신규 시설을 입주시켜 교육, 체험, 관광 거리를 제공하는 데에는 한계가 있음
- 유희 농공단지를 활용한 생산단지가 테마파크 형태로 운영되는 사례가 증가하고 있음
 - 구례자연드림파크의 경우 유희 농공단지에 협동조합이 입주하여, 제품을 생산하고 물류·유통 단지를 조성하였는데, 취급 식품에 대한 위생, 안전성을 공개하고, 체험 프로그램을 운영하면서 연간 1만 명 가량의 관광객이 방문하고 있음
 - 단지 내 숙박시설과 식당, 영화관 등이 조성되어 있어서, 단지 방문자를 대상으로 견학 프로그램을 추진하고, 인근 지역 관광지와 연계하여, 숙박으로 연계하는 체험 모델을 운영하고 있음
 - 고창군 복분자농공단지에 입주한 수산식품회사의 경우 ‘수산’과 ‘식품’의 핵심 성공요소로 ‘위생’의 중요성을 인식하여, 독특하게 농공단지에 입주한 사례로 현재 종합식품회사로 성장하고 있음

- 전라북도의 특화 수산자원을 보유한 시·군은 인근에 아름다운 경관자원, 관광자원 등을 보유하고 있으므로, 이들을 연계한 전북형 수산식품 테마파크를 조성할 필요가 있음

■ 제안

- (해양권역별 수산식품 테마파크 조성) 김, 젓갈, 바지락 등 전라북도가 전국적인 경쟁력을 보유한 자원을 주요 테마로 하고, 지역의 주요 경관, 관광, 체험 자원과 연계한 수산식품 테마파크를 조성함
 - 고군산군도 김 테마파크, 곰소젓갈 테마파크, 고창 바지락 테마파크 등 전국적인 명성을 누리고 있고, 생산량이 많은 자원을 중심으로 지역이 보유한 기존 자원과 연계하여 테마파크를 조성하고, 다양한 프로그램을 개발함
 - 테마파크에는 생산·가공, 물류·유통, 판매, 교육, 체험 등 다양한 요소를 즐길 수 있도록 구성해야 하며, 공간적으로 집적된 단지 형태보다는 기존의 있는 자원을 연계하는 모델로 투자 대비 효과를 극대화함
- (군산 고군산군도 김 테마파크) 국내 대표적인 물김 생산지인 군산시의 대표적인 관광자원인 고군산군도와 김을 테마로 김 테마파크를 조성함
 - 김은 일반적으로 “물김생산 → 1차 가공(건조) → 2차 가공 → 완제품생산”의 단계를 거치는데 군산시의 경우 물김생산량은 많지만 1차 가공을 할 수 있는 시설이 전무하여, 인근 지역에서 가공되고 있음(현재 관계 부서가 협의하여 1차 가공 공장을 유치하기 위하여 부지 확보, 타당성 검토 등을 추진하고 있음)
 - 가공공장 유치가 확정될 경우 위생, 안전 규정을 철저히 지키고 있음을 외부 견학을 통해 공개하는 방향으로 설계할 필요가 있음
 - 고군산군도는 자연 경관이 아름다운 공간으로 인위적인 시설의 투입을 최소화할 필요가 있으며, 신시도, 선유도, 장자도 등 어촌체험마을의 체험프로그램을 연계(고군산군도 김 테마파크 통합패스)하는 방안을 검토하고, 김 만들기 체험 등을 추가하여 기존 체험프로그램과 연계성을 높임
 - 김을 원료로 하여 먹을 수 있는 ‘다양한 블랙페이퍼 먹거리’를 개발하여 방문객들이 이용할 수 있도록 힘(김을 테마로 디자인한 푸드트럭 구간 조성)
 - 군산시 주요 관광지에 ‘고군산군도 김 테마파크’를 알리고, 주요 관광지와 연계

할 수 있는 방안을 적극 검토함(전북투어패스, 고군산군도 김 테마파크 통합권 등)

○ **(부안 곰소젓갈 테마파크)** 부안군 곰소항 일대의 젓갈 판매점 밀집지역, 줄포 만갯벌생태공원, 부안청자박물관 등을 연계하여 곰소젓갈을 테마로 교육, 관광, 체험 등 기회를 부여하는 테마파크 조성을 검토함

- 젓갈의 경우 생산과정에서의 위생, 안전성에 대한 소비자 신뢰를 확보하여 안전성을 담보할 수 있으며, 곰소염전 등 지역의 명품 소금 사용, 차별화된 용기(부안 청자) 등을 연계하여 명품 이미지를 부여할 수 있음
- 곰소젓갈 명인을 선정하고, 생산·유통 과정에서 발생할 수 있는 위험요소에 대한 불안감을 낮추기 위한 지역 인증제와 결합할 수 있음
- 줄포만갯벌생태공원이 15분 거리에 위치하여 체험과 숙박 등을 연계할 수 있도록 다양한 프로그램을 개발함

○ **(고창 바지락 테마파크)** 국내 바지락 대표 생산지인 고창군은 '바지락'을 테마로 하여 생산·가공, 판매, 체험, 교육 등을 즐길 수 있는 테마파크를 조성하여 운영할 수 있음

- 바지락을 채취하여 제품으로 생산·가공하는 시설은 대부분 생산지역이 람사르 습지, 갯벌 구역이므로 인근 농공단지에 공동 시설로 입주하는 방안을 모색함
- 공동생산시설에 바지락을 테마로 한 식음료 판매처, 간이 놀이시설을 구성하여, 견학 후 머물 수 있도록 유도함
 - 공동생산시설에 바지락을 주·부원료로 하는 다양한 식제품 개발을 주도할 수 있는 기업, 기관의 입주가 반드시 필요함
 - 고창군은 바지락의 최대 생산지임에도 불구하고 바지락을 활용한 대표적인 음식 브랜드가 부족하다는 한계를 극복하기 위하여, 바지락을 원료로 한 다양한 음식을 개발하고 보급할 필요가 있음
 - 예컨대, 식음료 판매처에서 바지락 비빔밥, 바지락 어묵 등 고창군에서 맛볼 수 있는 음식을 개발하여 판매하고, HMR 형태로 가정에서 손쉽게 조리해 먹을 수 있는 제품을 홍보함
- 세계프리미엄 갯벌생태지구에 위치한 갯벌방문자센터의 차별화된 교육 체험 프로그램, 자전거길 활용, 인근 어촌체험마을(하전, 만돌, 장호 등)의 갯벌체험 프로그램 등을 연계할 수 있음

- 자전거길은 2017년 전북연구원의 국책사업발굴포럼 해양항만분과의 '삼각행복길 조성'에서 기존 조성된 자전거 길을 정비하고, 인근에 해당화 등 염생식물 구간을 조성하여, 활용할 수 있도록 제안한 내용임

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2019년~2023년(5년)
- 소관부처 : 해양수산부, 농림축산식품부, 문화체육관광부 등
- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

- 향후추진 : 대상 지역에 대한 입지분석, 대상 자원, 품목에 대한 타당성 조사 등을 토대로 경제성 분석 후 추진(전라북도와 관계 시·군 협력 사업)

2) 신선물류 콜드체인 구축

■ 개념

- 수산식품산업의 발전 기반을 조성하기 위해서는 저온저장을 할 수 있는 콜드체인이 구축되어야 하는데, 핵심 역할을 수행하는 신선물류 냉동냉장창고를 건설하여 운영함

■ 현황분석

- 신선식품, 온도에 민감한 제품을 주로 취급하는 업종의 경우 냉동냉장창고를 중간 물류 거점으로 활용하고 있으며, 대부분의 대형 냉동냉장창고를 기준으로 콜드체인(cold chain)이 형성되고 있음
 - 최근 서울, 경기도와 충남 지역을 대상으로 하는 에너지자립형 초저온창고가 평택 오성산업단지에 건설되면서, 식품 및 관련 산업의 연계 활용도가 증가할 것으로 예상됨
- 정부에서는 수산식품산업 지원정책의 궁극적인 목표로 해외 수출 증대를 설정하고 있는데, 해외 수출을 위해서는 지역의 수출전진기지 역할을 수행할 수 있는 물류거점이 필요함
 - 온도 관리에 민감한 수산식품산업의 물류거점은 일반 제품과 달리 냉동냉장창고의 활용이 요구됨
 - 전라북도 익산시에 국가식품클러스터가 조성되어 있으므로, 연계효과를 높이고, 수산식품 뿐 아니라 다양한 분야에서 활용도가 높을 것으로 예상되어, 국가식품클러스터와 연계할 수 있는 신선물류 콜드체인을 구축할 필요가 있음

■ 제안

- (냉동냉장창고 유치를 통해 신선물류 콜드체인 구축) 전라북도의 주요 산업단지(군산, 새만금, 익산 등)에 수산식품의 보관, 활용이 가능한 초저온 보관 창고를 유치하여, 신선물류 콜드체인을 구축함
 - 신선물류 콜드체인을 구축하는 주체는 민간 기업이 해야 할 가능성이 높으며

로, 민간기업의 투자 유치를 위한 노력이 요구됨

- (콜드체인을 기반으로 한 다양한 비즈니스 모델 개발) 콜드체인이 구축될 경우 생산시점과 소비시점의 시간적 격차를 일정 부분 해소할 수 있으므로, 가격 안정화를 기반으로 다양한 신규 비즈니스를 개발함
- 시간적 효용을 창출할 수 있는 냉동냉장창고를 기반으로 추진할 수 있는 다양한 파생 비즈니스를 개발하여 수산식품산업 분야 뿐 아니라 연관 산업의 상생 발전의 기반을 다질 수 있을 것으로 기대함

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2022년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부, 농림축산식품부, 국토교통부
- 사업주체 : 전라북도, 민간기업

- 향후추진 : 콜드체인 거점의 입지, 운영전략 등을 조사하여 타당성 분석 후 민간기업 유치 등 냉동냉장창고 건설을 추진함

3) 민물고기 클러스터 조성

■ 개념

- 내수면양식산업 생산에 강점을 가진 전라북도의 자원을 극대화시키기 위하여 지역 특화 내수면 어종을 유통·가공, 제품개발, 교육, 체험 등을 할 수 있는 복합단지를 조성함
 - ※ 2017년 국책사업발굴포럼(해양항만분과)에서 제안된 사항이며, 전북연구원(2017), 전라북도 해양수산발전기본계획 등에 포함되어, 현재 실행계획을 수립하여 추진 타당성을 검토하고 있음

■ 현황분석

- 문재인정부의 100대 국정과제 중 살고 싶은 어촌 만들기, 어민 소득 향상 등과 밀접한 관련이 있으며, 해양수산부의 내수면어업진흥기본계획 등 정책 방향의 일치성이 높음
- 전라북도는 전국 최대의 내수면 양식장을 보유한 중심지이자, 생산규모도 전국 20% 이상을 차지하고 있어서, 내수면 양식산업의 육성 가능성이 높음
 - 수량이 풍부하고, 미꾸라지, 메기, 향어, 동자개 등 특화 어종 생산에 경쟁력을 갖추고 있어서 특화 및 산업화에 적합함
- 최근 발표된 정부의 수산혁신 2030 계획에 포함된 5대 강마을재생사업 공모사업과의 연계성이 높음
 - 내수면어종의 소비 활성화에 기여하고, 열악한 내수면 생산 및 주거여건 개선에도 긍정적 영향을 미칠 것으로 기대함

■ 제안

- **(민물고기 클러스터 조성)** 기존 생산지역은 유지하되, 전라북도 내수면에서 생산된 어종이 집결하여 가공, 제품화, 판매 등을 추진하는 공간으로 활용함
 - 생산과정에서 각종 위생, 안전 인증제를 실시간 검토할 수 있도록 설계하고,

교육, 체험 등의 수요로 방문하는 수요에 대응할 수 있도록 함

- **(내수면 수산물 집하 및 경매)** 내수면 수산물 유통경로의 시작점으로, 수산물 집하 및 경매 시설은 산지도매시장의 핵심 시설임
 - 전라북도 및 인근지역의 내수면 수산물이 집결하게 되면, 수요와 공급의 빅데이터를 축적하여 향후 내수면 수급 조절을 통하여 어가이익을 증대할 수 있는 다양한 대책을 마련할 수 있을 것으로 기대함

