

국 제 수 산 월 간 동 향

2025. 6.



한국원양산업협회

KOFCC 해 외 수 산 협 력 센 터

목 차

1. 유엔 공해 조약, 발효 임박	3
2. FAO, 해양 어족 상세 평가 결과 발표, 2030 SDG 달성 미지수	4
3. 세계 오징어 산업 현황	5

- 유엔 공해 조약(High Seas Treaty)이 19개국의 비준으로 발효 임계치인 60개국에 점점 가까워지고 있으며, 이 조약은 전 세계 해양 30%를 보호구역으로 지정하고 해양자원 보존을 강화함
 - 2023년 3월 최종 합의 후 2023년 9월부터 비준이 시작되었으며, 현재까지 50개국이 비준해 60개국 요건 달성에 10개국만 남은 상황임
 - 조약 발효 시 세계 해양의 30%를 보호구역으로 설정하고, 해양 보존에 더 많은 자금 지원과 해양 유전자 자원 접근 규제를 강화함
 - High Seas Alliance 등 NGO들이 비준을 독려하며 아직 비준하지 않은 국가들에 빠른 비준을 촉구하고 있음
 - 알바니아, 바하마, 벨기에 등 19개국이 최근 비준했으며, 여러 국가가 추가 서명을 했고 EU도 공식적으로 비준을 완료했으나 집계에는 포함되지 않음

※ 출처: SeafoodSource¹⁾

1)<https://www.seafoodsource.com/news/environment-sustainability/un-high-seas-treaty-edges-closer-to-coming-into-force> ('25년 06월 26일 검색)

- FAO의 최신 해양어족 평가에 따르면, 전 세계 어족의 지속가능성은 지역별로 큰 차이를 보이고 있으며, 현 수준의 관리로는 2030년 유엔 지속가능발전 목표(SDG) 달성이 어려울 것으로 전망됨
- FAO는 역대 가장 상세한 해양어족 분석(2,570개 개별 어획자원)을 통해, 어획량의 77.2%가 지속가능한 어종에서 나오지만, 전체 자원 중 35.5%는 남획 상태임을 밝혔음
 - 효과적 관리가 이루어진 지역(남서·북동 태평양, 남극 등)은 지속가능 비율이 90% 이상에 달하지만, 동남태평양·동중대서양 등 일부 지역은 관리 미흡 및 데이터 단절로 지속가능성이 크게 떨어졌음
 - 주요 어종(상위 10개 중 60%, 참치류 87%)은 대체로 지속가능하며, 과학 기반 정책과 국제 협력이 실질적 효과를 보이고 있음
 - 그러나 SDG 14(수중생물 보전) 등 핵심 목표 달성은 점점 불확실해지고 있어, FAO와 MSC 등은 더욱 긴급하고 효율적인 관리 및 세계 각국의 정책적 대응을 촉구하고 있음

※ 출처: SeafoodSource²⁾

²⁾<https://www.seafoodsource.com/news/environment-sustainability/fao-releases-detailed-global-assessment-of-marine-fish-stocks-determines-2030-sdg-goals-likely-out-of-reach> ('25년 06월 26일 검색)

- 세계 오징어 산업은 역동적이고 예측하기 어려운 분야로, 현재 공급 부족과 변동하는 가격으로 어려움을 겪고 있음. 2024년 기준 130억 달러 이상의 가치를 지닌 이 시장은 다양하고 영양가 있는 수산물에 대한 소비자들의 수요 증가에 힘입어 지속적인 성장이 예상되고 있음. 그러나 이러한 성장은 더 경쟁적이고 복잡한 시장 속에서 전개될 것임. 오징어 산업은 전 세계적인 수요 증가, 지정학적 긴장, 규제 강화, 환경 조건 변화로 인해 전례 없는 도전 과제에 직면해 있음.

■ 주요 종 및 지역

- 전 세계 오징어 무역은 주로 세 가지 주요 종을 중심으로 이루어짐:
- *Illex argentinus*(아르헨티나 단지느러미 오징어): 남서대서양에서 발견되는 이 오징어는 특히 아르헨티나 배타적 경제수역(EEZ) 주변이 어업의 중심지임.
- *Dosidicus gigas*(아메리카 대왕오징어): 페루와 에콰도르 연안의 남동태평양에 풍부하게 서식하는 이 종은 아시아로 공급되는 가공 라인을 지배함.
- *Todarodes pacificus*(일본 살오징어): 북서태평양, 특히 일본, 한국, 중국 주변에 집중되어 있음.
- 전체적으로 이 종들은 지난 10년 동안 매년 300만에서 500만 톤 사이에서 변동하는 전 세계 오징어 어획량의 대부분을 차지함.

