

민생물가 특별관리
관계장관 TF
(공개, ④번 안건)

김 수출 공급망 혁신 방안

2026. 6. 4.

해 양 수 산 부

I 추진배경

- '25년 김 수출이 11.3억불로 역대 최고치를 기록하는 등 수출 호황, 한편 수출과 연계된 물가 상승이 이슈화되면서 대책 필요성 제기
 - ※ (김 관련 대통령 말씀) '30년 김 수출목표를 도전적으로 설정하고 추진할 것('25.12.23, 해수부 업무보고), 김 수출증가가 국내물가 상승으로 이어지지 않도록 관리 필요('26.5.20, 국무회의)
- 「김 수출 공급망 혁신 TF(단장: 수산정책실장/'26.1~5월)」를 통해 정부, 지자체, 김 업계, KMI 등 의견을 조율하여 방안 마련('26.5.)

II 김 가격·수급 현황과 문제점

- ① '26.1~4월 물김 생산이 양호하여 마른김·조미김 가격은 안정적이나, 최근 3년간*('22~'25) 마른김 도매가 94.7%, 소매가 48.2%, 조미김 20.9% 상승
 - * 마른김 도·소매가(원/속) : 도매가 ('22) 5,883→('25) 11,457 / 소매가 ('22) 9,274→('25) 13,744
 - 조미김 소매가(원/5g*20봉) : ('22) 8,353→('25) 10,019
 - 마른김 수요는 '25년 1.9억속, '30년에는 2.1억속으로 증가 예상, 반면 생산은 연평균 1.5억속으로 변동성*이 커 국내물가 불안 우려
 - * 생산량(억속) : ('16) 1.1→('18) 1.6→('20) 1.5→('23) 1.5→('24) 1.5→('25) 2.0→('26) 1.8
- ② 공공·민간의 마른김 보관시설이 부족하고, 매년 생산량 변동에 따라 김을 비축하는 등 수급 변동폭을 완화할 수 있는 정책수단 부재
- ③ 김 가공·수출업체의 영세성으로 안정적인 고품질 김 생산에 한계가 있으며, 개별업체 간 거래에 따른 유통 과정의 불투명성 개선 필요
- ④ 고부가가치 조미김 수출 비중*이 4년새 15%p 이상 감소하고, 국내 업체들의 해외 진출 증가로 부가가치 유출과 원료 공급국 전략 우려
 - * 조미김 수출액 비중(%) : ('21) 72.1→('22) 66.9→('23) 62.9→('24) 59.2→('25) 56.4

III 혁신방안 주요내용

1. 견고한 생산기반 구축	①양식면적 확대, ②계약생산, ③수급관리, ④기술개발
2. 보관·비축 역량 강화	①보관인프라, ②비축수매, ③저장시설 지원, ④물김 장기저장
3. 가공·유통 체계 고도화	①등급제 거래소, ②AX, ③스마트 인프라, ④유통관리 강화
4. 산업 체질 개선	①전문기관 설립, ②권역별 지원, ③조미김 비중, ④업계 상생

- ① **(생산기반 견고화)** 안정적 생산체계를 구축하여 年 1.8억숙 이상 생산
 - (공급 확대) 신규면허 확대('26.下), 외해양식 도입(~'27, 시험양식 진행)으로 생산량 확보하고, 계약생산을 통해 안정적 생산 지원('27 물김 5%)
 - (수급관리) 매년 9월 데이터 기반의 수급관리 계획을 수립
 - (기술개발) 육상양식 기술개발(~'30)로 물김의 연중·대량생산 도모하고, 고수온에 강한 신품종 개발(~'30)·보급
- ② **(보관·비축역량 강화)** 마른김 보관·비축 능력 강화로 수급 조절·물가 안정
 - (마른김 보관) 5,000만숙(연간 생산량의 30% 수준) 이상의 마른김 전용 보관시설을 확대*하고, 수산식품 수출단지 내 공동저장 시설 활용
* 나주 FDC('25~'27) 증축, 호남권 FDC·신안 FPC('26~'28) 신축, 수협 목포('26)
 - (마른김 비축) 정부 비축에 마른김 포함을 추진('26년 7개 품목, 1,000억원)하고, 민간 구매 저리자금 융자 지원('26년, 950억원)
 - (물김 활용) 물김 장기저장 기술개발(~'30), 레시피 개발·홍보 추진
- ③ **(가공·유통체계 고도화)** 등급제·거래소를 도입하여 투명한 유통 질서 확립하고, 가공산업의 자동화·스마트화로 고품질 제품 생산역량 확대
 - (등급제·거래소) 거래 투명성 확보와 김 품질 제고를 위한 마른김 등급제를 도입('27 시범사업)하고, '국제 마른김 거래소(가칭)' 설립('27) 추진
 - (AX) ^{1단계} 기존 R&D 결과물을 활용한 자동화, ^{2단계} 전공정 ICT 기술 적용한 스마트공장 구축(~'30), ^{3단계} 소공정 자동화·피지컬 AI 적용
 - (공공 인프라 구축) K-김 스마트 가공 거점센터를 조성(~'30)하고, 전남 수산식품 수출단지('26년 준공)를 전공정 자동화 테스트베드로 활용
- ④ **(산업체질 개선)** 세계 시장을 선도하는 산업 지원체계 고도화
 - (전문기관·권역별 지원) 김 산업 전문기관을 설립(타당성 용역, ~'27.4)하고, 권역별 특성을 고려한 '김 산업 진흥구역' 추가 지정* 추진
* 현황: 5개소 / ('23) 서천, 신안, 해남 → ('24) 진도, 장흥
 - (조미김 비중 확대) 조미김 수출 확대(60% 목표)를 위해 물류비·포장재 등 비용을 지원하고, 국제인증과 GIM 명칭 확산 등 시장 개척
 - (상생구조 정착) 김 업종별(종자·물김·마른김·조미김) 협의체를 포함한 상생협의체를 운영하고, 김 업종 연합회 등 조직된 단체 출범지원

수출·물가를 고려한 지속가능한 김 산업 성장을 위한

김 수출 공급망 혁신 방안

2026. 6. 4

해양수산부

순 서

I. 추진 배경	1
II. 김 수급 현황 및 문제점	2
III. 김 수출 공급망 혁신 전략	7
IV. 세부 혁신방안	8
1. 견고한 생산기반 구축	8
2. 보관·비축 역량 강화	11
3. 가공·유통 체계 고도화	13
4. 산업 체질 개선	15
V. 기대 효과	18
VI. 이행 계획	19
< 참고 : 중국·일본 김 생산동향 >	20

I. 추진 배경

◇ 김은 '25년 11.3억불 수출로 최고치 기록 → 20대 주력 수출품목 지정, 그러나 수급 기반 불안정과 산업구조의 취약성으로 지속가능성에 의문

□ 전 세계적인 김 수요 증가로 '25년 수산식품 수출은 역대 최고 33.3억불 기록, 이 중 김이 34%(11.3억불)를 차지하며 수출 견인

○ 김 수출은 '20년 6.0억불에서 '25년 11.3억불로 5년새 약 2배 증가* 하였으며, 최근 3년간 증가율이 20.5%로 수출 증대 가속화**

* 김 수출액(억불) : ('20) 6.0 → ('21) 6.9 → ('22) 6.5 → ('23) 7.9 → ('24) 10.0 → ('25) 11.3