- **(내수면 수산물 공동가공시설 운영)** 지역특화 내수면 수산물 생산을 위한 가공 시설로 HACCP 인증 등 위생관리시스템 도입을 통해 다양한 형태의 사업을 추진할 수 있음
 - 대부분 수산식품은 가격 경쟁에 노출되는데, 인력에 의존하여 가공을 하게 되면, 생산 단가가 높아지고, 작업 시간이 길어지는 등 생산효율이 떨어진다는 문제가 있음
 - 부산어묵전략식품사업단과 같이 공동 생산원료 가공을 하는 방식으로 운영 모델을 설계할 수 있음

- **(내수면 수산식품 판매)** 수입 수산물과의 차별화와 유통단계 축소로 저렴한 비용으로 안전하고 위생적인 내수면 수산물을 전북지역 소비자에게 직접 공급할 수 있는 판매시설이 조성되어야 함
 - 내수면 수산식품의 소비 활성화의 직접적 실현이 관련 제품의 판매인데, 믿을 수 있는 생산·가공 시설 견학 후 제품 판매로 연계될 가능성이 높음
 - 민물고기 클러스터에서 판매되는 제품은 온라인 판매를 통해 지속적인 판매가 이루어질 수 있음

- **(민물고기 전시·교육·체험)** 민물고기 클러스터는 산지도매시장 기능과 함께 수산물을 구입할 수 있는 도매 및 도심지 소매시장 기능을 가지고 있으며, 다양한 종류의 민물고기 전문식당이 입점하여 방문객들에게 맛있는 먹거리와 체험 기회를 제공할 수 있음

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2019년~2023년(5년)
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

- 향후추진 : 전북도와 관계 시·군, 생산자 협회 등이 주도하여 민물고기 클러스터의 입지와 운영 전략에 대하여 협의 후 민물고기 클러스터 조성을 추진함

4) 특산물 특화 연구지원센터 운영

■ 개념

- 특산물 특화 연구지원센터는 지역의 대표적인 특산물에 대한 연구개발을 추진하여 지역 환경, 여건에 적합한 품종개발과 병원균 발생 시 선제적인 대응을 할 수 있는 조직을 의미함

■ 현황분석

- 전라북도의 대표적인 수산 특산물은 군산 물김과 고창 바지락이 있는데, 물김의 경우 김 황백화 문제, 바지락의 경우 종패생산의 어려움 등을 경험하여 수산인들이 어려움을 토로하고 있음
 - 일회성으로 해소되는 성격이 아니라 지속적으로 발생할 수 있고, 발생 시 관련 종사자들의 피해가 커지므로 체계적인 대응이 필요함
- 전라북도 수산기술연구소에서 관련 문제에 대응하고자 노력하고 있으나, 현실적인 여건을 고려할 때 인력, 시설 등이 부족하여 체계적인 대응에 어려움이 있음
- 전라남도 해양수산기술원의 경우 남부지부(완도), 동부지부(여수), 서부지부(목포) 등 중요거점별 지부연구소를 운영하고 있으며, 김, 전복 등 지역 특화 수산물에 대해서는 전담 연구인력, 시설 등을 배치하여 지원하고 있음
 - 현재 남부지부(완도)의 수산종자연구소는 해조류팀과 전복팀으로 특화하였고, 총 정원 11명 중 연구인력이 9명*으로 피해발생 시 예방 및 원인 조사, 분석, 미래 신품종 개발 등 현재와 미래에 대한 연구체계를 갖추고 있음
 - * 정원(2019. 6. 10. 기준)은 팀당 연구사 4명으로 두 팀을 총괄하는 연구관 1명 포함 총 9명의 연구사와 2명의 일반직으로 구성되어 있음(현원은 2명 과부족으로 총 7명의 연구인력으로 운영 중임)

■ 제안

- **(군산 김 특화연구센터 운영)** 전라북도 물김 생산량이 가장 많은 군산시에 (가칭) 군산 김 특화연구센터를 운영함
 - 현실적으로 기존 수산질병연구센터에 김(해조류) 전문연구인력을 보강하는 형태로 추진할 수 있음
 - 김(해조류) 종자생산, 피해 발생 시 원인 규명, 피해예방, 전라북도 생태환경에 맞는 품종 개발, 지역특화 종자개발, 고부가가치 양식시스템 개발, 신규 소득자원 품종 개발 등 현재 문제 발생과 미래 지속 가능한 성장을 위한 연구를 추진하도록 함

- **(고창 바지락 특화연구센터 운영)** 바지락 생산량이 많은 고창군에 고창 바지락 특화연구센터를 운영함
 - 현실적으로 기존 수산기술연구소에 바지락 전문연구인력을 보강하는 형태로 추진할 수 있음
 - 바지락 종패생산, 피해 발생 시 원인 규명, 피해예방, 전라북도 생태환경에 맞는 품종 개발, 지역특화 종패개발, 신규 소득자원 품종 개발 등 현재 문제 발생과 미래 지속 가능한 성장을 위한 연구를 추진하도록 함

- **(연구 성과 보고서)** 전담 연구팀에서 김, 바지락 등 생산에 대한 현재와 미래 문제에 대하여 진단하고, 분석한 결과를 연구 성과 보고서로 기록하여 데이터베이스를 축적함
 - 관련 연구 성과를 DB화하여 지역 수산업 종사자의 수요에 대응할 필요가 있으며, 타 지역 연구 성과와 교류할 수 있는 기반을 조성함

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도(군산시, 고창군)
- 사업기간 : 2021년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도(수산기술연구소)

- **향후추진** : 적정 연구인력 및 시설수요에 대해서는 현실적인 여건을 고려해야 하며, 특화 연구센터별 적정 연구인력 확보 후 추진이 가능함

5) 지역 특화 씨푸드거리 조성

■ 개념

- 지역 특화 씨푸드거리는 어촌 관광지역 중심으로 형성되어 있는 기존의 씨푸드 거리를 활용하여 특색 있는 씨푸드거리로 조성하여 수산물 소비의 공간과 관광자원으로 활용할 수 있도록 함

■ 현황분석

- 전라북도 주요 어촌지역에는 지역 특산물을 이용할 수 있는 전문 식당가가 형성되어 있음
 - 어항 주변에 형성된 횃집, 건어물 판매점 등이 주된 형태이며, 방문 관광객 중심의 영업 활동이 이루어지고 있음
 - 전통적인 회 타운만으로는 접근성이 좋지 않은 전라북도 어촌 여건에서 수산물 소비 활성화로 연계하는 데 어려움이 있음
- 전라남도 여수는 '여수밤바다'를 테마로 바다자원과 음식, 카페, 문화 등을 연계하여 많은 관광객들을 유입하고, 이들이 수산물 소비와 지역 상권 활성화에 적극 동참하도록 유도하고 있음
 - 기존 회 타운 근처에 젊은 층의 감성에 맞는 레스토랑, 작고 경관이 좋은 카페 등이 들어서면서, 다양한 수요층이 이용할 수 있는 공간으로 변화함
 - 낭만포차거리를 조성하여 주간 시간대에는 해양공원으로 이용할 수 있도록 하고, 야간 시간에 야경을 보기 위해 방문하는 관광객, 지역 주민을 대상으로 수산물을 판매하고 있음

■ 제안

- (지역별 특화 씨푸드거리 조성) 기존 인프라가 구축된 곳과 인근 관광자원(관광지, 숙박지 등)과의 접근성이 좋은 곳을 선정하여 전라북도 특화 씨푸드거리를 조성함
 - 횃집 중심의 씨푸드 거리를 지양하고, 타 업종의 참여를 유도하여, 다양한 수요층이 이용할 수 있는 씨푸드거리를 조성할 필요가 있음(예: 카페, 이탈리아 레스토랑, 차이나이스 레스토랑, 베이커리 등)

- 씨푸드거리에 있는 음식점 등에 대해서는 전북도와 시·군청 등 관계기관에서 위생, 안전 관리를 철저히 이행해야 함

- **(글로벌 씨푸드 개발)** 전라북도 어촌에 외국인 노동자, 다문화 가정 등이 많은데, 같은 재료로 만들 수 있는 다양한 해외음식(전통음식) 등을 씨푸드거리에 참여함
 - 국내 방문자들에게 색다른 경험을 할 수 있는 기회를 제공하고, 외국인 관광객, 다문화 가정 구성원들은 고국음식을 경험할 수 있는 기회를 제공할 수 있음
 - 태국 새우요리, 베트남 짜조, 말레이시아 락사, 싱가포르 칠리크랩 등 한국 사람들에게 잘 알려진 해외음식을 국내에서 경험할 수 있도록 함
- **(전라북도 삼합 개발)** 전라북도의 대표적인 농·축·수산물을 결합한 삼합을 개발하여, 씨푸드 거리에서 즐길 수 있도록 함
 - 지역의 신선한 특산물로 맛의 조화를 이룬 삼합을 씨푸드 거리에서 즐길 수 있도록 하여, 다양성을 늘림
- **(전통 씨푸드 재연)** 전라북도 어촌에서 선조부터 전해 내려오는 조리법으로 만든 건강음식 등을 조리하여 씨푸드 거리에 참여함
 - 지역 어촌 자원을 활용하여 선조부터 전해 내려오는 건강음식, 임금님께 진상된 음식 등 이야기거리와 연계하면 다양한 먹거리, 체험거리로 활용할 수 있음

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2020년~2023년(5년)
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

- **향후추진** : 동시에 여러 장소에 맞추어 추진하는 데 한계가 있는 과제로 기존 보유 인프라, 관광자원(숙박, 관광지 등) 접근성 등을 고려하여 최우선 대상 지역을 선정하여 시범적으로 추진하며, 민간 참여가 필수적이므로 의견 수렴 과정을 거쳐 상생할 수 있는 방안을 마련함

6) 어촌레저체험공간 조성

■ 개념

- 어촌레저체험공간은 전라북도 곰소만 일대의 '유휴 축제식 양식장'을 관광시
즌에 맞추어 어촌레저체험공간으로 활용하는 것을 의미함

■ 현황분석

- 곰소만 일대의 축제식 양식장은 대하 등 양식업이 이루어지던 공간이었는데,
흰반점 바이러스 등 병원균에 의하여 활용하지 않는 양식장이 있음
 - 현재 전문가, 사업주 등 다양한 당사자들이 유휴 축제식 양식장을 활용할 수
있는 방안을 다각적으로 검토하고 있음
- 화천 산천어 축제, 완주 향어 축제 등 수산 관련 축제에서는 맨손 물고기 잡
기 체험 등이 인기 프로그램으로 알려짐
 - 맨손 물고기 잡기 체험은 인공 수영장에 물고기를 가둬놓고 제한된 시간 동안,
제한 수량만큼 잡는 방식으로 운영되어 안전한 체험거리로 인기가 있음

■ 제안

- **(어촌레저체험공간 조성)** 유휴 축제식 양식장을 활용하여, 진흙체험(진흙놀이
터), 물고기 잡기, 새우 잡기 등 체험을 즐길 수 있는 공간을 조성함
 - 보호자들을 위하여 마을 청년회에서 간단한 음료판매(관련 법 규정 준수) 등을
겸하여, 안전하고 편안한 체험 공간으로 운영할 수 있음
- **(자전거 체험 연계)** 바지락, 농게, 철새, 풍천장어 등 지역 자원을 모티브로 꾸
민 자전거를 대여하여 어촌레저체험과 더불어 자전거 하이킹을 연계할 수 있음
- **(염생식물 관찰 및 체험)** 해양레저체험지 주변에 다양한 염생식물을 식재하여
염생식물 관찰 및 체험의 기회를 제공함
 - 경관개선 효과와 향이 좋아서 비누, 향수 등 원료로 사용되는 '해당화', 남성

건강에 좋은 ‘지채’와 염생식물로 잘 알려진 ‘나문재’, ‘갯메꽃’ 등 군락지를 조성할 수 있음

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2020년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부, 문화체육관광부 등
- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

- 향후추진 : 유희 축제식 양식장 운영자, 지역 어촌계 등 이해당사자와 협의가 선행되어야 하며, 이후 세부적인 운영계획을 수립하여 추진함

7) 스마트 양식장 조성

■ 개념

- 스마트 양식장은 기존 양식장에 제4차 산업혁명 시대에 맞는 첨단기술을 도입하여 생산 효율성을 높인 양식장을 의미함

■ 현황분석

- 스마트 양식장은 기존 양식장에 스마트 시스템이 도입된 체계로 수조환경 모니터링, 양식 환경 정보 및 측정 센서 등이 갖추어진 양식장을 의미함
 - 현재 스마트 기술과 양식업의 연계 효율성을 높이기 위하여 다양한 영역에서 시범 양식을 추진하고 있으며, 실제 양식 성공으로 이어지고 있음
- 전라북도 여건을 고려하면, 소비 활성화를 기반으로 수산식품 소비가 증가할 경우 대량 생산의 관점에서 수산종자개발, 스마트 양식장 운영 검토를 할 수 있음

