

보도일시 (인터넷) 2024. 10. 31.(목) 11:00

(지면) 2024. 10. 31.(목) 석간

배포 2024. 10. 30.(수) 16:00

김 생산 늘리고 고급화...김 수급 안정과 글로벌 시장 모두 잡는다

- 해수부, 「김 산업 경쟁력 강화방안」 발표
- 김 생산·가공의 스마트화·규모화로 안정적 공급 및 품질 제고
- 한국 김의 브랜드화, 수출 지원으로 2027년까지 수출 10억불 목표

해양수산부(장관 강도형)는 10월 31일 우리 김의 생산부터 가공·수출까지 전 주기 개선방안을 담은 「김 산업 경쟁력 강화방안」을 발표했다고 밝혔다. 김은 우리나라 대표 수산물이자 수출식품으로 지난해 최초로 수출 1조원(7.9억불)을 달성하였고, 세계 김 시장의 70% 이상을 우리 김이 점유하고 있다.

그러나 우리 문화, 음식의 세계적 인지도가 높아지면서 김 수요*는 급증하고 있으나, 국내 전체 김 원료(물김) 생산량은 50~60만톤 수준에서 머물러 공급 확대를 통한 가격 안정화가 필요한 상황이다. 아울러, 기후 변화로 인한 수온 상승으로 인해 선제적인 대응책 마련이 요구되고 있다.

* 세계 김 시장(교역규모): ('14) 4.4억불 → ('23) 10.8억불(연평균 10.5%↑)

김 가공 부문도 소규모·영세 업체가 많은* 특성상 품질 향상 및 생산 자동화를 위한 투자 여력이 부족하여, 영세성을 탈피하고 규모의 경제를 실현할 수 있는 정책이 필요하다.

* 마른김 업체의 82%가 상시직원 10인 미만

이에 해양수산부는 지난 6월, 산·학·연·관이 참여하는 '김 산업 협의체'를 구성하여 대책 마련에 나섰다. 협의체를 통해 현장과 전문가가 제시한 김 산업의 문제, 건의사항 등 다양한 의견을 수렴하여 「김 산업 경쟁력 강화방안」을 마련했다.

이번에 발표하는 「김 산업 경쟁력 강화방안」은 ‘글로벌 김 산업 주도권 공고화’를 비전으로, ‘2027년까지 김 수출 10억불’이라는 목표 달성을 위한 네 가지 전략을 제시한다.

[전략 ① (양식) 내수·수출을 위한 안정적 원물 공급]

내수와 수출에 필요한 물량을 안정적으로 공급한다. 내년 마른김은 올해보다 1천만 속(속=100장) 늘어난 1억 6천만 속(2024년 대비 7% 증가)이 생산되어 수급 안정에 기여할 것으로 전망된다.

2,700ha(축구장 3,800개 규모)의 김 양식장을 확대하였으며, 먼바다에서의 김 양식도 1,000ha 규모로 최초로 시도한다. 2025년에도 수급상황을 살펴 추가 양식면적 확대를 검토할 계획이다. 또한, 양식관리선의 입·출항, 물김 보관, 수산물 가공 등 양식과정을 최적화할 수 있는 ‘양식전용 어항’의 타당성도 검토한다.

바다가 아닌 육상에서 김을 양식하는 기술을 내년부터 개발하고, 고수온에 강한 김 양식품종을 현장 실증 후 보급하는 등 빠르게 진행되는 기후변화에 대응하여 안정적인 생산체계도 구축할 예정이다.

아울러, 소규모 양식장들이 통합하여 어업법인화하는 경우 정부 지원사업을 우대하는 등 김 양식업계의 규모화를 유도한다. 김 양식현장의 노동력 부담 및 생산비용을 줄일 수 있도록 채취한 물김을 육상에 자동으로 옮기는 장비 등 김 양식을 자동화할 수 있는 기술도 개발, 보급한다.

[전략 ② (가공·유통) 규모화·스마트화로 가공·유통의 효율성 제고]

‘(가칭)마른김 수협’ 출범 지원 등 300여개의 마른김 업체를 조직화·규모화할 수 있는 방안을 중장기적으로 검토하고, 내년부터 중소벤처기업부와 협업하여 김 가공공장을 스마트공장으로 전환할 수 있도록 지원할 계획이다.