** 연평균 증가율 : 최근 10년간('15~'25) 14.0%, 5년간 13.5%, 3년간 20.5%

○ '25년 전세계 125개국 수출, 상위 10개국*이 약 85%를 차지하며, 주요국 수출은 최근 5년간 연평균 10% 이상** 견고한 성장세

* 美(22%), 日(20%), 中(10%), 러(8.3%), 태국(8.3) 順 / ** 美(13%), 日(11%), 中(3%), 러(25%), 태국(17)

□ 급격히 증가하는 수요에 비해, 김 생산량과 가공·유통·비축·보관 등 공급망은 취약한 상황이며 업계도 영세한 실정

○ 김 생산량은 연평균 1.5억숙 수준이나, 강풍·수온 등 여건에 따라 매년 생산량이 불규칙적이고 기후변화에 취약**

* 김 생산량(억숙) : ('16) 1.1 → ('18) 1.6 → ('20) 1.5 → ('24) 1.5 → ('25) 2.0 → ('26) 1.8(잠정)

** 일본 김 생산량(억숙) : ('16) 0.8 → ('18) 0.8 → ('20) 0.8 → ('23) 0.6 → ('24) 0.5

○ 물김 생산 이후 마른김 가공·보관 역량 부족에 따른 구조적 병목과 비축 등 수급 조절 기제 부재로 물김 폐기*와 물가 불안정** 야기

* '25년산 5,690톤 폐기 / ** 마른김 도소매가 : 최근 3년('22~'25)새 각 94.7%, 48.2% 상승

○ 마른김 가공업체의 80% 이상이 10인미만 소규모로 산업구조 영세

☞ 김 수출이 연평균 10% 이상 증가하는 상황에서 미래 안정적인 김 공급과 물가 안정을 위해서는 공급망 개혁이 반드시 필요

Ⅱ. 김 수급 현황 및 문제점

1 수급 현황

① [수요] 수출 증가, 내수 변동 ⇒ '25년 1.9억속, '30년 2.1억속 예상

- (수출) 마른김·조미김 수출량은 '20년 6,687만속에서 '25년 10,685만속으로 5년새 약 60% 증가 ⇒ 추세 지속시 '30년 1.5억속 필요
- 마른김 수출은 '25년 6,911만속(65%)으로 5년간 82% 증가하였으며, 조미김은 3,774만속(35%)으로 약 31% 증가하여 마른김 비중 상승
- (내수) 국내 소비량은 '20년 약 7,700만속에서 '23년 6,000만속, '25년 8,000만속 등으로 변동

< 마른김 수출량 및 내수량 ('20~'25년 → '30년 예측) >

구 분	'20년	'21년	'22년	'23년	'24년	'25년	→	'30년
수출*(만속)	6,687	8,070	8,535	10,055	9,408	10,685	→	14,572
마른김	3,797	4,788	5,353	6,479	5,786	6,911		9,325
조미김	2,890	3,282	3,183	3,577	3,622	3,774		5,247
내수**(만속)	7,656	7,492	6,703	5,956	5,459	7,977	→	6,418
합 계	14,343	15,562	15,238	16,011	14,867	18,662	→	20,990

* 김 수출목표 반영('25년 11.3억불 → '30년 18)

** KMI 김 수급전망(조미김 재고량 포함, 최근 5년 수준 생산성 유지 가정)

☞ 동 추세 지속시, '30년 2.1억속(수출 1.5 + 내수 0.6) 소요 추정

② [공급] 양식면적 확대 ⇒ 年평균 1.5억속, 최근 2년 1.8억속 이상 생산

- (물김) '25년 양식면적은 6.7만ha로 최근 5년간 6.2%(3,920ha) 증가하였으며, 연평균('20~'24년 최근 5년) 생산량은 54만톤 수준
- '25년산('24.10~'25.5)은 역대 최고인 72만톤*이 생산(바람·수온 등 최적)
- * 전남 55.5만톤, 전북 5.1만톤, 충남 4.7만톤, 경기 3.0만톤, 부산 2.5만톤, 인천 1.1만톤
- (마른김) 물김은 보관이 어려워 즉시 마른김으로 가공되며, 최근 5년간('20~'24년) 연평균 1.5억속 생산, '25년 예외적으로 2억속 생산

< 김 양식면허 및 생산량 ('20~'25년산 / 10월~5월) >

구 분	'20년산	'21년산	'22년산	'23년산	'24년산	'25년산
면허면적(일반, ha)	63,581	63,266	63,512	64,040	66,204	67,501
생산량(억숙/만톤)	1.5/53.6	1.5/54.7	1.5/55.0	1.5/53.4	1.5/55.2	2.0/71.8

☞ 최근 2년간 생산량이 양호하였으나, 추세가 변했다고 판단하기는 어려우며 기후변화·강풍 등 외부변수 고려시 생산량 유동적

③ [재고] 연중 생산하는 조미김 업체 등 보유 ⇒ 평균 3,300만숙 수준

- '23년 낮은 생산량으로 '24년 마른김 재고는 1,800만숙까지 감소했으나, '25년~'26년 생산량이 양호하여 '26.9월* 약 3,500만숙 이월 전망

< 마른김 재고량 (추정, KMI) >

구분	'22.9월	'23.9월	'24.9월	'25.9월	'26.9월(추정)
재고량(만숙)	3,800	2,200	1,800	5,310	3,475

* 재고량은 통상 차기년도 수확 시작 직전(9월) 기준으로 추산

④ [가격] 마른김·조미김 전년대비 상승, 평년 대비 높음

- (물김) '26.4월말 기준 전년 동월대비 29.8%, 평년대비 22.4% 상승
- (마른김) 도매가는 전년 동월대비 4.8% 하락, 평년대비 37.9% 상승, 소매가는 전년 동월대비 2.5% 상승, 평년대비 29.1% 상승
- (조미김) 전년 동월대비 7.7% 하락, 평년대비 11.4% 상승

< 김 가격 동향 ('26.4월말 기준) >

구 분		'24년	'25년	'26년		증감률(%)		
		4월	4월	3월	4월	전월	전년	평년
물김	산지(원/kg)	2,362	1,078	1,555	1,399	△10.0	29.8	22.4
마른김	도매(원/숙)	10,413	11,846	11,485	11,275	△1.8	△4.8	37.9
	소매(원/숙)	12,370	13,650	14,100	13,990	△0.8	2.5	29.1
조미김	소매(원/5g×20봉)	8,882	10,593	10,181	9,777	△4.0	△7.7	11.4

* 평년은 최근 5년(21~25년) 기준

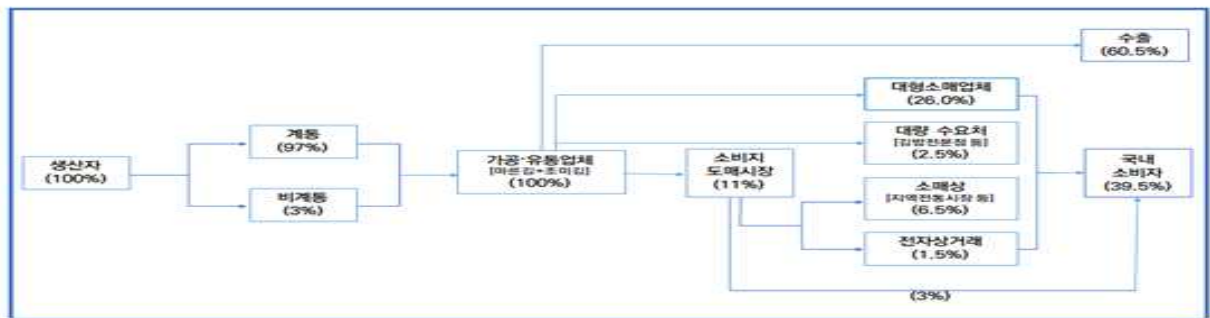
☞ 김 가격은 평년대비 약 11~38% 상승, '26년은 물김 생산이 양호(1.8억숙)하여 마른김·조미김 가격 안정적(전년대비 -7.7~2.5%)