■ 제안

- **(지역 특화 품종에 대한 스마트 양식장 도입 검토)** 지역 특화 품종을 대상으로 수산식품의 소비가 활발하게 이루어질 경우, 선순환 구조를 조성하기 위한 스마트 양식장 도입 검토가 필요함
 - 양식업 종사자들의 업무 효율성을 제고시키기 위해서 도입 타당성이 있지만, 소비 활성화가 선행될 필요가 있음
- **(지역 특화 품종 공급망 관리)** 지역 특화 품종의 원료부터 가공, 유통, 최종 소비자까지 전달되는 공급망 관리에 효과적인 것으로 기대함
 - 수산식품산업 활성화에 가장 중요한 요소인 안전성 확보와 소비자 안심 확보를 위해서 향후 수산물 이력제 등이 확장될 가능성이 높은 상황에 대응하는 관점에서 의미가 있음
 - 수산식품산업의 전방산업인 수산업의 체계적인 관리와 연계성을 높이는 데

기여할 것으로 예상됨

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2022년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도, 관계 연구기관(대학 등)

- 향후추진 : 지역 대표 품종을 중심으로 특화 발전방안을 모색한 후 스마트 양식을 통하여 안정적인 원물 공급체계를 구축함

8) 수산식품 스타트업 창업 지원 공간 조성

■ 개념

- 수산식품 분야 스타트업 창업을 희망하는 창업가를 대상으로 창업 공간을 지원하는 사업을 의미함

■ 현황분석

- 국가식품클러스터에서 농식품 스타트업 창업가를 위한 창업 지원 랩이 운영되고 있으며, 초기 비용 부담, 관련 기관 연계 효과 제고 면에서 긍정적 평가를 받고 있음
 - 오픈키친(장비, 공간) 등 시제품을 개발할 수 있는 공간을 제공하고, 창업교육 프로그램을 지원하며, 국가식품클러스터의 R&D 시설을 이용하고 전문가 멘토링이 지원됨
 - 지원기간은 3개월로 평가를 통해 최대 4개월 간 관련 시설을 이용할 수 있음
- 네덜란드 암스테르담에 위치한 “Kitchen Republic”은 식품 스타트업을 위한 공유 오피스로 다양한 분야의 식품 스타트업이 입주하여 상호 시너지를 발휘하고 있음
 - 스타트업 간 교차판매를 하고, 공동마케팅을 추진하고, 관련 아이디어를 교류하여 제품 개발에 활용할 수 있음

■ 제안

- (수산식품 스타트업 창업 지원 랩 운영) 지역 수산물을 원료로 수산식품을 개발하려는 스타트업의 창업 지원 랩을 운영함
 - 국가식품클러스터의 사업 영역을 확대하여 농식품 분야에 한정된 내용을 확대하여 수산식품 스타트업 창업 지원 랩을 운영하도록 건의함
- (수산식품 전문가 컨설팅 지원) 국가식품클러스터의 창업 지원 랩에서 제공하는 지원 제도와 별개로 지역 수산식품 전문가로 구성된 컨설팅단을 구성하여

제품 개발에 필요한 컨설팅을 추진함

- **(열린 어촌 공동업무공간 조성)** 열린 어촌 공동업무공간을 조성하여 수산기업 스타트업 창업 랩을 수료한 후 안정적인 안착으로 이어질 수 있도록 지원함
- 열린 어촌 공동업무공간 조성은 전북연구원(2018)의 어촌공간 활용방안에서 제안된 과제로 어촌 유희부지에 공동업무공간을 조성하여 창업자, 귀어·귀촌인, 예술가, 일반인 등이 이용할 수 있는 시설을 조성하는 내용임

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
 - 사업기간 : 2020년~2023년
 - 소관부처 : 해양수산부, 농림축산식품부 등
 - 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군
- 향후추진 : 농림축산식품부에서 추진하는 국가식품클러스터 스타트업 창업 랩 운영범위를 확대하기 위하여 협의 후 제도적 근거를 마련하여 추진하고, 이후 실제적인 성과 달성을 위한 안정적인 지원방안 모색이 필요함

나. 수산식품 연구개발

1) 수산식품 개발

■ 개념

- 수산식품 개발은 지역 특산물을 주원료로 하는 완제품을 개발하는 것을 의미하며, 기존 영세한 수산식품업체 중심의 제품개발을 제도적으로 지원할 수 있는 체계를 구축함

■ 현황분석

- 대부분 전라북도 수산식품 완제품 개발은 민간 업체 주도로 이루어지고 있으며, 자체적인 가공시설과 포장, 브랜드 개발 등을 독자적으로 추진하고 있음
 - 일부 성공사례가 존재하지만, 대다수의 영세한 업자들이 벤치마킹 하는데 한계가 있음
- 전라북도 생물산업진흥원에서는 “식품·생물자원의 고부가가치화로 미래가치 창출”을 비전으로 지역 특화 소재로 제품을 개발하는데 앞장서고 있음
 - 농식품 기업의 제품 개발에 많은 기여를 해 왔으며, 농식품 육성정책 등을 기획하고, 산·학·연·관 네트워크를 구축하여 미래 지속적인 발전을 지원하고 있음
 - 수산물 “향어”를 재료로 한 어묵, 훈제향어 등을 개발하는 작업을 민간 양식업자와 전라북도 생물산업진흥원에서 추진한 바 있음

■ 제안

- **(수산식품 제품개발 체계 구축)** 전라북도생물산업진흥원과 영세한 수산식품 기업과 매칭하여 수산식품의 완제품 개발을 협업할 수 있는 체계를 구축할 필요가 있음(전라북도생물산업진흥원과 협의 필요)
- **(선도기업 멘토링 시스템 구축)** 지역 수산식품기업 중 전국적인 판매망을 보유하고, 경쟁력을 갖춘 선도기업의 제품개발 노하우를 전수하는 멘토링 시스템

팀을 도입함

- 선도기업의 핵심 경영전략 노출 등 우려가 있으므로, 제한적 범위를 협의하여 멘토링, 컨설팅 기회를 주선했

○ (전라북도 수산식품평가단 운영) 수산식품의 맛을 평가하기 위한 전라북도 수산식품평가단을 구성하여 운영함

- 수산식품 완제품 개발 후 맛 평가를 위해서 시식회를 추진하면 좋겠지만, 영세한 업계 특성 상 한계가 있으며, 대부분 1회성 행사로 그치는 한계를 보완할 필요가 있음
- 다양한 연령대로 구성된 전라북도 수산식품평가단을 구성하여 정기적으로 개발된 제품에 대한 평가와 피드백을 할 수 있도록 함

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2020년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부, 농림축산식품부 등
- 사업주체 : 전라북도, 전라북도 생물산업진흥원, 민간업체

■ 향후추진 : 수산식품 완제품 개발 주체는 민간업체이므로 민간의 참여유도를 독려하며, 제도적인 도움을 줄 수 있는 구조를 확립하고자 관련 기관과 협의 후 추진함

2) 수산종자 R&D

■ 개념

- 수산종자 R&D는 지역 특산 수산물의 종자 연구개발을 하여 지역 생태환경에 적합하고, 병원균에 강하고, 상품가치가 높은 품종 개발에 목적이 있음

■ 현황분석

- 전라북도 수산기술연구소에서 수산종자 생산기술, 새로운 양식품종에 대한 민간보급, 수산종자 대량생산, 분양, 방류 등 수산종자의 생산과 방류 관련 업무를 수행하고 있음
 - 해양 생태 환경이 변화함에 따라 지역 특화 수산물의 생장에 방해가 되거나, 병원균으로 인해 폐사하는 사례가 발생하고 있는 현실에 대응하여, 향후 지역 여건에 맞는 수산종자 R&D를 추진할 필요가 있음
- 전라남도 해양수산기술원에서는 부설연구소로 '수산종자연구소'를 설치하여 김과 전복에 특화한 수산종자 R&D를 추진하고 있음
 - 수산업자에게는 생육기간 단축, 병원균 대응력 강화 등이 비용 절감, 이익 증대에 도움이 될 수 있음

■ 제안

- **(전라북도 특화 수산종자 R&D 추진)** 전라북도 수산기술연구소에 전담 연구개발 조직을 신설하여 특화 수산종자에 대한 R&D를 추진함
 - 지역 특화 품종을 중심으로 R&D 영역을 집중하고 지역 생태환경에 적합하고, 병원균에 강하며, 상품가치가 높은 품종을 개발함
- **(수산종자 시범배양 및 결과보고)** 수산종자 R&D 성과로 개발된 수산종자를 시범배양하고 해당 결과를 관련 수산업자들에게 공개하여 새로운 수산종자 보급 및 채택 등 의사결정에 반영할 수 있도록 함

- (특화 품목 수요 모니터링) 생태환경에 적합하고, 병원균에 강하고, 상품가치가 우수한 품종이 개발될 경우 생산효율이 높아질 것이 예상됨에 따라, 특화 품목의 소비 수요를 측정하는 단계가 선행될 필요가 있음
- 수산종자 R&D를 시작하기 전 품종 선택 과정에서 소비활성화가 가능한 영역을 중심으로 수요 모니터링을 하여 향후 수요 확산 가능성이 높은 품목을 중심으로 R&D를 추진하도록 함

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2022년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도수산기술연구소

- 향후추진 : 지역 특화 수산물에 대한 소비수요 모니터링 추진 후 소비 활성화 가능성이 높은 특화 품목을 선정하여 수산종자 R&D를 추진함

3) 수산식품 조리법 개발

■ 개념

- 지역 특화 수산물을 원료로 조리할 수 있는 조리법을 개발하여 보급하는 것으로 유명셰프, 전통 조리법, 글로벌 조리법 등 다양한 영역에서 개발할 수 있음

■ 현황분석

- 텔레비전 프로그램을 중심으로 유명 셰프(또는 유명인)들이 식재료에 대하여 설명하고, 직접 가공 및 조리하는 과정이 방송되고, 관련 조리법이 SNS를 통해 공유되고 있음
 - 해당 프로그램에도 지역 특산물이 재료로 소개되는 경우 관련 수산물의 소비량이 급증하는 현상이 발생하고 있음
- 스마트폰 등 다양한 매체를 통하여 인터넷으로 공유되는 조리법은 제철 식재료의 소비로 연계되어 수산물 소비 활성화에도 긍정적 기회요소로 활용할 수 있음

■ 제안

- (전라북도 수산식품 조리법 개발) 요리연구가와 협력하여 직접 지역 식재료를 활용하여 만들 수 있는 수산식품 조리법을 개발하는 방법과 기존 알려진 조리법을 인용하는 방식으로 추진할 수 있음
- (전라북도 수산식품 조리법 공모전 추진) 식습관, 선호도에 따라 다양한 조리법을 발굴할 수 있으므로, 정기적인 공모전 개최를 통하여 지역 수산물을 활용한 조리법을 모집함
 - 조리사를 지망하는 지역 대학의 인재들의 경연장으로 활용하여 참여를 유도할 수 있으며, 다문화 가정, 외국인 노동자 입맛에 맞춘 조리법, 지역에서 전통적으로 내려오는 조리법 등 다양하게 개발할 수 있음

- (2019 씨푸드 레시피 연보 발간) “(가칭)2019 전라북도 씨푸드 레시피” 형태로 공모 입상작과 자체 개발한 조리법 등을 공개(pdf 버전, 책자 등)하여, 기록으로 보관하고, 이를 기반으로 매년 새로운 조리법을 추가할 수 있음

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2020년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

- 향후추진 : 사업추진의 타당성, 효율성 등을 검토하여 관련 예산 확보 후 추진함

4) 염생식물, 해조류 활용 건강식품 개발

■ 개념

- 지역에서 자생하는 염생식물, 해조류를 활용하여 건강식품소재를 개발하고, 이를 활용하여 건강식품을 개발하는 것을 의미함

■ 현황분석

- 최근 해양수산과학기술진흥원(KIOST, Korea Institute of Ocean Science & Technology)에서 우뚝가사리를 이용하여 체지방 감소에 효과가 있는 건강기능식품 소재를 개발하였음
 - 대개 수산식품산업 R&D 사업의 지원으로 연구개발이 이루어지고 있으며, 염생식물 및 해조류 자원이 많기 때문에 다양한 분야에서 연구개발이 가능함
- 정부 R&D 사업의 일환으로 전라북도 대학을 중심으로 다양한 해양생명자원을 식품소재로 개발하는 연구를 추진해 오고 있음