물김의 주생산지인 전남의 물류시설 부족을 해소하기 위해 전남 산지거점 유통센터(FPC) 1개소를 신축하고, 나주 소비지분산물류센터(FDC)를 증축하여 물류비용을 줄여 나간다. 또한, 목포에 수산식품 수출단지를 2026년까지 조성하여 김 가공·수출 기업을 입주시켜 연구개발(R&D), 수출 등을 지원하고, 김 거래의 투명성 확보와 거래비용 저감을 위한 마른김 거래소 설립도 추진한다. 아울러, 수급전망모형을 고도화하고 관련 데이터를 축적·보완하여 수급 예측의 정확성을 높이고, 그 정보는 업계에 제공할 계획이다.

[전략 ③ (수출·내수) K-김의 브랜드 가치를 높여 국내외 시장 확대]

우리 김이 세계적으로 인정받는 브랜드가 될 수 있도록 만들어 나간다. 그간 해외에서 김은 Nori, Seaweed, Laver 등 여러 명칭으로 사용되어 브랜드 확산에 어려움을 겪고 있었다. 이에, 우리식 김 영문 명칭인 GIM을 확산시키고, 우리 김 제품 규격안이 글로벌 스탠다드가 될 수 있도록 국제표준화(국제식품규격위원회, CODEX)를 추진한다. 국제표준으로 인정 시 비관세 장벽이 완화되어 수출이 더욱 탄력을 받을 것으로 기대된다.

또한, 김 등급제를 도입하여 소비자는 좋은 김을 쉽게 구분할 수 있게 하고, 생산자는 김 품질에 따라 가격을 차별화할 수 있도록 하여 우수한 품질의 김 생산을 유도할 계획이다. 올해 11월에는 프랑스 파리에 해외무역지원센터를 개설하여 유럽 김 시장 개척도 계속해 나간다.

아울러, 국내 소비자의 기호에 맞춰 김 간식, 김을 활용한 소스 등 다양한 신제품 개발을 지원하여 밥 반찬이 아닌 다양한 소비시장을 창출한다. 또한, 온·오프라인에 할인행사(최대 50%)를 지원하고, 미래 소비층인 영유아, 청소년 등을 대상으로 홍보를 강화한다.

[전략 ④ (산업 기반) 거버넌스 구축 및 연구역량·인력 육성]

가격, 수급 등 김 산업 현안에 긴밀히 대응하기 위한 정부-업계 간 거버넌스도 강화한다. 종자·양식·가공·수출 업계가 모두 참여하는 김 산업 협의체를 정기적으로 운영하고, 정부와 김 업계가 상생 MOU를 체결하여 생산방향을

논의하고 수급 불안 등에 대응할 예정이다. 또한, 자조금을 활성화하여 수급 조절, 소비 촉진 등을 위한 민간의 역량도 키워 나간다.

김 전문 연구기관인 국립수산물과학원 해조류연구소의 규모와 기능을 확대하여 연구개발 역량을 강화하고, 앞으로 신규 개발하는 양식장 일부는 청년 귀어인에게 임대하는 등 신규 인력을 양성하여 김 산업의 지속가능성을 높일 계획이다.

강도형 해양수산부 장관은 “김은 반찬, 김밥 등으로 우리 국민의 사랑을 받는 식품이자, 이제 세계인의 사랑을 받는 먹거리로 거듭나고 있다.”며, “김 산업 경쟁력 강화방안을 통해 국민들이 부담 없이 김을 소비할 수 있도록 하고, 세계 시장에서 우리 김의 위상을 확고히 할 수 있도록 최선을 다하겠다.”고 밝혔다.