2 유통 · 가공 · 보관 현황

- ① **[유통]** 양식장에서 생산된 물김은 인근 수협 위판장 경매를 거쳐 마른김·조미김으로 가공, 이후 국내 유통(39%)되거나 수출(61%)

○ 물김 생산(생산자) → 위판장 경매(수협) → 가공·유통(1차 마른김, 2차 조미김·스낵김 등) → 국내소비(온라인·오프라인 소비처) 또는 수출

< 마른김·조미김 생산 및 유통 현황 ('25년, KMI) >



- 마른김은 100장 속단위로 압축포장하여 상온에서 국내외 유통사·가공업체로 판매되며, 조미김은 날개로 포장하여 상온 유통
- 조미김은 산패를 줄이기 위한 포장이 중요하며, 유통 기한이 짧고 부피가 커 물류비가 많이 소요

- ② **[가공]** 김 가공업체는 물김을 세척·절삭·건조·포장하여 마른김으로 만들고, 굵기·기름소금 조미·재가열·절단 등을 거쳐 조미김으로 가공

○ (마른김 업체) '26.5월 기준 333개*로 파악되며, 물김의 주생산지인 전남에 약 80%, 물류와 연계된 충남에 약 16% 소재

* 전남(262), 충남(52), 전북(8), 경기(1), 부산(6), 경남(2), 인천(2)

- 마른김 업체의 약 84%*가 상시직원 10인 미만의 소규모 업체

* 「'24년 수산물가공업 통계」에 근거한 것으로, '25년 기준은 '26.6월중 발표 예정

○ (조미김 업체) '26.5월 기준 347개*로 파악되며, 충남·경기에 65% 소재, 주생산지인 전남에는 약 18% 위치

* 충남(130), 전남(62), 경기(95), 충북(17), 전북(14), 부산(7), 인천(5) 등

③ **[보관]** 마른김 업체는 수협 보관창고 등을 이용하고, 조미김 업체는 자체 보관시설 또는 임차로 마른김·조미김 보관

- (물김) 2~3일 이내 부패가 진행되므로, 별도 보관은 거의 없음
- (마른김) 냉동시 2년 이상 보관 가능하나, 마른김 업체는 통상 1년 단위로 가공·처리하며 조미김 업체는 연중 생산을 위해 마른김 보관
- (조미김) 산패로 장기 보관 불가하므로 최대 1년 이내 소비 경향

3 수출 현황

- ① **[비중]** 마른김에 비해 부가가치가 2배 이상 높은 조미김 수출은 '21년 72%에서 '25년 56%로 최근 5년간 16%p 감소하였으며, 지속 감소 추세
- '25년의 경우 우리나라는 최대 품작이었던데 비해 중국·일본의 김 작황 (☞참고자료 참조)이 좋지 않아 우리나라 마른김 수출이 급격히 증가

< 마른김·조미김 국내/수출 가격 비교 >

구 분		'23년	'24년	'25년
국내 마른김 가격(원/속, a)		5,874	10,375	9,920
수출가격(원/속)	마른김(b)	5,924	9,600	10,165
	조미김(c)	18,194	22,207	24,080
국내 마른김 가격 대비 수출 가격(b/a)		1.01	0.93	1.02
국내 마른김 가격 대비 수출 가격(c/a)		3.10	2.14	2.43

* 조미김 수출액 비중(%) : ('21) 72.1→ ('22) 66.9→ ('23) 62.9→ ('24) 59.2→ ('25) 56.4

- ② **[업체]** 국내 마른김 수출업체 145개, 조미김 수출업체 647개, 마른김·조미김 모두 수출하는 업체는 181개('25년 기준)

- 국내 조미김 업체의 해외 진출은 6개 업체(7개국)로 파악되며, 국내 인건비, 물류비* 등 비용 증가로 가격 경쟁력 제고를 위해 해외 진출

* 조미김 해외 운송 시 소포장에 따른 부피 증가, 장시간 이동에 따른 품질 저하 등

< 해외진출 조미김 가공업체 현황('25.12. 기준) >

구분	중국	태국	베트남	인도네시아	미국	리투아니아	멕시코
업체명	광천김 사조대림	에스시디디	CJ푸드 대상	광천김 대상	광천김 CJ푸드	광천김	광천우리맛김

4 문제점

① 증가하는 김 수요에 비해 이를 뒷받침하는 안정적 생산체계 미흡

- 전세계적인 김의 인기와 수출 증가세 감안시, 안정적인 생산 증대가 이루어지지 않으면 수급 불균형 심화로 물가 상승과 수출 제한 우려
- 국내 공급량은 ①기존 양식면적 확대 한계, ②바람·수온 등 외생 변수의 영향, ③기후변화 심화, ④불법 양식 등 안정적 성장 불확실

② 수급 변동폭을 완화할 수 있는 수단 미비

- '25년 물김이 대량 폐기된 사례에서 보듯 생산량에 맞추어 김을 보관·비축*하는 등 수급 변동폭을 완화할 수 있는 정책 수단 부재

* 김 풍작과 가격 폭락시 마른김을 매입(예: '25년 2억숙/숙당 4,000원)하여 비축 → 김 흉작과 가격 폭등시 매각(예: '23년 1.5억숙/숙당 8,500원)하여 시장 안정

- 김 수급량과 시기를 조절할 수 있는 보관시설이 수요에 비해 매우 부족한 실정으로, 김 업체들의 애로 가중

③ 영세한 가공·수출 업체와 불투명한 유통 구조

- 김 가공·수출업체의 영세성(규모·시설·인력 등)으로 가공역량이 제한되고, 수출 증가에 대응한 안정적인 고품질 김 제품 공급에 한계

- 물김 위판부터 가공·운송·수출까지 김 유통 과정이 개별 업체와 사람 위주로 거래*되어, 보다 객관적·투명한 유통 구조로 개선 필요

* 경쟁국인 일본·중국은 김 등급제·거래소를 통해 투명한 가격 책정과 거래 시행

④ 조미김 수출 비중 감소와 체계적인 산업 지원체계 구축 필요성

- 고부가가치 조미김 수출 비중이 4년새 16%p 이상 감소하고, 국내 업체들의 해외 진출 증가로 부가가치 유출과 원료 공급국 전략 우려

- 우리 김산업이 장기적 시각에서 세계 시장을 선도할 수 있도록 산업 지원체계, 업계 상생구조, 권역별 발전전략 등 구조 개선 필요

Ⅲ. 김 수출 공급망 혁신 전략

목표

김의 안정적 공급망 구축과 산업 고도화로
'30년 김 수출 18억불 달성 · 세계시장 선도

전략

- ◆ 수요 증가와 기후변화 → 양식면적 확대, 생산 다변화
- ◆ 수급조절 수단 부재 → 보관·비축역량 강화
- ◆ 영세한 가공업체·불투명한 유통 → 가공·유통 체계 고도화
- ◆ 부가가치 유출과 지원체계 미비 → 산업 체질 개선