■ 주요 어업 국가

- 오징어 어업 주요 선단들은 다음과 같음:
- 중국: 단연코 세계 최대의 오징어 어업국임. 중국 원양 선단은 남미, 서아프리카, 서태평양 연안에서 조업을 수행함. 불법, 비보고, 비규제(IUU) 어업에 대한 규제 압력이 거세지고 있지만 중국의 공해 선단은 빠르게 성장하고 있음.
- 아르헨티나: EEZ 내 오징어 자원에 대한 접근을 통제하고 있음. 오징어 채

낚기 선단들은 철저히 감시되고 있으며, 산란장을 보호하기 위해 계절적으로 점점 더 폐쇄되고 있음.

- 한국과 일본: 북태평양에서 활동하며 일본 살오징어 어업의 핵심 주체입니다. 일본 오징어 소비량은 여전히 높아 국내 수요가 강세를 보이고 있음.
- 페루와 에콰도르: 두 나라는 대왕오징어를 풍부하게 보유하고 있을 뿐만 아니라 가공 산업도 성장하고 있으며, 중국 선단들을 규제하려고 노력하고 있음.
- 스페인(갈리시아): 스페인은 주로 구매자이자 가공업자이지만 원양 오징어 어업에도 참여하고 있으며 유럽 시장에서 중요한 역할을 하고 있음.

■ 시장 역학 및 가격

- 25년 2분기 현재 오징어 가격은 여러 요인으로 인해 여전히 상승하고 있음:
- 더 엄격한 관리: 아르헨티나와 다른 연안 국가들은 어기를 단축하고 더 엄격한 할당량을 부과하여 전 세계 공급량이 감소했음.
- 연료 및 인건비: 특히 지속가능성에 대한 조사가 증가함에 따라 원거리 운영은 높은 간접비에 직면해 있음.
- 중국 수요: 가공 오징어, 특히 건조 오징어에 대한 중국의 수요는 아시아 전역의 수요를 계속 증가시키고 있음.
- 아르헨티나 오징어와 일본 오징어의 평균 시장 가격은 전년 대비 15~20% 상승했음. 아르헨티나 오징어는 현재 톤당 약 2,600달러에 거래되고 있으며, 일본 오징어는 톤당 2,000달러를 돌파했음.

■ 가공 및 소비 허브

- 원양에서 잡은 생오징어는 여러 번 전제가 되고 다양한 가공 및 소비 허브를 거치는 복잡한 여정을 시작함. 중국, 태국, 베트남이 주요 가공지들임. 이들 국가 중 특히 중국은 자국 원양선단 또는 국제 무역을 통해 대량의 생오징어를 수입하는 경우가 많음. 그 후 이 오징어들은 세척되어 다양한 형태로 가공된 후 전 세계 시장으로 재수출됨.

- 중국의 역할: 가공 및 물류의 정점 중국 내 저장성 저우산시는 원양 오징어 어업, 가공 및 물류의 거대한 허브로 두각을 나타내고 있음. 중국 원양 오징어 어획량의 70% 이상을 차지하며 52만 톤을 초과하는 엄청난 저온 저장 능력을 자랑하며, 이는 중국에서 가장 밀집된 클러스터를 형성함. 저우산의 후이쿤 부두는 원양 어장, 특히 남서대서양과 남동태평양으로부터 도착하는 운반선에서 냉동 오징어를 공급받는, 쉬지 않는 활동의 중심지임.
- 저장성 저우산시는 오징어의 사양, 가격, 수량을 실시간으로 모니터링하는 인프라에 막대한 투자를 해왔음. 이 플랫폼은 온라인 거래를 촉진하고 조업, 가공, 무역 회사들을 연결함. 인건비 상승과 같은 어려움에도 불구하고 가공 및 부가가치 제품에 대한 저우산시의 전략적 집중은 오징어의 중심 역할을 유지하려는 야망을 보여줌. 중국 가공업체들은 아시아 간식 시장을 위해 오징어의 저렴한 부위를 사용하는 혁신적인 방법도 모색하고 있음.
- 기타 가공 강국: 태국과 베트남도 중요한 역할을 하며, 기존 수산물 가공 산업과 경쟁력 있는 인건비를 활용하여 상당한 양의 수입 오징어를 처리하여 수출용 제품으로 탈바꿈시키고 있음.
- 주요 수입 및 소비 시장: 가공된 오징어는 주로 식품 서비스 및 소매 시장을 위해 주요 수입 및 소비 국가로 이동함:
- 유럽 연합: 스페인, 이탈리아, 프랑스와 같은 국가가 가장 중요함. 스페인의 비고 항구는 국내 소비뿐만 아니라 다른 EU 회원국들의 주요 가공 및 재수출 중심지로서 유럽의 선도적인 오징어 수입 허브 중 하나임. 오징어는 지중해 요리에서 두드러지게 등장하며 신선 제품과 냉동 제품에 대한 수요가 계속되고 있음.
- 일본: 스시, 사시미, 다양한 오징어 요리 등 뿌리 깊은 수산물 문화에 힘입어 거대한 소비시장을 형성하고 있음. 일본은 상당한 양을 수입하며, 종종 특정 종과 품질을 선호함.
- 미국: 특히 칼라마리와 같은 요리를 통한 음식 서비스와 소매 채널에서 인기가 점점 더 높아지고 있음.
- 한국: 볶음부터 양념 오징어까지 다양한 형태의 오징어 요리 전통을 가진 또 다른 주요 소비지임.