■ 제안

- **(건강식품 소재개발)** 최근 해조류, 염생식물 등이 슈퍼푸드로 주목받고 있는 현실을 고려하여, 전라북도에서 자라는 해조류, 염생식물을 대상으로 건강식품 소재 개발을 추진함
- **(건강식품 소재인증)** 건강식품 소재 개발에 성공할 경우 미국 NDI(New Dietary Ingredient, 신규건강보조성분) 등 관련 인증 등을 추진하여, 제품 개발을 위한 사전 단계를 이행함
 - 선진국의 식품의약품 관련 규정에 따른 인증을 받을 경우, 해당 소재가 제품화 되었을 때 국내 시장 판매는 물론, 해외 시장 판로 확장에 긍정적 영향이 있을 것으로 기대됨
- **(건강식품 개발)** 해조류, 염생식물을 기반으로 개발한 건강식품 소재를 바탕

으로 실제 건강식품을 개발함

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2021년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도, 관련 대학(연구과제 공모)

- 향후추진 : 수산식품산업 분야 R&D 공모계획에 맞추어 지역 특화 수산식품 소재개발 등에 적극 대응함

5) 수산식품 관련 전·후방산업 모태펀드 개발

■ 개념

- 전라북도 수산식품 전·후방산업 모태펀드 조성 사업은 지역의 유망한 수산식품 기업을 대상으로 민간 자본과 지자체의 투자를 유치하여 R&D, 판매 및 홍보, 경영, 회계 등의 지원을 통해 수산식품기업의 발전을 도모함

■ 현황분석

- 시장개방, 소비트렌드 등의 대내외적 환경에 대응하여 농·수산식품산업의 투자 확대가 증가하고 있음
 - 수산식품업체들의 개인자산, 정책금융 융자, 보조금 등으로 필요한 자금을 모두 충당하기에는 어려움이 있어 시장지향적인 투자유치 전략이 요구됨
 - 수산식품 모태펀드는 투자 이후 피투자 경영체의 매출액과 고용증대에 큰 기여를 하는 것으로 성과가 나타나고 있어 전라북도 식품기업 발전을 위한 수산식품모태펀드의 조성이 필요함
- 농식품모태펀드는 2010년에 도입된 이후 투자건수 및 금액이 증가하고 있으며, 다양한 유형의 특수목적펀드 조성하고 있음
 - 2019년 810억 원(전년대비 85억 원 증액) 규모의 농식품 펀드를 신규 조성하여 소규모, 창업초기업체, 우수기술, 고용창출업체에 투자를 강화할 계획을 가지고 있음
 - 5억 원 이내 소액 투자를 원하는 창업초기 경영체를 지원하는 마이크로펀드(125억 원)가 신규 조성되었으며, 청년·창업초기 경영체를 위한 농식품벤처펀드(125억 원), 우수기술, 고용창출기업을 대상으로 하는 ABC펀드(100억 원)가 확대되고 있음
- 경기도는 100억 원 규모의 '지역특성화 농식품펀드'를 전국 최초로 조성하여 경기도 지역 내 사업성·시장성이 우수한 농식품 경영체에 대한 투자를 적극적으로 지원하고 있음
 - 농식품부 40억 원, 경기도 30억 원, 민간 투자운용사 30억 원으로 중앙정부,

지자체, 민간이 공동출자하여 안정적인 투자자금을 조성함

- 전라북도 지역의 특화된 산업을 중심으로 지역특성화펀드 조성 사업은 도내 식품산업 관련 전·후방산업에 긍정적 영향을 줄 것으로 기대함

■ 제안

- (수산식품 모태펀드 운용에 관한 전문인력·시설 확보) 수산식품 모태펀드 운용을 위한 투자기획, 심사, 리스크 관리 분야에 대한 전문인력 및 시설을 확보해야 함
 - 관련 전문인력 확보는 도내 투자관련 전공 연구자, 현업 실무자들을 중심으로 구성하고, 전문인력 양성을 위한 교육과정 개설 및 인센티브 등을 제공하여 지속가능성을 높일 필요가 있음
- (전라북도 유망한 수산식품기업 선정 및 기업체 pool 구축) 투자운용에 있어 중요한 투자대상의 선별과정(심의), 유망업체에 대한 pool이 구축될 필요가 있음
 - 도내 투자관련 전문가들로 구성된 투자대상 심의위원회 설치, 사업성과 시장성이 우수한 수산식품 기업체들을 데이터베이스화하여 지속적인 관리가 요구됨
 - 사업성과 시장성이 뛰어난 품목을 중심으로 선도업체 및 창업초기기업체들을 발굴할 필요가 있음
- (수산식품 관련 전·후방 비즈니스 컨설팅) 식품관련 스타트업, 창업초기기업을 대상으로 투자전문가로 구성된 비즈니스 컨설팅 서비스를 제공함
 - 식품관련 전·후방산업에 사업 아이디어가 있으나 전문지식 및 경험 미숙으로 인한 예비 창업자, 창업초기의 경영자들을 대상으로 교육 및 기술지원 등의 액셀러레이터 역할을 수행할 필요가 있음(지역 일자리 창출, 인구 유입과 연계 가능)
- (지역특성화펀드 조성을 위한 지자체 출자금 조성 및 투자운용사 유치) 경기도 지역의 사례를 통해 정부(해양수산부), 전라북도(지자체), 민간의 공동출자 펀드 조성이 필요함
 - 전라북도의 사업성이 우수한 식품 경영체의 육성을 위해 지자체 출자금 조성

으로 민간 투자운용사의 부담을 경감시키고, 지자체의 전문성 있는 서비스를 지원하여 지역에 특화된 투자체계 구축에 용이한 제도를 구축할 수 있음

- 투자운용사 유치를 위해서 도내 식품기업체에 및 예비 창업자에게 사업계획에 대한 매뉴얼화 및 교육, 지원서비스 제공이 필요하며, 투자운용사들에 대한 인센티브에 대해 적극적인 검토가 요구됨

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2021년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부, 농림축산식품부 등
- 사업주체 : 전라북도

- 향후추진 : 전라북도는 농생명 금융중심지 지정을 추진하고 있으며, 관련하여 수산식품 모태펀드 개발 및 운용이 이루어질 경우 식품 산업 뿐 아니라 금융산업 중심지 역할 수행에도 긍정적인 것으로 기대함

6) 고부가가치 품종 스마트 양식기술 개발

■ 개념

- 고부가가치 품종은 소비자 선호도가 높아서 안정적인 시장 수요가 확보된 수산물로 생산효율을 높이기 위한 스마트 양식 기술을 개발함

■ 현황분석

- 다양한 분야에서 스마트 양식장이 확산되고 있으며, 관련 기술이 보급되고 있으나, 실제로 소비 활성화에 근거하여 안정적인 시장 수요 확보가 선행된 후 생산 효율이 높은 스마트 양식 기술이 활용될 필요가 있음
- 제철 수산물에 대한 인식이 강해서, 스마트 양식 기술 보급에 따라 연중 수산물을 섭취할 수 있다고 해도 실제 소비 시장에서의 가치를 인정받기 위해서는 선결 과제가 존재함
 - 실제로 가을철에 많이 찾는 흰다리 새우를 겨울철에 생산하여 출하하였는데, 많은 소비자들은 냉동 새우, 수입 새우라고 인식하여 큰 손실을 경험한 전라북도 수산업자의 사례가 있음

■ 제안

- **(고부가가치 품종 선정)** 수산식품산업화를 위한 고부가가치 품종은 생산 과정이 짧아야 하며, 연중 소비가 이루어질 수 있는 보편성을 갖춰야 함
 - 전라북도에서 양식 생산이 가능한 품종 중 생육기간이 짧고, 연중 소비가 이루어질 수 있는 품종을 선정함
- **(제철 수산물 인식 전환)** 전라북도내 생산 가능성이 높고, 생육기간이 짧고, 연중 소비가 이루어질 수 있는 품종을 대상으로 특정 시기에만 먹는다는 선입견을 제거하는 활동을 추진함
 - 연중 먹을 수 있는 수산물로 인식 전환을 한 후 안정적, 일정 규모 이상의 소비량을 확보하기 위한 다양한 홍보 활동을 병행함

- (스마트 양식 기술 개발) 고부가가치 품종이 선정되고, 이를 대상으로 인식 전환을 통하여 안정적이고 대규모의 수요가 확보되었다면 관련 스마트 양식 기술을 활용하여 스마트 양식을 추진할 수 있음
- 대부분 스마트 양식 기술은 시험 단계를 성공하였으므로, 사전에 품종선정과 인식전환 및 소비 활성화 단계를 선행한다면 스마트 양식을 통하여 저렴하면서 고품질의 수산물을 이용할 수 있음

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2022년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

- 향후추진 : 고부가가치 품종을 선정하고, 해당 품종에 대한 인식 전환활동을 추진하여, 일정 규모 이상의 수요를 확보한 후 스마트 양식으로 연계될 수 있도록 함

다. 수산식품 인식전환 및 소비활성화

1) 해가람 프로젝트

■ 개념

- 해가람 프로젝트는 현재 전라북도 수산식품의 광역 브랜드인 '해가람'을 단순 광역 브랜드를 넘어서서 품질과 안전을 인증하는 형태로 상향하여, 영세한 업체의 마케팅 역량을 전북도가 보완해 주는 것을 의미함
 - 단순 광역 브랜드에서 품질 인증제로 격상하게 되면 광역 마케팅을 추진할 수 있어, 영세한 수산식품기업의 우수한 품질을 홍보할 수 있음

■ 현황분석

- 농·축·수산물을 중심으로 지역 대표 상품을 브랜드화하려는 노력을 지자체 별로 추진하고 있음
 - 전라북도의 예담채, 참예우, 제주도의 어부드림, 충청남도의 청풍명월 골드 등 지역 특산물을 명품 브랜드화하여 광역 마케팅에 활용되고 있음
- 전라북도 수산물 광역 브랜드인 '해가람'은 전국 지자체 최초로 등록되었지만, 브랜드 홍보, 포장재 지원 등 비교적 단순한 관리가 이루어지고 있음
 - 식품 브랜드인 경우 출범 초기에 형성된 브랜드가치가 지속되는 경우가 많으므로, 현재 포장재 지원 수준의 광역 브랜드는 크게 실효성이 없을 수 있음

■ 제안

- (해가람 브랜드 인증제 도입) 모든 전라북도 수산물이 해가람 브랜드를 이용할 수 있는 기회를 부여하지만, 엄격한 기준을 통과한 품목에 한정하여 브랜드 부착이 품질을 인증하는 효과를 거둘 수 있도록 함
 - 식품 분야의 위생, 안전 인증을 위해서 HACCP 인증, 콜드체인 구축 등이 요구되는데, 생산부터 가공·유통, 최종 소비자에게 전달되는 전반적인 공급망에서의 품질과 안전을 인증하는 수준으로 해가람 인증 수준을 확보할 필요가 있음

- **(해가람 인증제 홍보)** 국내 다른 수산물 품질 기준보다 상향된 해가람의 인증 기준을 홍보(예: ‘해가람을 아시나요?’)하여, 해가람을 부착한 제품은 믿을 수 있고 안전한 식품임을 홍보함
 - 해가람 인증제의 효과는 온라인 쇼핑으로 트렌드가 많이 변화하고, 안전한 식품, 안심 먹거리를 선호하는 경향에 맞추어, 홍보 및 소비 활성화에 기여할 것으로 기대함
- **(광역 브랜드 마케팅 활동)** 광역버스터미널, 기차역 등 전라북도로 유입되는 주요 교통 거점에서 광역 브랜드 마케팅 활동을 추진할 수 있음
 - 예를 들어 광주전남전북 비즈니스라운지를 운영하고 있는 서울 용산역에서 전라북도 관련 행사, 축제가 열리는 시점에 맞추어 ‘해가람’을 홍보하여, 관광객 유입 및 지역 대표 브랜드로 자리매김하는데 기여할 것으로 기대함
- **(국가 브랜드 K-FISH 연계)** 대한민국 수산물 수출 브랜드는 해양수산부에서 인증하는 ‘K-FISH’로 국내 수산물 브랜드 중 해외 시장 인지도가 높으므로 K-FISH와 해가람을 연계하여 브랜드 가치를 제고할 수 있음
 - 품질 인증제 도입 후 엄격한 기준을 통과한 제품에 한하여 ‘해가람’을 부착하도록 하면 품질 좋고 안전한 수산식품으로 자리매김할 수 있으므로, ‘K-FISH’와의 연계효과를 기대할 수 있음