혁신 방안

견고한 생산기반 구축

- ① 김 양식면적 확대·관리
- ② 계약생산 등 안정적 생산 지원
- ③ 김 수급 관리체계 강화
- ④ 생산량 제고를 위한 기술개발

보관·비축 역량 강화

- ① 마른김 보관인프라 구축
- ② 마른김 비축과 수매 지원
- ③ 국내·외 저장시설 이용 확대
- ④ 물김 장기저장 기술 개발·활용

가공·유통 체계 고도화

- ① 등급제·거래소 도입
- ② 김 가공 AX, 피지컬 AI 생산기반 구축
- ③ 공공 스마트 인프라 구축
- ④ 유통관리 강화

산업 체질 개선

- ① 김 산업 전문기관 설립
- ② 권역별 지원체계 구축
- ③ 조미김 수출 비중 확대
- ④ 업계 상생협력체계 구축

IV. 세부 혁신방안

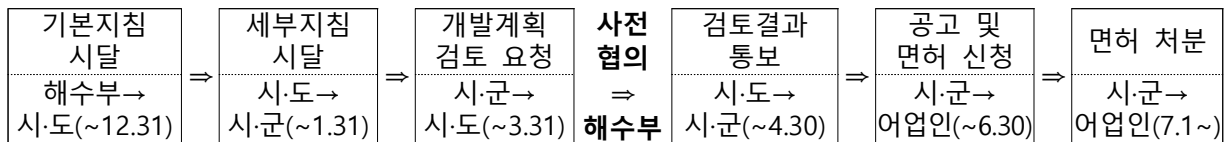
1 견고한 생산기반 구축

◇ (단기)면허 확대와 외해양식 도입.(중장기)육상양식·고품질 종자 개발로 생산량 증대, 데이터 기반 수급 관리와 계약 생산으로 안정적 공급망 구축

① 김 양식면적 확대·관리

- **(면허확대)** 김 수급 상황과 지역여건·특성을 고려하여 수면의 종합적인 이용·개발에 필요한 의견청취를 거쳐 김 양식면적 확대 추진
 - 확대 면적은 최근 생산·수출 동향과 재고량, 업계·지자체의 의견* 등을 감안하여 확정 예정이며, 매년 수급 상황을 고려하여 결정

〈 면허양식장 이용개발 수립 및 절차 〉



* 찬성(가공·수출업계, 경가인천 등/ 김 공급 부족) ↔ 반대(양식업계, 전남 등/ 양식면적 충분)

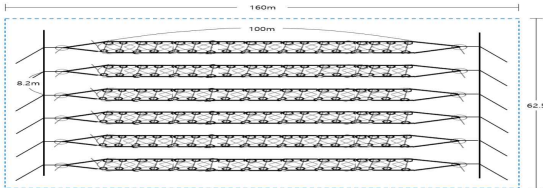
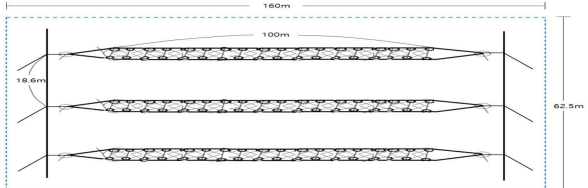
- **(외해양식)** 줄당 생산량이 높고 환경변화에 강하며, 생산시기가 늦은 외해양식 도입을 위해 시험 양식*을 거쳐 양식장 이전**·신규면허 추진

* 전남(완도) : 김 1차 시험양식(800ha, 21.6km, '24~'25) / 생산량(1,920톤)

** 어장의 정비 필요성 또는 기후변화 등으로 새로운 수면에서 양식하기 위해 시설 개발대체

- 양식방법·규모 적정성 등에 대한 시험양식 성과('24~'25)를 토대로 2차 시험양식('26~'27)을 통해 생산량 증대와 추가 연구 추진

〈 외해양식과 연안양식 비교 〉

연안양식 (수심 35미터 미만)	외해양식 (수심 35미터 이상/ 시험양식)
 <ul style="list-style-type: none"> ■ 면적 : 63,798ha(전남 김 전체 면적) ■ 시설량 : 369,868줄(ha당 6~8줄) ■ 생산량 : 539,127톤(ha당 8.45톤) ■ 특이점 : 조직이 섬세 부드러운 식감, 외부환경 취약 	 <ul style="list-style-type: none"> ■ 면적 : 800ha ■ 시설량 : 2,400줄(ha당 평균 3줄) ■ 생산량 : 약 3,120톤(ha당 3.9톤) ■ 장점 : 조직이 촘촘 졸깃한 식감, 환경변화에 강함

- 2차 시험양식 후 결과 분석을 거쳐 전남 외 전국적 확산 검토

- **(육상양식)** 물김의 연중·대량생산과 식품 안전성 확보·품질 관리가 용이한 김 육상양식 기술 개발·보급 추진
 - 육상양식에 적합한 김 품종 개발(4종), 연중 생산 육상양식 시스템 구축·실증, 시제품 개발과 품질관리 기술개발 추진
 - 현재 4개소 시험양식장 구축 예정, 각각의 연구 과정을 거쳐 '30년 이후에는 대량 생산체계를 갖출 수 있도록 지원

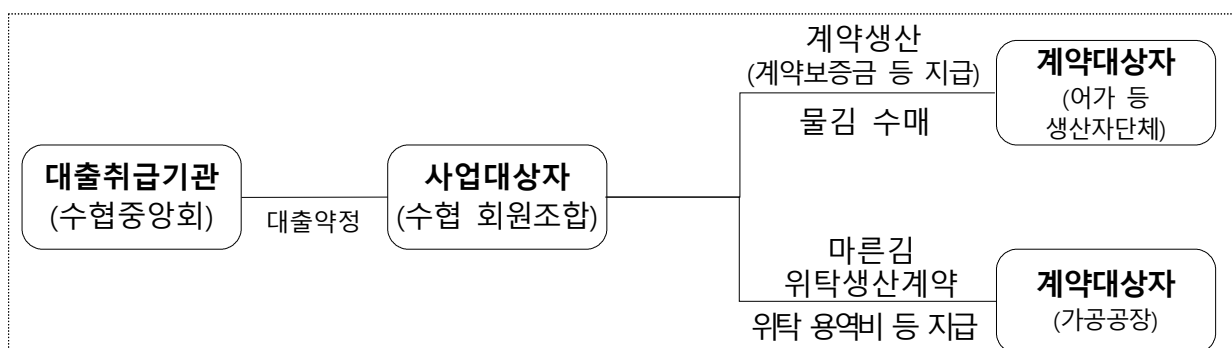
〈 육상양식장 4개소 현황('26.5월 기준) 〉

구 분	전북 군산	전북 고창	전남 고흥	충남 홍성
참여기관 (협력기관)	풀무원	공주대 (전북수산기술연구소)	대상 (하나수산)	공주대 (홍성군)
면적	800m ³	1,200m ³	1,000 ³	2,000m ³
진행현황	5월중 착공, 12월 준공 예정	파일럿 테스트 진행 중	2차 파일럿 테스트 진행 중	시설 설계 진행 중

- **(불법양식 관리)** 실시간 위성 관측과 항공 영상 판독결과 등을 활용, 불법 무면허·면허 외 수면(면적 초과)의 불법단속 지속 실시
 - 불법시설물 즉시철거로 안전하게 고품질의 김을 생산하고, 지도·단속 실효성을 확보하여 양식장 관리 선진화·양식산업 질서 확립