- 저온 물류의 효율성과 가공 기술의 발전으로 복잡한 글로벌 공급망이 가능해지면서 수천 마일 떨어진 곳에서 잡은 오징어가 전 세계 식탁에 오를 수 있게 되었음. 그러나 이 복잡한 네트워크는 공급 중단, 무역 정책, 가격 변동성에 대한 취약성에도 노출되어 어업, 가공, 소비의 상호작용을 하나의 진정한 글로벌 경제 댄스로 만들.

■ 지속 가능성과 지정학적 긴장

- 전 세계 오징어 산업은 환경적 영향과 거버넌스에 대한 조사를 점점 더 많이 받고 있음. 특히 공해에서 수요가 급증하고 자원량에 대한 포괄적이고 과학적인 관리 계획이 부족해지면서 남획에 대한 우려가 만연해 있음. 이를 더욱 악화시키는 불법, 미보고, 비규제(IUU) 어업 관행은 특히 남미 국가들의 배타적 경제수역(EEZ) 근처에서 활동하는 원양선단에 의해 심각한 위협이 되고 있음. 이러한 불법 활동은 해양 자원을 고갈시킬 뿐만 아니라 현지 어민들의 생계를 위협하고 불공정한 경쟁을 초래함.
- 아르헨티나와 에콰도르와 같은 국가들은 IUU 어업에 대응하기 위한 지역 협력 및 모니터링 강화를 강력히 촉구해 왔음. 특히 아르헨티나는 주로 중국 어선들의 남서대서양 EEZ 외곽에서의 조업을 목격하고 있으며, 이는 아르헨티나 오징어 어업의 지속 불가능성에 대한 우려를 낳고 있음. 이러한 역학 관계는 종종 지정학적 긴장을 초래하며, 남미 연안 국가들은 자국의 자원이 훼손되고 있다고 느끼고 있음.
- 남동태평양 공해 어업 관리를 위한 핵심 기구인 남태평양지역수산물관리기구(SPRFMO)가 대왕오징어에 대한 보존관리조치를 시행하고 있음. 그러나 모든 회원국들에 대한 강력한 단속, 보다 강력한 데이터 수집, 구속력 있는 조치가 필요하다는 요구 등의 도전 과제가 남아 있음. 중요한 오징어 해역인 남서대서양 공해를 관할하는 지역수산물관리기구(RFMO) 필요성에 대한 목소리도 증가하고 있음.
- 환경적 영향을 넘어, 먼 바다에서 발생하는 인권 침해로까지 조사가 확대되고 있음. 비정부기구(NGO) 보고서에 따르면 심각한 노동 착취, 강제 노동, 선박의 열악한 작업 환경 등의 문제들이 있고 공급망 전반에 걸쳐 윤리적 우려가 제기되고 있음.

- 이러한 복잡한 문제들을 해결하기 위해서는 공급망의 투명성을 높이고, 바다에서 식탁까지 어획물 추적성을 개선하며, 기국이나 조업 위치에 관계없이 모든 어업 활동에 대한 책임을 보장하기 위한 국제 협력의 강화 등 다각적인 노력이 필요함.
- 식량 안보, 해양 보존, 지정학적 영향이 교차하는 오징어가 단순한 수산물 상품을 넘어 전략적인 상품이 되고 있음.

출처: www.seafood.media³⁾

3) <https://www.seafood.media/fis/worldnews/worldnews.asp?l=e&id=134739&ndb=1> (6월 16일 기사)