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2019년~2023년(5년)
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도

- 향후추진 : 해가람 인증제 도입을 위한 사전 요소를 검토하여, 인증기준 설정, 인증제 추진, 홍보, 마케팅 활동 등을 단계적으로 추진함

2) 단체급식 수산식품 소비연계 협약

■ 개념

- 수산식품 소비활성화를 위하여 ‘안정적·대규모의 수요를 확보’하고, ‘미래 소비자(학교 급식)에게 수산물 섭취 경험을 부여’하는 목적으로 단체급식을 위한 기관 간 협약을 유도함

■ 현황분석

- 농림축산식품부의 푸드플랜 일환으로 지역 먹거리를 지역에서 소비할 수 있도록 하는 지역별 푸드통합지원센터 설립 및 운영이 검토되고 있음
 - 지역에서 생산된 신선한 농·축·수산물을 지역에서 활용하여 건강한 먹거리를 제공하도록 유도하는 측면에서 도입 여부를 검토하고 있음
- 국방부와 농림축산식품부, 해양수산부는 군 급식의 종합적 발전을 위해 협약 기관 간 협력하여 군 급식의 품질을 높이고, 국내산 농·축·수산물 소비를 확대하고자 업무 협약(2019. 5. 17.)을 체결함
 - 60만 명 이상의 대규모·안정적인 급식 수요가 확보되어 있으며, 군 장병의 건강과 국내산 신선한 농·축·수산물 활용을 연계한다면 수산물 공급확대에 기여할 것으로 기대함
 - 국방부, 농림축산식품부, 해양수산부에서는 이를 지원하기 위하여 조리병 교육, 장병 대상 식생활 교육, 군 조리경연대회 개최, 합동 위생점검 등 구체적인 프로그램을 추진할 계획을 가지고 있음

■ 제안

- **(단체급식 협약 체결)** 전라북도 주요 단체급식 기관과 농·축·수산업 단체 간 단체급식 협약을 체결하여, 안정적·대규모의 급식 수요와 건강한 먹거리 공급의 결합 효과를 기대함
 - 기본적으로 지역에서 생산되는 농·축·수산물 먹거리는 지역 급식에 최우선적으로 활용된다는 전제로 정기적으로 활용과 관련한 협약을 체결함
- **(지역 특산물 먹는 날 지정)** 삼겹살 먹는 날, 가래떡 먹는 날 등 날짜와 시기에

맞추어 다양한 먹거리를 연계하는 이벤트가 많은데, 스토리텔링과 연계하여 '추어탕 먹고 힘내는 날', '풍천장어 먹는 날' 등을 지정함

- 일반인들도 특별한 시기에 먹는 음식이 단체 급식에 제공된다면, 보양식 제공을 통해 건강한 생활과 어가 소득 증대 등 상생효과를 기대할 수 있음

- **(단체 급식의 범위 확대)** 군부대, 지역 학교 등을 대상으로 우선적으로 단체 급식을 시작하여 안정화되면, 지역의 공공기관, 기업체 급식 등으로 범위를 확대하는 전략을 활용할 수 있음

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도

- 사업기간 : 2021년~2023년

- 소관부처 : 해양수산부, 농림축산식품부, 국방부, 교육부 등

- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

- **향후추진** : 시범적으로 단체급식 협약 등 준비가 완료된 시·군을 대상으로 추진하되, 점차 범위를 확장시켜 나감(해가람 인증과 연계하여 안전한 지역 먹거리로 홍보 가능)

3) 국제수산물박람회 참여지원

■ 개념

- 국제박람회는 업계에 평판이 형성되기 이전의 영세한 수출입업자들이 직접 만나서 수출입계약을 체결하고, 관련 산업 동향을 파악하는 유익한 기회의 장이 되고 있음
 - 수산물분야의 국제박람회에 도내 영세한 업체들이 참여할 수 있도록 정보를 제공하고, 일정 수준의 비용을 지원하는 제도를 의미함

■ 현황분석

- 박람회는 참여자를 제한하는 지 여부에 따라 구분할 수 있으며, 누구든지 소정의 참가비 혹은 등록 후 참여할 수 있는 박람회와 특정 자격을 갖춘 참가자에게 제한적으로 참여가 허락된 박람회가 있음
 - 본 과제에서 제안하는 박람회는 실질적인 비즈니스 계약, 협상 등을 보장하기 위하여, 단순 관람객의 참여를 제한하는 박람회를 의미함
- 홍콩국제문구박람회의 경우 일반인의 참여가 제한되고 있으며, 관련 업종에 종사한 사람들의 사전 신청에 한하여 박람회장 입장이 이루어지고 있음
 - 쾌적하고 조용한 환경에서 비즈니스 미팅이 이루어지고, 샘플 확인 및 가계약 체결 등 국제적인 평판이 형성되지 않은 영세업체 혹은 스타트업의 판로 확장의 기회로 활용되고 있음
- 전라북도 수산물산업 종사자들은 대개 영세한 업체 운영을 총괄하는 지위에 있다 보니 정보 획득, 트렌드 분석, 해외 판로 개척 등에 효과가 높은 국제 박람회 참여를 원활하게 하지 못하는 경우가 많음
 - 업무량이 많아서 시간을 내기 어려운 문제도 있지만, 정보 부족과 해외 바이어를 대상으로 협상이 이루어지는 관계로 해외 비즈니스용 포장, 문서 작성을 비롯하여 통역 상 문제 등을 토로하는 경우가 있음

■ 제안

- **(국제수산식품박람회 정보제공)** 수산식품을 테마로 하는 다양한 박람회 정보를 제공하여 참여자격, 사전 준비사항 등을 관련 업체에게 미리 제공함
 - 수산식품만을 테마로 한 박람회 보다는 농·축·수산식품 등을 포괄하는 박람회가 많으므로, 유사 업체, 기관 간 협력할 수 있음

- **(국제수산식품박람회 참여 조건부 지원)** 국제수산식품박람회에 참여하고자 희망하지만, 여건이 허락하지 않은 영세한 업체를 대상으로 일부 조건을 갖추어 참여 비용을 지원함
 - 참가비를 지원하게 되면, 해외여행상품으로 변질될 우려가 있으므로, 조건부 지원으로 국제수산식품박람회 참여를 바탕으로 수출 계약을 체결하여 수익이 발생한 경우 일정기간 후 회수하는 조건으로 지원함

- **(수산식품 수출입 지원)** 지역 판매 중심으로 비즈니스를 영위하는 영세한 업체의 경우 해외 판매를 위한 주문서 작성, 홍보물 작성, 홈페이지 안내 등 다양한 영역에서 의사소통 및 무역실무, 통관 등 어려움을 경험할 수 있음
 - 전라북도 수산식품경영컨설팅자문단에 무역, 물류, 통관 전문가를 포함하는 방법이 있으며, 지역 국제물류주선업체, 선사 등과 연계하여 수출계약 초기 단계부터 지원을 받을 수 있도록 하는 방법이 있음
 - 전북도, 시·군별로 확보하고 있는 외국어 가능자를 활용하여 한시적으로 통역을 지원하는 방안도 검토할 수 있음

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2020년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부, 농림축산식품부
- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

- 향후추진 : 지역 수산식품업체의 수요조사 후 국제박람회 참여지원을 추진함

4) 전라북도 수산식품경영컨설팅 운영

■ 개념

- 국내 분야별 전문가로 전라북도 수산식품경영컨설팅팀을 구성하여 수산식품 기업 운영 상 문제점과 해결방안 등을 자문해주는 형태의 컨설팅을 운영함
- 영세한 구조와 생산자 주도의 비즈니스 한계를 타개하고, 전라북도 수산식품산업 특화발전방향과 일치하도록 유도함

■ 현황분석

- 전라북도 수산식품업계 종사자들은 생산·가공 뿐 아니라 전반적인 마케팅 전략을 수립하여 추진해야 하는데, 현실적으로 대부분 생산·가공 중심으로 운영되고 있음
- 영세한 업계의 특성 상 기존 판로 중심으로 유통망이 설계될 수 있지만, 장기적으로 마케팅 전략에 기반 한 생산, 유통, 판매 활동이 이루어져야 궁극적인 성장을 기대할 수 있음
- 이를 위해서는 수산물 가공, 상품화, 물류 전략 수립 등 광범위한 영역에서 운영전략을 수립해야 하는데, 수산업 중심으로 운영해 온 생산자가 추진하는데 어려움이 있음
- 정부(해양수산부, 농림축산식품부 등)에서 추진하는 다양한 마을만들기 사업에 심사위원으로 참여하는 전문가 그룹과 기본계획을 수립하는 컨설턴트 등 지역 여건을 잘 이해하는 컨설턴트 그룹을 결성할 수 있음

■ 제안

- (전라북도 수산식품산업경영컨설팅팀 구성) 국내 해양수산전문가, 경영컨설턴트, 물류유통전문가, 마케팅 전문가 등으로 구성된 전라북도 수산식품컨설팅지원단을 구성함
- 단기적인 매출액 증대에서 벗어나서 장기적인 성장을 위해서는 개별 기업 뿐

아니라 전체 공급망의 생산, 가공, 유통, 물류 등 영역에서 최적화를 달성할 수 있도록 컨설팅을 유도함

- **(전라북도 수산식품산업컨설팅 추진)** 전문가들의 컨설팅을 바탕으로 경영 노하우를 보완하고, 성공사례를 공유하여 개별 기업 뿐 아니라, 전라북도 특화 수산식품산업의 발전을 위한 창의적인 도전을 지원할 수 있음
 - 주요 기업이 입주한 시·군별 방문 컨설팅, 또는 (가칭)전라북도 수산식품컨설팅 지원센터를 지정하여 수산식품기업의 수요에 맞추어 컨설팅을 제공할 수 있도록 운영함

- **(전라북도 수산식품컨설팅지원센터 지정·운영)** 도내 공공기관을 중심으로 (가칭)전라북도 수산식품컨설팅지원센터를 지정하여 지속적인 컨설팅의 기반을 마련할 필요가 있음
 - 정책 추진 과정에서 효과성을 검토하여 추진해야 하는 영역으로 수산식품경영 컨설팅을 시작할 때 주도할 수 있는 기관을 선정하여 추진하는 방법과 일회성으로 컨설팅 자문단을 구성한 후 효과가 입증된 후 향후 컨설팅을 주관할 기관을 선정하는 방법이 있음
 - 전라북도 어촌특화지원센터, 전라북도 농어촌종합지원센터 등 관련 기관이 주도적으로 추진할 수 있음

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2020년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

- **향후추진** : 전라북도 수산식품경영컨설팅의 수요와 운영방식 등을 검토하여 실효성을 높일 수 있는 방안을 도출하여 추진함

5) 로컬씨푸드 이용 활성화

■ 개념

- 지산지소(地產地消)의 원리에 부합한 지역 특산물의 지역 소비를 유도하기 위하여 농식품 로컬푸드와 연계하여 최우선적으로 지역 소비 → 내수 → 수출로 확장하는 단계를 밟도록 함

■ 현황분석

- 전라북도의 중소 수산업 종사자들 일부는 농식품 로컬푸드의 성공사례와 노하우를 바탕으로 수산식품의 로컬푸드를 추진하고자 하는 의향이 있음 (전북연구원, 2017B)
 - 법·제도적인 정비와 참여하고자 하는 수산업 종사자의 사전 준비 등이 선행되어야 하며, 기존 로컬푸드 매장을 활용할 경우 생물(수산물) 특성에 따른 문제에 대한 대응방안을 모색해야 함
 - 제도, 시설 등에 대해서는 점진적인 대응이 필요할 것으로 예상되며, 건어물, 가공품 중심으로 추진 가능성 등을 적극 검토할 필요가 있다는 의견이 있음
- 풍천장어, 추어탕, 바지락, 백합 등 전국적으로 유명한 먹거리는 지역 수산물전라북도의 지역 특산물을 대개 수산물인 경우가 많음
 - 일부 기업에서 수산물의 1차 가공작업을 완료하고, 소스 등을 첨가하여, 가정에서 간편하게 조리할 수 있는 형태의 제품을 개발하여 시판 중에 있음

■ 제안

- (로컬씨푸드 운영사례와 선결과제 도출) 전라북도 로컬푸드매장에 로컬씨푸드를 입점하기 위한 과정에서 발생했던 법·제도적인 문제, 참여 희망자 교육·훈련 문제 등을 도출하여 개선방안을 마련해야 함
 - 현재 로컬푸드 매장의 성공 노하우가 있다고 해도, 대개 협동조합 방식으로 운영되는 구조이므로, 로컬씨푸드 입점을 위해서는 관련 조합 가입 및 교육·훈련 등을 이수할 필요가 있음