② 계약생산 등 안정적 생산 지원

- **(계약생산)** 물김 계약생산으로 어가의 출하가격을 보전하고, 수매자금 등 지원을 통해 수급조절 강화
 - 물김 생산량 중 5%에 대해 계약생산 시범사업(~'26.12.) 지원*
 - * 510억(용자 408억, 자담 102억) / 무이자, 1년 일시상환 / 고흥·해남·목포수협
 - 물량 부족, 가격급등으로 인한 수급불안 시 계약생산 수매물량 중 일부에 대해 출하조절(30%) 등 의무이행으로 안정적 생산체계 유지



- **(안전·용수관리)** 생산단계 물김의 안전관리* 지속하고, 용수의 위생 관리를 위해 물김 세척수 정수시설 지원 확대**

* 물김 생산시기(10월~5월) 중금속 등 안전성조사, 위해정보 확인 시 특별조사

** 가공설비 지원사업 추진 시 '세척수 정수시설' 우선 선정할 수 있도록 사업지침 개정

③ 김 수급관리 체계 강화

- **(수급관리)** 매년 9월 김 주생산시기(10월~5월) 도래 전 생산·수출·재고 등 수급 상황을 점검하고, 물가를 고려한 수급관리 계획 수립
- 물김 생산 면적과 작황에 영향을 미치는 기상·해양환경 요인 분석, 재고, 중국·일본 동향 등을 분석한 수급 전망(KMI 등 연구기관 협조)

< (예시) '26~'30년산 김 중장기 수급전망 예측 시 고려사항 >

- 수요 : 수출 전망(마른김·조미김), 통상 환경(환율·비관세장벽·물류), 내수 등
- 공급 : 생산면적 개발·확대 가능성, 수입 전망, 이월 재고, 비축량 등

- **(민관협업)** 단기·중장기 수요 예측을 바탕으로 적정 생산량·시설량을 도출하고, 김 산업협의체 협의*를 거쳐 수급관리 방향 설정

* 해수부(수출가공진흥과·어촌양식정책과·유통정책과 등), 물김·마른김 생산자, 수출협회, KMI 등

④ 생산량 제고를 위한 기술개발

- **(종자개발)** 기존 기후변화대응 위한 고수온내성, 속성장 품종 개발에서 나아가 생산성 향상을 위한 김 양식품종 개발 다각화 추진('26~'30)

- 양식 생산 안정성 확보와 고품질 김 생산을 위한 신규 김 양식종 개발*과 국유품종 활용 지역 맞춤형 품종 개발** 추진

* 신규 양식종: 기존 양식종(방사무늬김 등) 외 국내 서식 아열대성 형질을 가진 새로운 종 활용

** 김 국유품종 지역별 적합 품종 선정 및 산업화 → '김 국유품종 양식적지 지도' 작성

- **(냉동망)** 고수온 등 재해 대응 및 김 생산성 확대를 위한 김 냉동망* 상용화(냉동망 제작·보존) 기술개발

* 채묘된 김발을 저온(-40℃ 급송동결 -20~25℃ 보관) 보관하여 재해 발생 시 사용

** '기후변화 대응 김 종자생산 고도화 및 고수온 내성 품종 산업화 연구'('26~'30, 25억원, 수과원)

- ◇ 연간 마른김 생산량의 30% 이상을 보관할 수 있는 인프라 구축과 수급 변동을 완화할 수 있는 비축제도를 도입하고, 물김 장기저장 기술 개발

1 마른김 보관인프라 구축

- (소비지분산물류센터) **나주FDC** 호남권·**중부권FDC** 중부권 김 전용 FDC 2개소를 설립하여 약 2,500만속 규모의 마른김 보관시설 확대
 - 호남권 전용 나주 FDC를 증축*('25~'27, 약 1,900만속)하고, 중부권 마른김 전용 FDC 건립**('26~'28, 약 577만속)
 - * 총사업비 150억원 / 부지면적 6,664㎡(2,015평)/ 보관규모 약 5,184톤
 - ** 現 선정평가 진행중 / 1개 업체 신청→탈락(~'26.3월), 2차 공모(4.21~5.29)
- (산지거점유통센터) **신안FPC** 전남권 김 전용 FPC 1개소*를 건립('26~'28) 하여 약 200만속 규모의 마른김 보관시설 확보
 - * 총사업비 150억원 / 부지면적 6,033㎡(1,825평)/ 보관규모 약 520톤
- (수협중앙회) 약 2,600만속 규모의 마른김 자동냉동창고(약 5,000㎡)를 목포에 건립('26년)하고, 일정 규모(약 30% 등)를 민간 업체에 저리 임차
- (클러스터) 전남 해조류 특화 수산식품 클러스터內 공동저장 시설 활용
 - '26년 준공 예정인 수출단지의 냉동·냉장 저장창고 활용시 연간 마른김 최대 약 323만속(물김 11만 6천톤) 저장 가능
 - * 물김 최소 4,600톤에서 최대 1만 1,600톤(마른김 129만속~323만속) 저장 가능

〈 마른김 인프라 구축 시 연도별 보관 가능규모 〉 (단위: 만속)

구 분	나주FDC	중부권FDC	신안FPC	목포 마른김 냉동창고	전남 해조류 클러스터	합 계
'27년	1,900	-	-	2,600	323	4,823
'28년	-	577	200	-	-	777

* '28년까지 약 5,600만속 규모(연간 생산량의 약 30% 이상)의 마른김 보관 가능

2 마른김 비축과 수매 지원

- (비축) 정부 비축 대상을 마른김까지 확대*하여 국내 김 가공·수출 업체에 대한 원료 공급 안정화 지원 검토('26년, 7개품목 1,000억원)
- * (현재) 고등어, 갈치, 오징어, 명태, 마른멸치, 참조기, 천일염 + (확대) 마른김

- 10월~5월 주 생산시기에 수매를 실시하여 산지 가격을 지지하고, 생산 부진·재고 부족 등 수요 증가시에 방출하여 가격 안정화 도모

○ **(수매)** 민간 수매 저리자금 융자 지원('26년, 950억원)

- 민간에서 김 주 생산시기 마른김을 매입하여 사용·보관하고, 김 가격 급등 등 필요시 정부 요청에 따라 민간 수매분 시장 방출

③ 국내·외 저장시설 이용 확대

○ **(국내 물류센터)** 김을 포함한 수산식품의 내륙 운송과 수출 전 물류 보관을 위한 저온수송차량, 저온저장시설(냉동·냉장·활) 이용 비용 지원

- 저온수송차량·저장시설 이용 비용을 최대 2,000만원까지 지원

* 공동물류 : 30개사 내외/ 저온저장·저온수송 : 각 25개사 내외

○ **(해외 물류센터)** 수출국에서 소요되는 공동물류센터(보관), 콜드 체인* (상온·저온 운송), 온라인 풀필먼트(물류 일괄대행 서비스) 물류비용 지원 확대**

* 물류센터: ('25) 19개국 82개소 → ('26) 20개국 86개소 / 콜드체인: ('25) 5개국 → ('26) 6개국(+美) / 온라인 풀필먼트: ('25) 2개국 15개사 → ('26) 3개국(+美)

** ('25) 항목별 4천만원, 업체별 최대 12천만원 → ('26) 항목 통합 업체별 최대 8천만원

④ 물김 장기저장 기술 개발·활용

○ **(장기저장기술)** 물김 냉동저장*과 냉동 물김을 활용한 김 가공품 (김자반용 마른김) 제조 연구('26, 0.5억)