담당 부서	수산정책관 수산정책과	책임자	과 장	황준성 (044-200-5420)
		담당자	서기관	허남기 (044-200-5433)





김 산업 경쟁력 강화 방안



산업 동향

수출 확대로 활로 모색, 수산식품 1위 수출품목('23년 1조원 수출)으로 성장

내수 '14년 10,125' > '23년 5,956만속

수출 '14년 3,798' > '23년 10,055만속

184.7% 증가

추진방향

'25년 약 1천만속, '27년까지 약 2천만속 추가 생산하여 국내외 수요 충족 한국해양수산개발원

수출수요 증가로 수급 안정을 위한 공급 확대 필요



○ 수요합계
○ 23년 생산량(1억 5천만속)



단기 : 공급 확대를 통한 수급 안정

'25년 1천만속 추가 생산(1억 6천만속)

'27년까지 2천만속 추가 생산(1억 7천만속)

- 양식장 확대 (총 5,070ha) → +1,000만속('25)
 - 신규 면허 2,700ha
 - 전남 마로(만호)해역
 - 외해(수심 35m이상) 양식 시범사업 1,000ha
- 양식시설 등의 자동화 및 현대화
 - 김 양식 자동화 시스템 개발
 - 종자생산시설 현대화
- 과학적 분석 기반 민-관 합동 수급 관리체계
 - 김 수급 전망 고도화
 - 정부-김 산업계가 함께 '상생 MOU' 체결
 - 산-학-연-관 참여 '김 산업 협의체' 정기운영
 - '마른김 수협' 출범 지원, '김 자조금' 활성화



중장기 : 구조 개선을 통한 글로벌 주도권 공고화



안정적 생산기반 + 고부가가치화 *비밀, 품질!

- 육상 등 생산지 다양화 • 스마트·규모화 (머업법인 전환 등)
- 거점 인프라(양식전용 어항 등)
- 가공산업육성 (수산식품 수출단지 조성 등)



탄탄한 내수기반 조성

- 미래세대 대상홍보 강화
- 김 간식, 김 스낵 등 다양한 신제품 개발
- 단체급식 등 대량소비처 공급



세계인이 사랑하는 K-김(GIM)

- 김 등급제를 통해 고품질 김 생산
- 한국식 김(GIM)의 대표 브랜드 홍보
- 우리김 제품 규격의 국제표준화
- 수출기업 육성 및 시장 다변화



참고 2

김 산업 경쟁력 강화방안(요약)

1 김 산업의 여건 및 전망

◇ 수출 수요 증가에 대응한 안정적 양식 생산체계 구축 필요

- 수출국 다변화 등 수출수요 증가로 최근 김 가격이 상승하였으나, 양식장 면적은 16년 6,500ha 신규개발 이후 6.4만ha 수준에서 유지
 - 기후변화로 인한 수온 상승 등 영향으로 생산성 저하·작황 부진 우려
- 안정적 생산을 위한 양식장 적지 재배치, 신품종 개발 요구 증대

◇ 김 산업의 규모화·스마트화·상생으로 영세한 산업한계 극복 필요

- 김 양식어가는 고령화·감소 추세('16년 2,251→'23년 1,654어가)이며, 가족단위 경영체계와 노동력 중심의 경영형태 유지
- 마른김 업계는 소규모·영세 업체가 대부분이기에, 마른김 품질개선, 자동화 전환 등을 위한 투자여력 한계 및 경쟁력 약화

◇ 우리 김만의 차별화된 브랜드가치를 확보하고, 물량 중심에서 고부가가치화를 통한 국내시장 유지 및 수출시장 확대 전략 필요

- 쌀 소비량 감소 및 외식 비중 증대 등에 따라 국내 소비 감소
- 글로벌 식품으로 성장하며 수출은 급증하나, 김이 생산되지 않는 국가에서 우리 마른김을 수입 후 재가공·수출하고 있어 부가가치 유출

2 비전 및 주요 목표

비전

수급 안정 및 고부가가치 산업화를 통해
글로벌 김 산업 주도권 공고화

주요 목표

- ① 김 양식장 확대·다양화로 내수·수출 수급 안정
- '27년까지 마른김 2,000만속 단계적 증산('23) 15 → ('25) 16 → ('27) 17 천만속)
- ② '27년 수출액 10억불 달성하여 수출시장 초격차 유지