- 로컬씨푸드 매장 입점 및 운영을 위해 필요로 하는 단계를 공개하여 단계적으로 접근해나가는 방식으로 현실성을 높일 수 있음

○ **(전라북도 로컬씨푸드 개발)** 전라북도를 대표할 수 있는 로컬씨푸드를 개발하여, 선도 역할을 담당하고, 이를 기반으로 다양한 로컬씨푸드가 활성화될 수 있도록 유도함

○ **(전라북도 로컬씨푸드 특화방안)** 로컬씨푸드는 기본적으로 전라북도 도내 수요를 최우선으로 하고, 내수, 수출 등으로 확장시키는 방향으로 특화하는 것이 합리적임

- 신선도가 중요한 생물을 취급하는 특성 상 지역 소비로 연계하는 것이 합리적이며, 가공·보관 작업이 위생, 안전 기준을 충족할 경우 타 지역, 해외 시장을 표적으로 확장시킬 수 있는 방안을 모색할 필요가 있음

■ 사업개요

○ 사업위치 : 전라북도

○ 사업기간 : 2021년~2023년

○ 소관부처 : 해양수산부, 농림축산식품부, 식품의약품안전처 등

○ 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

■ **향후추진** : 로컬씨푸드 추진을 위해서 수산식품가공업자, 소비자, 전문가, 행정 등 다양한 주체의 의견을 수렴하여, 선결과제 해결방안, 특화 방안 등을 체계적으로 검토한 후 추진함

6) 전라북도 바다셰프·명인, 어촌마을 연계프로그램 개발

■ 개념

- 유명 셰프와 연계하여 전라북도 특산물로 조리할 수 있는 음식을 개발하고, 지역 수산물 명인을 지정하여 믿고 먹을 수 있는 제품을 보급하고, 전라북도 어촌체험마을을 프로그램과 연계하여 소비·체험 활성화에 기여함

■ 현황분석

- 수산식품산업 독자적으로 성장하기에는 대규모의 자본투자가 요구되는데, 현재 전라북도의 영세한 수산식품산업 여건에서는 어려움이 있음
 - 기존 자원을 최대한 활용하고, 어촌관광과 체험 수요와 결합하여 수산식품 소비를 증대시킬 수 있는 방안을 검토할 수 있음
- 유명 셰프의 조리법은 SNS를 통하여 손쉽게 확산될 수 있으며, 관련 조리법에 중요 재료로 지역 특화 수산물이 포함될 경우, 장기적으로 소비 활성화에 긍정적 효과가 기대됨
 - 해양수산부 바다셰프, 기존 민간기업과 유명 셰프가 협업을 하고 있는 유사 사례가 있으므로 추진 가능성이 높다고 판단됨
- 오랜 전통과 특수한 기술이 요구되는 식품류에 대해서는 ‘전라북도 명인’을 지정하여, 제품의 명품화 및 소비자 안심을 높여 수산식품 소비 증대로 연계할 수 있음
 - 전라북도 순창군의 경우 발효의 고장으로 고추장이 유명한데, 명인으로 인정받는 고추장의 경우 명인의 이름과 제조과정을 신뢰하여, 지역 브랜드를 선도하고, 소비 활성화에 기여하고 있음

■ 제안

- (전라북도 어촌체험마을 연계 프로그램 개발) 전라북도 어촌체험마을은 대부분 갯벌체험에 특화되어 있는데, 체험마을과 연계하여 즐길 수 있는 다양한

프로그램을 개발하여 체류형 체험으로 이어지도록 함

- 갯벌체험은 물때에 맞추어 진행되고, 비슷한 시간대에 운영될 수밖에 없으므로, 다양한 시간대에 즐길 수 있는 프로그램을 개발할 필요가 있음
- 어촌체험마을과 지역 맛집, 숙소를 연계하여 체험 후 지역 특산물로 만든 음식을 즐길 수 있도록 연계함

○ **(전라북도 바다셰프 선정)** 전라북도 바다셰프를 선정하여 지역 특산물 조리법을 개발하고, 지역 수산식품 관련 축제에 바다셰프가 참여하여 지역 수산물을 알리는 계기로 활용할 수 있음

○ **(전라북도 수산식품명인 인증)** 전라북도 대표 수산식품 제조법을 보유한 ‘명인’을 인증하여, 관련 수산식품산업을 선도하고, 제품에 대한 명품화, 소비 활성화 등에 기여함

- 원료의 원산지, 위생 등 제조과정의 보장, 과학적 품질보장, 일정 기간 이상의 업력 등 명인 선정기준을 공개하고, 해당 기준에 맞는 명인을 선정함

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2020년~2023년
- 소관부처 : 해양수산부
- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

■ **향후추진** : 어촌체험마을, 지역 특산 수산물 등을 보유한 지역 시·군, 민간 기업 등의 수요조사 후 추진함

7) 전라북도 지역 먹거리 개발

■ 개념

- 전라북도 지역 먹거리는 전라북도를 방문해서만 먹을 수 있는 특별한 먹거리를 의미하는 개념으로, 수산식품만으로는 먹거리 개발에 한계가 있으므로, 지역의 특산물과 결합하여 다양한 먹거리를 개발함

■ 현황분석

- 수산물은 지역 특산물로 해당 지역에서 가장 신선한 상태로 먹을 수 있다는 장점을 살려서, 지역의 농·축산물과 결합하여 먹거리를 개발하는 사례가 증가하고 있음
 - 홍어(수산물), 돼지고기(축산물), 김치(농산물) 등의 조합인 삼합은 대표적인 농·축·수산물 지역 먹거리임
 - 장흥의 한 식당에서 시작된 메뉴인 장흥삼합은 한우, 키조개, 표고버섯을 결합한 음식으로 대표적인 지역의 먹거리가 됨
- 지역 특유의 제조법으로 만들어지는 전통주와 지역 재료를 가미하여 주조된 막걸리 등 지역 특유의 맛을 즐길 수 있는 틈새시장이 있음
 - 수산물을 원료로 만든 음식은 대개 고급 안주로 인식되는데, 전국적으로 유통되는 주류의 경우 뿐 아니라 지역 특유의 제조법으로 만들어지는 술과 어울리는 안주를 개발할 수 있음

■ 제안

- **(전라북도 삼합 개발)** 전라북도 시·군별 특산물로 삼합을 개발하여, 다양한 먹거리를 즐길 수 있는 기회를 부여하고, 지역 농·축·수산물의 소비 활성화에 기여함
 - 개별 식당에서 개발한 삼합을 인증하거나, 특산물 축제에 삼합 레시피 공모전을 추진하는 등 다양한 방법으로 삼합을 개발할 수 있음

- **(지역 수산물 먹거리 개발)** 군산 김에 다양한 토핑을 결합해서 먹을 수 있는 음식, 고창 바지락으로 만든 어묵 등 지역에서 즐길 수 있는 간편식을 개발하여, 지역 대표 관광명소에서 판매될 수 있도록 함
 - 간편식의 경우 전문식당을 설치하기보다 지역 관광지에서 푸드트럭 형태로 판매하여 기존 경관 훼손을 최소화하는 방안을 검토할 수 있음
 - 고군산군도의 경우 지역의 대표적인 관광지로 알려져 있지만, 무분별한 개발보다는 자연 경관을 최대한 유지하면서, 방문객에게 특색 있는 먹거리를 제공할 수 있도록 하는 것이 좋음

- **(지역 주안상 세트 개발)** 전국적으로 명성이 알려진 전라북도 전통주와 전라북도 주조장에서 생산된 막걸리와 어울리는 안주를 개발함
 - 전통 주조법을 계승한 전라북도 전통주와 전라북도 시·군에 위치한 주조장에서 제조한 막걸리와 어울리는 지역 특산물 안주를 개발하여, 지역 먹거리를 즐기기 위해 방문한 관광객의 수요를 충족함

■ 사업개요

- 사업위치 : 전라북도
- 사업기간 : 2019년~2023년(5년)
- 소관부처 : 해양수산부, 농림축산식품부, 문화체육관광부 등
- 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

- **향후추진** : 시·군과 민간기업, 도민참여 등을 최적화할 수 있는 방안을 검토하여 추진함

8) 전라북도 어촌맛지도 제작

■ 개념

- 전라북도 어촌맛지도는 기존 어촌체험관광, 지역 대표 맛집, 숙박정보 등을 제공하는 것으로, 전라북도 어촌관광과 먹거리를 알리고, 관광과 소비 활성화를 연계하기 위한 목적이 있음

■ 현황분석

- 해양수산부에서 어촌여지도(격월 정보지)를 제작하여 전국 어촌의 주요 정보를 제공하여, 어촌관광 가이드북으로 활용됨
 - 지역 어촌에서 즐길 수 있는 체험거리와 먹거리 정보를 제공하여, 해당 지역 여행계획을 수립할 때 참고할 수 있도록 함
- 전라북도 농어촌종합지원센터에서는 전라북도 14개 시·군의 특색있는 명소를 카드 형식으로 제작하여 지역 거점 관광안내소, 로컬푸드매장 등에 배치하여 지역 특화 자원을 홍보하고 있음
 - 로컬푸드매장에 지역 도민들이 많이 이용하고 있어서, 도민들에게 정보 제공 창구 역할을 하고 있으며, 재미있는 슬로건(자염먹고 싶어염~, 전국에 옛먹이는 마을, 꽃잔디, 흐드러지다, 논개정신 깃들며 등)으로 관심을 유도하고 있음
 - 해당 카드에는 내비게이션 주소 정보, 문의처, 홈페이지, 체험프로그램(소요 시간, 종류, 가격 등), 숙박정보, 식당정보, 특화품목, 주변 관광지 등 정보가 기록되어 있음

■ 제안

- **(전라북도 어촌맛지도 제작)** 전라북도 어촌 체험, 관광, 숙박, 맛집 등의 정보를 담은 전라북도 어촌맛지도를 제작함
 - 전라북도와 시·군, 어촌특화지원센터, 농어촌종합지원센터가 보유한 정보를 종합하여 어촌맛지도를 제작함
 - 어촌맛지도에 게재된 정보 신뢰성을 높이고, 활성화에 기여하도록 하기 위해

서는 전북도나 시·군이 주도하여 숙박업체, 맛집 등 등록 기준을 공개하고, 지속적으로 관리할 필요가 있음

- 전라북도 어촌맛지도가 초기 관광객을 유입하는 효과는 분명히 있지만, 시설, 체험 프로그램, 숙박 편의성, 식당 운영 등 전반적인 영역에서 SNS를 기반으로 피드백 될 수 있으므로, 기대 수준을 유지할 수 있도록 지속적인 관리가 중요함

○ (전라북도 어촌맛지도 배포) 전라북도 지역관광정보센터, 도청, 시·군청 등에 어촌맛지도를 배포하여 방문객들의 어촌관광을 유도하고, 전국 교통 거점에 배치하여 전라북도의 어촌 관광자원을 알릴 필요가 있음

- 전북도청, 시·군청, 관광정보센터, 어촌특화센터, 농어촌종합지원센터 등 관련 홈페이지에서 다운로드를 받을 수 있도록 웹문서 방식으로도 공유함

■ 사업개요

○ 사업위치 : 전라북도

○ 사업기간 : 2022년~2023년

○ 소관부처 : 해양수산부, 농림축산식품부, 문화체육관광부 등

○ 사업주체 : 전라북도, 관계 시·군

■ 향후추진 : 전라북도 어촌맛지도를 제작하여 배포하기 위하여 등록기준을 설정하고, 다양한 프로그램과 특색 있는 먹거리를 개발한 후 본격적으로 추진하는 것이 효과적일 것으로 판단함

〈표4-1〉 전라북도 수산식품산업 발전을 위한 추진과제 종합

추진과제	2019년	2020년	2021년	2022년	2023년
------	-------	-------	-------	-------	-------

전략 1: 수산식품산업 인프라 조성

해양권역별 수산식품 테마파크 조성					
신선물류 콜드체인 구축					
민물고기 클러스터 조성					
특산물 특화 연구지원센터 운영					
지역 특화 씨푸드거리 조성					
어촌레저체험공간 조성					
스마트양식장 조성					
수산식품 스타트업 창업 지원 공간 조성					