* 통상 마른김 업계는 당일 제조 물량구입 또는 해수 수조에 1~2일간 보관 후 제조

- '25년 선행 연구로 1개월 냉동저장한 물김을 활용해 김 가공품 제조 가능성 확인 → '26년 보관기간 연장(3개월) 등 산업화 검토 연구 추진

○ **(소비촉진)** 다양한 물김 레시피(물김튀김, 조림 등)를 개발·홍보하고, 개발된 제품은 유통업체와 연계하여 소비 활성화 추진

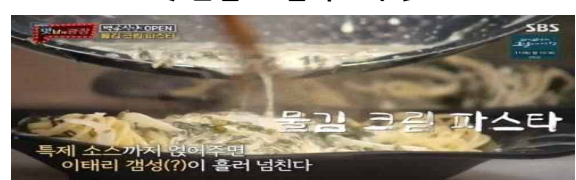
- 일반 소비자도 쉽게 물김을 구매하여 소비할 수 있게 함으로써 기존 가공원료 중심의 물김 수요처를 다변화

< 물김 레시피 홍보 사례(SBS '맛남의 광장') >

[물김 튀김]



[물김 크림파스타]



- ◇ 등급제·거래소 도입으로 가격 형성·유통 순 과정의 투명성 제고,
가공업계의 자동화·디지털화와 함께 AX, Physical AI 생산기반 마련

1 등급제·거래소 도입

- **(등급제)** AI 기반 마른김 표준 규격화와 품질등급 판별을 통해 김의 품질 우수성을 확보하고 품질관리 선진화
- 과기부 협업 'AI 기반 마른김 품질등급 판별 솔루션 개발·실증 사업 ('24.6~'26.12, 45억원)을 통해 등급제 방식을 정하고, 시범운영 추진('27)

< 마른김 등급제案 >

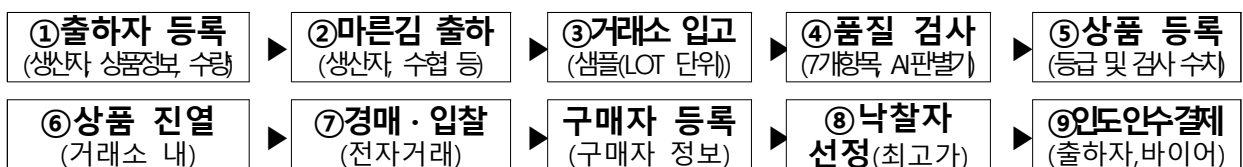
- (등급 : 7등급) 7개 주요지표(수분, 단백질, 색도, 불순물, 구멍기, 크기, 중량) 기반
- (시범운영) 전남 목포 해조류 수산식품 수출 클러스터('26.下 준공 예정) 내 시범 운영 예정/ AI 등급 판정 정확도 95% 이상 확보 예정

항목	등급 기준(안)						
	1등급	2등급	3등급	4등급	5등급	6등급	7등급
단백질	41% 이상	39~40%	37~38%	35~36%	33~34%	31~32%	30% 이하
수분	8.0% 이하	8.1~9.0%	9.1~10.0%	10.1~11.0%	11.1~12.0%	12.1~13.0%	13.1% 이상
색도(b)	5 이하	6~7	8~9	10~11	12~13	14~15	16 이상
불순물	미검출	1건 이하	2~3건	4~5건	6~7건	8~9건	10건 이상
구멍	0	1% 이하	2% 이하	3% 이하	4% 이하	5% 이하	6% 이상
크기	1.5 이하	1.6~2.0	2.1~3.5	3.6~4.0	4.1~4.5	4.6~5.0	5.1 이상
중량	±1%	±2%	±3%	±4%	±5%	±6%	±7%

* (유사사례 : 일본) 품질등급관리소에서 14개(이물질, 중금속 등) 항목에 대해 검사
→ 지역별 수협에서 등급제 운영

- **(거래소)** 등급제를 통해 판별된 김을 '국제 마른김 거래소(가칭)'를 통해 거래함으로써 거래 투명성을 높이고, 제품 부가가치 제고
- 국제 마른김 거래소 운영방안 마련*('26.下), 시범운영('27) 추진

< 마른김 국제거래소 거래 절차(안) >



* 거래소 운영근거 마련을 위한 「김 산업의 육성 및 지원에 관한 법률」 개정안 발의('26.8)









② 김 가공 AX, 피지컬 AI 생산기반 구축

- **(설비개선)** 단기적으로 노후한 마른김 건조기 교체*(6·8연식→ 신형 12·14연식)로 기존 가공공장의 충분한 가공 능력 확보

* 총사업비 60억(개소당 국비 최대 3억원) / ('25) 20개소 → ('26) 20개소

- **(단기: 스마트1단계)** 기존 R&D 결과물*을 활용하여 부분 자동화와 인력 감축이 가능한 마른김 이물검사·배출, 자동포장기계 등 보급 추진

〈 현재 김 가공공정 단계 및 자동화 수준(예시) 〉

1. 물김 수매	2. 해수 세척	3. 민물 세척	4. 숙성
			
인력 2명(총괄 관리 1명 × 2교대)			
5. 절단	6. 마른김 초제	7. 건조	8. 계수 및 포장
			
인력 15명 ((초제1+계수3+포장1) × 3교대) / 불량률 : 마른김3%, 조미김10~20%			

* 수산식품 스마트 R&D('21~'25, 115억원) ⇒ 마른김 이물검사 및 배출기계 : 대당 4,300만원), 마른김 자동포장시스템(밴딩 기기 : 대당 2,700만원) 등 개발

- 마른김 초제*와 계수·포장 단계 가공시설 개선을 통해 인력 투입 절감하고 전 과정 자동화 기반 구축

* '네모난 김'으로 찍어내는 성형 공정

- **(중기: 스마트2단계)** 제품 기획부터 출하까지 전 공정에 ICT 기술을 통합 활용할 수 있는 스마트 공장* 구축('25~'30) 추진

* 운영시스템, 현장 자동화, 제어 자동화 등 포함 / 제품기획~출하까지 전 단계를 ICT 기술로 통합해 최소 비용과 시간으로 고객 맞춤형 제품을 생산하는 지능형 공장

- 첫 사업으로 '26.상반기까지 조미김 10개사 구축 예정(중기부 협업)

- **(중장기: 스마트3단계)** 스마트 공장 구축 업체 등을 대상으로 쏘공정 자동화와 각 단계별 AI 기술을 도입하고, 피지컬 AI 기술* 적용

* 기초기획연구('26, KIMST) → 1단계표준화('27~'28) → 2단계적용('29~'30) → 3단계정착('31~)

- 통합공정관리시스템을 통해 수요 예측부터 최적 생산, 재고까지 AI 기반 관리하고, 최고 품질(색깔·구멍·찢김·이물 등) 제품 생산하는 로봇 도입

피지컬 AI 기반 마른김 가공공정(안)

스마트 수산가공의 혁신: Physical AI 기반 마른김 자동생산 라인

물길 압입과 건조, 감수, 포장, 물류까지 전 과정이 데이터 기반 분석(AI)과 정밀 제어(Physical AI)로 통합된 첨단 스마트 팩토리 흐름을 보여줍니다.