3 김 산업 경쟁력 강화 추진방안

1 [양식] 내수·수출을 위한 안정적 원물 공급

◇ 안정적 생산체계를 구축('27년까지 +2천만속)하여 내수·수출 수급안정

- **(공급망 확대)** 양식장 2,700ha(외해양식 1,000ha 별도)에서 신규 생산('24.下)하고, '육상', '해외' 등 생산지역을 다양화*하여 글로벌 공급망 주도
* '육상양식' 기술개발('25~'30), '해외' 생산기지 확보방안 검토('25~) 등
- **(규모화·자동화)** 소규모 양식장을 통합한 어업법인화를 유도('25~)하고, 물김 자동 적재 등 김 양식 자동화 시스템 개발('25~'27)
 - 김 종자 생산시설 현대화 지원('25~), 종자 중간 육성단지 조성 검토
- **(기후변화 대응)** 고수온에 강한 신품종을 개발(~'26)·보급하고, 서식지 한계 예측연구('24~'26) 등을 통해 어장 적지 재배치 유도

2 [가공·유통] 가공·유통산업 구조 혁신

◇ 가공산업을 규모화·스마트화하여 고부가가치 김 생산 기반을 마련하고, 과학적 데이터에 기반한 수급 관리 추진

- **(가공산업 규모화·스마트화)** 김 업종 수협 신설 추진 등 협력모델을 발굴하고, 가공·R&D·수출 거점인 수산식품 수출단지('26) 조성
 - 김 공장의 스마트공장 전환 지원('25~, 중기부 협업)
- **(유통 개선)** 김 생산 증가에 맞춰 물류 시설을 확충*하고, 거래 투명성 확보 및 거래비용 저감을 위해 마른김 거래소 설립 추진
* 산지거점유통센터('25~'27) 신규 건립, 소비지분산물류센터('25~'27) 증축
- **(수급 관리)** 김 산업 실태조사 실시 및 수급전망모형 고도화*('25)를 통해 과학적 데이터에 근거한 수급 관리 추진
* 김 생산국(중국, 일본)의 생산동향과 주요 소비국의 수출수요 파악 등

3 [시장] 국내외 시장 확대

◇ 물량 확대 중심에서 **부가가치 제고**를 통한 국내외 시장 성장 견인

- **(브랜드 가치 향상)** 한돈, 한우처럼 K-김을 브랜드화하고, 다양한 해외 김 명칭을 우리식 영문 명칭인 GIM으로 확산
 - 등급제 도입(~'27), 품질·위생 관리 강화*를 통해 고품질 김 생산
 - * 마른김 품질·위생 개선 설비 지원('24~), 중금속 저감 기술개발 추진
- **(수출 경쟁력 강화)** 우리 김 수출 확대를 위해 국제표준화(CODEX 국제표준 규격화)와 AI 기반 '수산식품 수출정보 플랫폼' 구축
 - 김 수출기업 바우처 확대, 파리 해외무역지원센터 개설('24) 등 수출기업 육성 및 수출시장 다변화
- **(국내시장 유지)** 급식 등 대량소비처에 김 공급을 확대하고, 영유아 대상 홍보 강화 및 소비 트렌드를 반영한 제품 개발*('25~)
 - * 김 간식, 김을 활용한 소스류(김 활용 비빔장, 간장 등), 건강기능식 등

4 [산업 기반] 김 산업 체질 강화

◇ 수급 불안 등 김 산업 현안 대응을 위해 **상생협력**과 **정보공유** 체계를 구축하고, 김 **연구기반** 강화 및 **전문인력** 양성

- **(상생구조 정착)** 정부·지자체·업계·전문가 참여 협의체 운영 및 상생 MOU 체결('24.10) 등을 통해 김 산업 현안 대응을 위한 협력체계 구축
 - 업계 자율적 수급 조절을 위한 자조금을 활성화하고, 중장기적으로는 산업계(생산, 가공, 수출)가 자율적으로 조성하는 민간 재원조성 검토
- **(연구역량 강화)** 국립수산물과학원 해조류연구소의 연구기능 강화
- **(인력양성·관리)** 청년 귀어인에게 임대양식장을 저렴하게 지원하고, 공공형 계절근로제 시범 도입('25~, 2개소) 등 외국인력 공급·관리