전략 2: 수산식품 연구개발

수산식품 개발					
수산종자 R&D					
수산식품 조리법 개발					
염생식물, 해조류 활용 건강식품 개발					
수산식품 관련 전·후방산업 모태펀드 개발					
고부가가치 품종 스마트 양식기술 개발					

전략 3: 수산식품 인식전환 및 소비활성화

해가람 프로젝트					
단체급식 수산식품 소비연계 협약					

국제수산물박람회 참여지원					
전라북도 수산물품질경영컨설팅 운영					
로컬씨푸드 이용 활성화					
전라북도 바다씨프명인, 어촌마을 연계프로그램 개발					
전라북도 지역 먹거리 개발					
전라북도 어촌맛지도 제작					

※ 주 : 추진 시기는 시점(始點)을 기준으로 작성하였음

5

장

결론

-
1. 연구요약
 2. 정책제안

제 5 장 결 론

1. 연구요약

- 본 과업의 목적은 전라북도 수산식품산업의 발전방향과 분야별 핵심추진과제를 제안하여, 전라북도 수산식품산업 발전에 기여하는 데 있음
 - 궁극적으로 어가소득 향상과 전라북도 수산식품 브랜드화를 통하여 해양수산 분야의 중장기적인 성장에 기여하고자 함

- 수산식품 산업동향을 요약하면 다음과 같은 산업 트렌드를 예상할 수 있음
 - **(수산부문 대내외 여건 변화)** 국내 경제 성장세 유지, 남북 관계 개선에 따른 수산 협력 기대 등 수산부문별 성장을 전망할 수 있음
 - **(수산식품 소비 및 자급률 확대)** 전반적인 경기 침체에도 불구하고 수산물 소비 및 자급률이 향상되었으며, 수산물 수급량과 수출입 규모는 확대 추세임
 - **(수산식품 위생안전 문제 적극 대응)** 수산물 콜드체인 구축, 예방적 양식 시스템 확대, 수산물 생산 시 사용 약품 등의 안전성 검사 강화, '원산지 표시제 의무 도입' 등을 추진하여 수산식품 위생안전 문제에 대응하고자 함
 - **(소비트렌드 변화에 따른 정책 대응)** 온라인 유통, 수산물 이력제, 유통체계 혁신, 직거래 촉진 센터 설립, 학교 급식 활용 등 지원 정책을 추진함

- 전라북도 수산식품산업 현황과 수출입 동향 분석 결과 다음과 같은 시사점을 얻을 수 있음
 - **(수산물 생산 및 가공 기반 열세)** 전라북도의 수산물 생산과 가공 기반은 생산량 전국 2.4%, 가공업체 수 전국 9위, 관련 고용인력 전국 8위 수준임
 - **(수산물 수출입 규모 작음)** 해양수산부는 향후 지속적으로 수산물 수출을 지원할 것으로 예상할 수 있으나, 전라북도의 수산물 수출은 전국 5% 수준임
 - **(지역 특화어종 중심 육성 필요)** 수산식품산업을 규모화하기 위해서는 대량의 원료 수입을 바탕으로 가공공장의 가동률을 높여야 하는데, 이를 위해서는 관련 인프라가

조성되어 있어야 하며, 관련 업체의 집적화가 선행되어야 함

- **(내수면산업 특화 필요)** 내수면어업의 경우 전라북도과 전라남도과 생산 면적과 규모 면에서 경쟁력이 있음

- 정부의 수산식품산업 관련 정책분석을 통하여 다음과 같은 정책지원방향을 예상할 수 있음
 - **(어촌 공간 인식전환)** 어촌 공간에 대하여 수산식품산업 육성의 거점 공간이자, 국가 균형발전의 공간으로 적극적으로 인식하고 있음
 - **(수산혁신 2030 계획)** 수산식품산업과 관련하여 최근 발표된 정부의 수산혁신 2030 계획의 핵심은 수산업의 혁신성장과 일자리창출임
 - **(수산식품 소비활성화)** 수산식품산업을 육성하기 위해서는 무엇보다 소비자가 안심하고 구입할 수 있는 체계를 구축하는 데 있음
 - **(수산식품 수출 지원)** 정부의 수산식품육성정책의 핵심은 적극적인 수출을 통하여 수산인의 소득 증대를 도모하고, 관련 산업의 일자리를 창출하고자 함

- 수산식품산업동향, 관련 통계자료 분석, 정책동향 분석, 실태조사 등을 통하여 도출한 전라북도 수산식품산업의 발전 과제는 다음과 같음
 - **(전라북도 수산식품산업 특화방안)** 전라북도의 여건을 고려할 때 단계적으로 지역에서 특화할 수 있는 수산식품자원에 초점을 맞출 필요가 있음
 - **(전라북도가 보유한 자원 활용)** 수산식품산업 육성을 위한 인프라는 수산식품수출거점단지가 대표적인데, 현실적으로 기반 시설 유치에 한계가 있음
 - **(내수면산업 특화방안)** 전라북도의 해양수산업은 전반적으로 타 지역에서 비해 경쟁력이 낮다고 평가받지만, 내수면산업의 경우는 경쟁력을 갖추고 있음
 - **(지속성장가능성 증대방안)** 수산식품시장은 지속적으로 성장할 가능성이 있으며, 건강식품, 고령화 트렌드에 맞추어 혁신할 필요가 있음

- 수산식품산업 관련 선행연구를 토대로 연구동향을 분석한 결과 다음과 같은 연구흐름을 파악할 수 있었음
 - 학술연구의 경우 수산식품산업 발전을 위한 핵심목표 달성을 위하여 수산물 소비 활성화, 지역개발 연계방안, 산·학·연·관 네트워크 구축 및 R&D 역량 강화 방안

등을 제안하고 논리적인 타당성을 검토하는 연구가 많음

- 정책연구에서는 수산식품산업의 지속가능한 발전, 수출 확대를 위한 지원정책, 수산식품생산을 위한 거점단지, 법·제도적인 정비 등을 핵심 분야로 설정하여 연구하였음
- 전국 시·도 연구원에서는 정부 정책과 학술연구동향을 종합하여 지역의 특성에 맞는 수산식품산업 육성방안을 도출하고 지원하기 위한 연구를 추진하였음

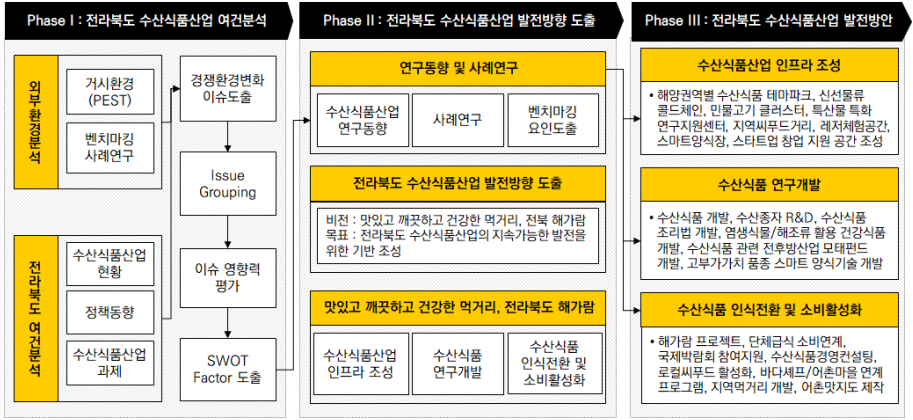
○ 수산식품산업 육성과 관련된 다양한 국내의 사례를 살펴본 결과 전라북도 수산식품산업 특화 발전을 위하여 다음의 시사점을 도출할 수 있음

- **(지역자원 활용과 네트워크 협력)** 지역의 역사, 문화, 인프라 자원 등을 활용하고, 지역 전문가 네트워크를 구성하여 지속적인 협력체계를 구축함
- **(공동협의체, 공동시설)** 영세한 수산식품업체를 조직화하기 위해서 공동협의체를 결성할 필요가 있으며, 공동시설을 활용하는 방안을 고려할 수 있음
- **(복합문화공간 집적화)** 지역의 문화, 관광자원과 결합하여 다양한 체험거리, 편의 시설이 집적된 공간에서 성공한 사례가 많음
- **(브랜드화 추진 필요)** 브랜드가치로 제품의 경쟁력을 향상하고, 관련 산업의 연계 발전 효과를 기대할 수 있음
- **(지속성장 가능성 확보)** 전문가 네트워크, 전문 인력 양성 등 지속성장을 위한 기반을 구축함

○ 전라북도 수산식품산업 현황과 수산식품 수출입 물동량, 정책동향, 선행연구, 사례조사를 토대로 전라북도 수산식품산업의 SWOT 분석을 하였음

- 비전 : 맛있고 깨끗하고 건강한 먹거리, 전라북도 해가람
- 목표 : 전라북도 수산식품산업의 지속가능한 발전을 위한 기반 조성
- 전략방향 : 수산식품산업 인프라 조성(8개 과제), 수산식품 연구개발(6개 과제), 수산식품 인식전환 및 소비활성화(8개 과제) 등 3가지 추진전략에 맞추어 22개의 추진과제를 제안함

〈그림 5-1〉 연구요약



2. 정책제안

- 본 과제는 전라북도 해양산업 육성의 관점에서 2017년에 수행된 “전라북도 해양산업 육성방안 연구(전북연구원, 2017)”에서 전라북도 중점 육성 산업으로 선정된 수산식품산업의 발전방안을 모색하기 위하여 추진되었음
- 궁극적으로 전라북도 수산식품산업이 체계적인 성장의 기반을 구축하고, 지속 가능한 성장을 할 수 있도록 기여하고자 함
 - 수산식품산업을 중심으로 전라북도 어촌, 해양수산업 전반의 발전을 유도하는 관점에서 다음과 같이 정책제안을 하고자 함
- 첫째, 전라북도 해양수산 발전과 수산식품산업 발전을 위하여 제안된 다양한 추진 과업의 체계적인 실행 방안을 모색해야 함
 - 본 과업은 2017년 전라북도 해양산업 육성방안 연구, 전라북도 해양수산발전기본 계획 수립, 2018년 전라북도 해양수산발전실행계획수립, 2019년 전라북도 내수면 어업 육성 및 6차 산업화 계획수립 등 전라북도에서 추진해온 과제와 연계성을 가지고 있으며, 언급한 연구과제에서 100여 개 이상의 추진 과제가 도출되었음
 - 대부분 추진과제들은 실무자, 어촌 거주자, 전문가, 정책담당자 등 이해관계자의 의견을 수렴하여 제안된 것으로 실질적인 실천 방안 모색이 필요함
- 둘째, 최근 전라북도와 관계 시·군에서는 지역 해양수산의 발전을 도모하기 위한 다양한 연구용역을 추진하고 있으며, 이는 바람직한 현상으로 지속적으로 발전 방안을 모색하고, 이해관계자의 의견을 수렴할 수 있는 장을 마련할 필요가 있음
 - 2017년 해양수산발전기본계획 수립용역에서 제안한 64개의 과제를 산·학·연·관 자문위원회 회의를 거쳐 30개 핵심과제로 압축하고, 우선순위 상 높은 상위 과제를 중심으로 실행계획을 수립하는 과정에서 다양한 관계자의 의견이 반영되었음
 - 내수면 산업 기반을 보유하고 있는 강점을 활용하여 체계적인 지원 정책을 수립하고자 전라북도 내수면 어업 육성과 6차 산업화 계획 수립 용역이 진행 중임
 - 다양한 분야에서 해양수산정책 연구를 추진하는 것은 대외적으로 전라북도가 해양

수산분야의 중요성을 인식하고 있음을 선포하는 계기가 되며, 대내적으로는 다양한 이해관계자의 의견을 수렴할 수 있는 기회가 됨

- 셋째, 전국 지자체 중 최초로 전라북도에서 수산물 광역브랜드로 출시한 ‘해가람’에 대한 가치 제고가 필요함
 - 단순히 포장재를 지원하거나, 전라북도 수산물 브랜드 명칭으로 포지셔닝하기 보다 수산물 안전이슈, 이력추적제 등 정책 추진방향에 맞추어 선제적으로 수산식품 품질을 보장하고, 브랜드 가치 제고를 위한 마케팅 전략을 추진할 필요가 있음
 - ‘해가람’ 브랜드 가치를 향상하여 전라북도 수산식품에 대한 인식을 제고하고, 안정적인 소비 활성화를 도모하는 전략 추진 등이 가능할 것으로 판단됨