[원조 전처리 및 가공]

- 1. 기능형 원조 압입 및 분석**
스마트 물길 압입과 건조가 투입되는 자재에 초분광 센서(Hyperspectral Sensor)를 사용하여 수분, 염도, 색상 등 다양한 물성 데이터를 실시간으로 분석하고 품질을 관리합니다.
- 2. 자동 세척 및 이물 제거**
스마트 세척 시스템을 통해 신선도를 유지하고 이물질을 제거하여 품질을 높입니다.
- 3. AI 비전 품질 검사**
스마트 비전 시스템을 통해 생산 과정에서 발생하는 불량품을 실시간으로 탐지하고 분류합니다.

[AI 품질 검수 및 자동 포장]

- 3. Physical AI 정밀 성형**
스마트 성형 시스템을 통해 정밀하게 성형된 마른김을 생산합니다.
- 4. AI 비전 품질 검사**
스마트 비전 시스템을 통해 생산 과정에서 발생하는 불량품을 실시간으로 탐지하고 분류합니다.

피지컬 AI 기반 조미김 가공공정(안)

Physical AI 기반 조미김 자동 생산 라인

[색선 1: 원조 전처리 및 가공] [색선 2: AI 품질 검수 및 자동 포장]

- 1. 지능형 원조 압입 및 선택**
스마트 물길 압입과 건조가 투입되는 자재에 초분광 센서(Hyperspectral Sensor)를 사용하여 수분, 염도, 색상 등 다양한 물성 데이터를 실시간으로 분석하고 품질을 관리합니다.
- 2. 자동 공급 및 1차 세척**
스마트 공급 시스템을 통해 신선도를 유지하고 이물질을 제거하여 품질을 높입니다.
- 3. 정밀 제압 조미**
스마트 제압 시스템을 통해 정밀하게 제압된 마른김을 생산합니다.
- 4. 품질 최적화 2차 세척**
스마트 세척 시스템을 통해 정밀하게 세척된 마른김을 생산합니다.
- 5. 초분광 전수 검사 및 선별**
스마트 전수 검사 시스템을 통해 생산 과정에서 발생하는 불량품을 실시간으로 탐지하고 분류합니다.
- 6. 스마트 자동 포장**
스마트 포장 시스템을 통해 정밀하게 포장된 마른김을 생산합니다.

- (스마트 거점센터) 물김 주요 산지 인근 또는 물류 거점 지역에 국가 주도의 'K-김 스마트 가공 거점센터(가칭)' 조성 추진
 - 김 가공 스마트화(Physical AI 등)와 관련한 연구·산업·기술·시설이 집적된 거점센터를 만들어 '30년 이후 손자동 공장 운영' 가능토록 추진

- (목적) 대다수 김 가공업체는 자동화·표준화 생산체계 미흡으로 생산 효율성과 품질관리에 한계가 있어, 가공 스마트화를 통한 안정적 김 수급 공급체계 마련
- (시설) ① 김 스마트 연구센터 ② 쏘자동화 마른김 가공공장(10개소 내외)
 ③ 스마트 자동화 마른김 저장시설 ④ 김 AX 테스트베드
- (효과) 가공공정 쏘자동화 생산시스템 구축, 스마트 연구·기술 집적화

- ◇ 세계 시장을 선도하는 김 산업의 위상과 중장기 발전 전략을 고려하여 전문기관 설립, 권역별 지원체계 구축, 업계 상생을 통한 산업구조 선진화

1 김 산업 전문기관 설립

- **(전문기관)** 김 산업의 컨트롤타워 역할을 수행할 전문기관 설립 추진
 - 생산-가공-유통-수출 등 전 단계에 걸친 김 산업의 체계적인 육성을 위해 「김 산업 전문기관 설립 타당성 조사」 용역*('26.4.~'27.4., 5억원)
 - * 설립 형태별(공사·법인 등) 장단점 분석, 김 산업 생산·가공 연관 지역과 접근성 등을 종합 고려한 적지 분석

2 권역별 지원체계 구축

- **(클러스터* 조성)** 해조류 특화 수출단지를 조성, 고품질 김 생산·시장 확대 기반 구축 등 경쟁력 제고('26년 준공, 1,137억원, 전남 목포)
 - * 권역별 수산업 특성에 맞춰 가공·R&D·수출 등 복합 기능을 갖추고 네트워크를 구축하는 산업지원 인프라
- **(진흥구역 확대)** 김 품질 향상과 위생안전, 보관시설 확대 등을 위해 권역별 특성을 감안한 진흥구역 추가 지정(~'30년) 추진
 - 물김 생산량과 생산-가공-수출-연구와 연계된 지역별 특성 등을 감안하여 입지 선정

< 김 산업 진흥구역 개요 >

- ◆ 근거 : 김산업법 제20조(김 산업진흥구역의 지정)
- ◆ 목적 : 김제품 품질향상, 위생·안전관리 제고, 수출 확대, 글로벌 경쟁력 강화
- ◆ 보조 규모/방식 : 50억원(1개소당) / 농특, 국비 50%
- ◆ 현황 : 5개소(전남4, 충남1) *('23) 서천, 신안, 해남 → ('24) 진도, 장흥



- **(김 특화 집적단지)** 육상양식·마른김 스마트화·공동물류·R&D 등 기능이 집적된 **K-김 특화 블루푸드테크 단지*** 조성 검토('27~)
- * 현재 제1단지 지역 특산물(새우·메기) 맞춤형 스마트가공단지 조성중('22~'27.上, 전북 군산)

③ 조미김 수출 지원 확대

- **(바우처)** 국내 김 수출기업에 대한 바우처 사업* 확대를 통해 **바이어 발굴부터 통관·비관세장벽** 등 수출 애로해소까지 업체 맞춤형 지원
- * 수출바우처: ('25) 116억원(100개사) → ('26) 168억원(158개사) + 추경 16억원
- **(포장비)** 국가대표 수산물 수출브랜드(K·FISH)의 대표 품목인 김의 해외 인지도 제고를 위한 **GIM 수출 포장재 지원***('26, 4.5억)
- * ('25) GIM 포장재 15개사 지원(업체당 2천만원 한도, 조미김 14개사, 마른김 1개사)
- **(국제인증·홍보)** 비건·할랄 등 김 제품의 국제인증 취득을 지원*하고, Seaweed, Nori(のり)가 아닌 한국식 '**GIM**' 명칭의 **확산****
- * '26년 225개사 목표, 39억원/ S사 할랄 인증('25년 최초 인니) 후 57만불 수출 사례
- ** 손흥민·이정후 선수와 연계한 씨포츠(Seafood + Sports) 사업('26년 25억원), 구글 등 검색엔진 상위 노출, 김 이모티콘 제작·확산('26년 3억원) 등
- **(유망상품화)** 상품개발 맞춤형 컨설팅 등을 통해 수출국 현지 소비 문화에 맞는 김 상품 개발과 신규시장 개척
- * 수출유망상품화: ('25) 22억원(34개사) → ('26) 44억원(68개사)
- ** (사례: '25년 S식품) 불닭맛, 명란맛 등 다양한 김 자반, 신규 김제품 개발로 베트남 신규시장 개척, 미국 중서부 코스트코 입점 확대