- 넷째, 내수면 산업의 경우 전라북도가 타 지자체에 비해 입지, 기반, 역량 등 다양한 경쟁력을 보유하고 있으므로 특화 필요성이 있음
 - 현재 진행 중인 전라북도 내수면 어업 육성 및 6차 산업화 계획 수립에 어업 종사자, 이해 관계자 등의 의견을 다수 수렴하여, 체계적인 발전 방안을 마련할 필요가 있음
 - 최근(2019. 6. 21.) 발표된 해양수산부의 강마을 재생사업(공모사업)의 경우 전라북도 지역의 여건에 맞추어 관계 시·군, 어업계 등과 협의하여 적극적으로 공모에 대응할 필요가 있음

- 다섯째, 수산식품산업을 육성하기 위해서는 다양한 기반 시설이 요구되는데, 신규 시설 수요가 존재하겠지만, 기존 시설의 기능재배치를 최우선적으로 검토할 필요가 있음
 - 신규 시설을 유치하는 것은 전라북도 수산업의 대외 경쟁력, 정부의 인프라 지원 정책 추세 등을 고려할 때 현실적인 어려움이 많음
 - 어항, 어촌 인근에 조성된 기존 시설의 기능 재배치를 통하여 활성화를 도모한다면, 적은 비용으로 효과를 달성할 수 있으며, 추후 정부지원, 공모사업 대응에도 유리할 것으로 판단됨

- 여섯째, 정책 추진 담당자 등 관계 담당자의 교육·훈련을 위한 자리를 자주 마련

할 필요가 있음

- 정부 정책 동향과 세계 시장 트렌드의 변화에 대응하는 각 지자체의 사례, 해외 선진지역의 사례 등을 직접 체험할 수 있는 기회를 자주 가질 수 있도록 지원할 필요가 있음
- 소수 인력으로 많은 업무를 추진해 나가야 하는 한계 상 정부가 주관하는 설명회, 타 지자체 또는 국책연구기관에서 주관하는 정책세미나, 포럼 등에 업무 담당자만 참석하는 경우가 많은데, 순환근무의 특성을 고려할 때, 참석을 희망하는 담당자의 참석을 보장할 필요가 있음
- 향후 업무 추진에 필요한 인적자원 네트워크 형성과 세계 트렌드, 정책 동향 등을 단기간에 파악하고, 전문가 및 중앙정책담당자에게 직접 질문할 수 있는 기회이므로 적극적인 참여를 독려할 필요가 있음

○ 일곱째, 전라북도 수산식품산업 관련 산·학·연·관 협력을 강화하기 위한 정책 세미나, 포럼, 협의체 운영 등을 정기적으로 추진할 필요가 있음

- 전라북도와 관계 시·군, 전라북도어촌특화지원센터, 전라북도 농어촌종합지원센터, 어촌계, 어업계, 협동조합, 민간 산업체, 도내 연구기관, 주요 대학 등 전라북도 수산식품산업 발전을 위해 노력하는 다양한 구성원이 자주 의견을 교환할 수 있는 자리를 마련할 필요가 있음

참고문헌

참고문헌

- 경기도 포천시. (2016). 포천시 식품산업 활성화 정책 방안. 경기도 포천시.
- 경남발전연구원. (2016). 경남 수산식품산업 육성을 위한 전략과 과제. 경남발전연구원.
- 경상남도. (2013). 2014~2018 농업·농촌 및 식품산업 발전계획. 경상남도.
- 광주전남연구원. (2012). 국토 서남권의 농수산 유통 중심지로서 광주의 역할강화 방안. 광주전남연구원.
- 김성용, 안병일, 김윤식, 이미숙, 남경수, 길수민. (2009). 식품 클러스터의 잠재성 분석: 경남지역을 중심으로. 농업생명과학연구, 43(6), 117-127.
- 김수관, 김재선, 두정완, 윤영선. (2008). 전북지역 수산가공품 유통개선에 관한 연구. 글로벌 경영학회지, 5(4), 43-74.
- 농림수산식품부. (2012). 농어업·농어촌 및 식품산업 발전계획 수립 연구. 농림수산 식품부.
- 농림수산식품부. (2010). 수산식품산업 발전을 위한 실천방안 연구. 농림수산식품부.
- 농림수산식품부. (2009A). 식품산업의 국내 농어업 성장유발효과 분석. 농림수산 식품부.
- 농림수산식품부. (2009B). 수산전통식품산업의 현황과 발전방안에 관한 연구. 농림 수산식품부.
- 농림수산식품부. (2008). 식품산업 발전 종합대책. 농림수산식품부.
- 농림수산식품부. (2007). 사례연구를 통한 식품산업 클러스터 조성방향. 농림수산 식품부.
- 농림수산식품기술기획평가원. (2012). 2011년 농림수산식품 국내외 R&D 동향 종합 보고서, 농림수산식품기술기획평가원.
- 농림축산식품부. (2017). 식품산업의 신성장산업화를 위한 중장기 식품산업진흥 정책방안 마련 연구. 농림축산식품부.
- 농림축산식품부. (2007). 식품산업육성 정책방향 연구. 농림축산식품부.
- 노용식. (2015). 식품제조업의 지역경제효과; 공간적 집적, 고용창출, 부가가치. 서울대학교 도시계획학 박사학위논문.
- 대구경북연구원. (2015). 경북 수산식품산업 육성을 위한 기초연구. 대구경북연구원.

- 대구경북연구원. (2012). 대구지역의 식품산업 육성 방안. 대구경북연구원.
- 대구광역시. (2013). 지역 식품산업 육성전략 및 과제발굴 용역 요약보고서. 대구광역시.
- 박종은, 송채현. (2010). 국가 식품산업 클러스터의 성공을 위한 전문물류센터 필요성에 관한 연구. 한국물류학회, 20(5), 329-350.
- 부산광역시. (2014). 부산시 수산식품산업 육성 중단기 핵심과제 도출에 관한 연구. 부산광역시.
- 부산과학기술기획평가원. (2018). 부산시 수산분야 미래전략기술과 신산업. 부산과학기술기획평가원.
- 부산발전연구원. (2013). 부산 수산업의 경쟁력 강화방안. 부산발전연구원.
- 부산발전연구원. (2007). One-Stop 수산물 수출단지 건립을 위한 경제적 타당성 분석 연구. 부산발전연구원.
- 산업연구원. (2013). 식품산업의 지역별 발전 현황과 산업생태계 육성 방안. 산업연구원.
- 식품의약품안전처. (2014). 식품산업 발전을 위한 규제개혁 방안 연구보고서. 식품의약품안전처.
- 손병석, 전일수, 송인석. (2006). 국내 신선물류클러스터의 구축방안-인천송도경제자유구역을 대상으로-. 한국항만경제학회지, 23(1), 41-59.
- 이승택, 한능호. (2017). 혁신적 식품 클러스터의 주요 기능에 관한 연구. 한국무역학회, 42(1), 237-256.
- 이현동. (2017). 수산식품산업의 환경변화 및 미래 발전전략. 한국수산과학회, 2017(5), 327-335.
- 임용택, 송정수. (2014). 한국 식품산업의 발전요인 및 경제적 파급효과 분석. 한중경상학회, 13(1), 181-210.
- 인천발전연구원. (2018). 인천시 수산업 실태분석 및 경쟁력 강화 연구. 인천발전연구원.
- 인천발전연구원. (2011). 인천 식품산업 육성방안. 인천발전연구원.
- 전라북도. (2017). 전라북도 해양수산발전기본계획 수립 연구용역. 전라북도.
- 제주발전연구원. (2010). 제주지역 신선물류·유통 활성화 방안. 제주발전연구원.
- 천영선. (2018). 글로벌 콜드체인 네트워크 구축에 관한 연구: 신석식품 및 동북아 허브네트워크 경쟁력을 중심으로. 인천대학교 동북아물류대학원 물류경영학과

박사학위논문.

- 최재욱. (2017). 수산식품산업 발전을 위한 R&D 지원방향과 과제, 한국수산과학회, 2017(5), 336-341.
- 충남연구원. (2006). 충남 식품가공산업 실태 및 육성방안. 충남연구원.
- 충청북도. (2014). 충청북도 농어업·농어촌 및 식품산업 발전 5개년 계획 요약. 충청북도.
- 한국개발연구원. (2009). 2009년도 예비타당성조사 보고서 국가식품 클러스터 조성 사업. 한국개발연구원.
- 한국농촌경제연구원. (2013). 전통식품산업 활성화 전략 수립. 한국농촌경제연구원.
- 한국농촌경제연구원. (2012). 식품산업의 발전을 위한 통상정책 방향. 한국농촌경제연구원.
- 한국은행 전북본부. (2016). 국가식품클러스터 구축 현황과 향후 과제. 한국은행 전북본부.
- 한국은행 포항본부. (2017). 경상북도 수산식품 가공산업의 경쟁력 강화 방안. 한국은행 포항본부.
- 한국해양수산개발원. (2008). 수산업 클러스터 형성에 관한 기초연구. 한국해양수산개발원.
- 한국해양수산개발원. (2009). 수산식품산업의 발전을 위한 장단기 정책방향. 해양수산개발원.
- 한국해양수산개발원. (2011). 글로벌 경쟁력 강화를 위한 수산식품 정부인증제도 개선방안. 한국해양수산개발원.
- 한국해양수산개발원. (2012). 인구·사회구조 변화에 따른 수산식품 소비 트렌드와 과제. 한국해양수산개발원.
- 한국해양수산개발원. (2013). 동북아 수산식품 허브 구축을 위한 제도 개선 연구. 한국해양수산개발원.
- 한국해양수산개발원. (2017A). 한국 수산식품 세계화 전략(수산물 수출을 중심으로). 한국해양수산개발원.
- 한국해양수산개발원. (2017B). 미래 수산업·어촌 발전을 위한 정책방향 연구. 한국해양수산개발원.
- 한순관, 권희철. (2008). 전북 식품산업 클러스터의 식품물류 효율화 방안. 한국물류학회지, 18(4), 185-216.

해양수산부. (2017). 권역별 수산물 수출기공클러스터 조성 연구. 해양수산부.

Alberto, P. (2000). The logistics of industrial location decisions: an application of the Analytic Hierarchy Process methodology. *International Journal of Logistics: Research and Applications*, 3(3), 273-289.

Azani, H., Khorramshahgol, R. (1990). Analytic Delphi Method (ADM): a strategic decision making model applied to location planning. *Engineering Costs and Production Economics*, 20, 23-28.

Korpel, J., Tuominen, M. (1996). Decision aid in warehouse site selection. *International Journal of Production Economics*, 45, 169-180.

Lambert, D. M., Clark C. D., Wilcox, M. D., Park and W. M. (2007). Do Migrating Retirees Affect Business Establishment and Job Growth? An Empirical Look at Southeastern Non-Metropolitan Countries 2000-2004, *The Review of Regional Studies*, 37(2), 251-278.

Lmabert, D. M, Mcnamara, K. T. (2009). Location Determinants of Food Manufacturers in the United States, 2000-2004: are Non-Metropolitan Countries Competitives?, *Agricultural Economics*, 40(6), 617-630.

Marc, G., Carlos, V., Koray, D. (2002). Modeling and design of global logistics system: A review of integrated strategic and tactical models and design algorithm. *European Journal of Operational Research*, 143(16), 1-18.

Min, H., Melachrinoudis, E. (1999). The Location of a Hybrid Manufacturing/ Distribution Facility from Supply Chain Perspectives: A Case Study. *Omega*, 29, 75-85.

Meshkat, H., R. H. Ballou. (1996). Warehouse Location with Uncertain Stock Availability. *Journal for Business Logistics*, 17(2), 197-216.

Partovi, F. Y. (2004). An Analytic Model for Locating Facilities Strategically. *Omega*, 34, 41-55.

Rosenfiled, D. B. (1987). The Retailer facility Location problem : A case

- study. *Journal of Business Logistics*, 8(2).
- Tyagi, R., Das, C. (1995). Manufacturer and Warehouse Selection for Stable Relationship in Dynamic Wholesaling and Location Problems. *International Journal of Physical Distribution and Logistics Management*, 25(6), 54-72.
- Yang, J., Lee, H. (1997). An AHP Decision Model for Facility Location Selection. *Facilities*, 15(9,10). 241-254.

정책연구 2019-11

전라북도 수산식품산업 발전방안 연구

발행인 | 김 선 기

발행일 | 2019년 7월 31일

발행처 | 전북연구원

55068 전북 전주시 완산구 콩쥐팍쥐로 1696

전화: (063)280-7100 팩스: (063)286-9206

ISBN 978-89-6612-261-5 93530

본 출판물의 판권은 전북연구원에 속합니다.