④ 업계 상생협력체계 구축

- **(상생협의체)** 김 산업 주요 업종별(종자·물김·마른김·조미김) 단체와 현안 대응, 경쟁력 강화를 위한 상생협력 추진
- * 김 산업 상생협력 MOU 체결('24.10) / 해수부, 김관련 업계, 수협, 한국수산무역협회
- **(업종 조직화)** 영세한 김 업계 **조직화·규모화**를 위해, 김 **업종 연합회**, 수협 등 조직된 단체 출범을 지원하고 **협력모델** 발굴
- 해당 단체를 중심으로 회원사 구매지원, 품질관리, 공동 브랜드화·마케팅 등을 추진, 업계 역량을 강화하고 규모의 경제 달성

V. 기대효과

① 비축·보관 역량 확대를 통한 수급 조절 및 물가 안정

- '30년까지 마른김 비축과 민간수매 지원을 통해 연간 생산량의 3% 수준을 비축하고, 가격·수급 상황에 따라 매입·방출하여 가격 안정화
- '27년까지 4,500만속, '28년까지 5,600만속 규모 보관시설 건립으로 연간 마른김 전체 생산량의 약 30% 수준 보관 인프라 구축

② 年 1.8억속 이상 생산할 수 있는 안정적 생산체계 구축

- 데이터 기반 수급관리 계획 수립, 양식면적 확대, 신품종 종자 개발, 계약생산 등을 통해 내해(內海) 생산량 안정적 증대
- 중장기적으로 수확시기가 다른 외해(外海)양식과 연중 생산이 가능한 육상양식 개발·보급('30~)을 통해 고품질의 물김 추가 생산
- ☞ '30년 2.1억속 수요 충족(생산 1.8억속 + 재고 0.33)하여 수출과 물가 안정

③ 수산분야 AX 선도와 등급제·거래소 정착

- '30년까지 김 스마트 공장 50개소 설치, 피지컬 AI 기술개발과 김 스마트 가공단지 조성으로 인력난·고령화 문제 해소
- AI·로봇 생산시 고품질의 상품과 이력제 등 국제규제 대응 가능
- AI 시스템에 기반한 마른김 등급제와 국제 거래소 설치·운영('27~)으로 투명한 유통질서 확립과 품질 제고 및 수출 확대 도모

④ 김 산업 부가가치 유출 방지 및 중장기 산업 발전체계 고도화

- 조미김 수출 비중을 60% 수준으로 유지하여 물김 생산부터 조미김 수출까지 전 과정을 국내 생산·가공·수출로 유지하여 고부가가치화
- 김 산업 전문기관을 중심으로 권역별 발전전략, 지원체계(클러스터·진흥구역 등), 업계 상생을 유기적으로 연계하여 산업 발전체계 구축

VI. 이행계획

- ('26) 단기 생산량 증대와 산업체질 개선을 위한 기반 마련
- ('27~'28) 보관시설, 비축, 거래소·등급제 등 실질적 수단 정착 추진
- (~'30) 김 전문기관 운영, 스마트 가공공장 확대 등 산업 고도화

【김 수출 공급망 혁신방안 주요 과제별 추진일정】

주요 정책과제	소관 부서, 협력기관	시행시기
1. 견고한 생산기반 구축		
▶ 김 양식면적·외해양식 확대	어촌양식정책과, 수출가공진흥과, 지자체	'26.7~
▶ 김 육상양식 기술개발	양식산업과, Kimst	'25~'30
▶ 불법양식 관리	어촌양식정책과, 어업인, KMI	'26.1~
▶ 김 계약생산지원	어촌양식정책과, 수협	'26.1~
▶ 안전·용수관리	수산물안전정책과, 수출가공진흥과	'26.1~
▶ 김 수급전망 예측	수출가공진흥과, KMI	'26~'30
▶ 김 산업협의회 운영	수출가공진흥과, 어촌양식정책과, 지자체	'26.1~
▶ 냉동망 기술 상용화·종자개발	양식산업과, 국립수산물과학원	'26~'30
2. 보관비축 역량 강화		
▶ 호남권(나주) FDC 증축	유통정책과, 지자체, 수협	~'27
▶ 중부권(홍성) FDC 건립	유통정책과, 지자체, 민간기업	~'28
▶ 전남권(신안) FPC 건립	유통정책과, 지자체, 민간기업	~'28
▶ 수협 중앙회 마른김 냉동창고 건립	수산물정책과, 지자체, 수협	~'26.11
▶ 해조류 특화 수출단지 시설 활용	수출가공진흥과, 지자체	'26.下~
▶ 김 비축	유통정책과, 수협	~'30
▶ 민간수매 용자지원	유통정책과, 수협	'27.2~
▶ 수출용 김 국내외 보관·유통 지원	수출가공진흥과, 수산물무역협회, αT	'26~
▶ 물김 장기저장기술 개발	국립수산물과학원	~'26.12
▶ 물김 레시피 개발·홍보	수출가공진흥과, 수출지원기관	'26.6~
3. 가공유통 체계 고도화		
▶ 등급제, 거래소 시범운영	수출가공진흥과, 지자체	'27.1
▶ 마른김 건조기 교체	수출가공진흥과, 지자체	'25~'26
▶ 스마트 가공설비 지원	수출가공진흥과, 지자체	'25~
▶ 스마트공장 구축	수출가공진흥과, 한국수산물협회	'26~
▶ K-김 스마트 가공거점센터	수출가공진흥과, 지자체	'27~
▶ 현장점검 실시	수출가공진흥과, 유통정책과, 관계부처	'26.5~
▶ 마른김 중금속 저감 R&D 추진	수출가공진흥과	'26.4~
4. 산업 체질 개선		
▶ 김산업 전문기관 설립	수출가공진흥과	~'30
▶ 해조류 특화 수출단지 조성	수출가공진흥과, 지자체	'26.下~
▶ 김산업 진흥구역 추가 지정	수출가공진흥과, 지자체	~'30
▶ 김 특화 집적단지 조성 검토	수출가공진흥과, 지자체	'27~
▶ 수출 바우처 지원	수출가공진흥과, αT	'26~
▶ GIM 포장재, 국제인증, GIM 마케팅	수출가공진흥과, 한국수산물협회	'26~
▶ 유망상품화	수출가공진흥과, 수협	'26~
▶ 업계 상생협력체계 구축	수출가공진흥과, 관련업계	'24.10~
▶ 업종 조직화	수출가공진흥과, 수산물정책과, 김 업계 등	'26.下~

□ 물김 생산량

- 방사무늬김 기준, '24년 한국의 생산량은 55만톤으로 일본(20만톤), 중국(18만톤)의 2배 이상 ⇒ 전 세계 생산과 교역(70% 이상) 주도
- 중국은 저품질 단김 위주 생산, 일본은 최근 10년간 30% 이상 생산 감소

〈 한국·중국·일본 물김 생산 동향 〉

(단위: 만톤)

구 분	'15	'16	'17	'18	'19	'20	'21	'22	'23	'24	'25
한 국	44.8	40.9	52.3	56.7	60.6	53.6	54.8	55.0	53.4	55.2	71.8
중 국	27.6	28.4	41.9	42.2	41.1	46.9	47.0	46.2	35.9	17.6	-
일 본	29.7	30.1	30.4	28.4	25.1	28.9	23.7	23.2	20.1	19.5	-

* (자료 출처) 한국: 통계청 어업생산동향조사, 중국: 어업통계연감, 일본: 농림수산업

** 중국은 장쑤성 방사무늬김 생산량 기준 통계임

*** 중국과 일본의 물김 생산 공식통계는 '24년까지 산출

□ 중 국

- 중국 김 생산량의 90%를 차지하는 품종인 단김은 탕·스프용에 적합하여 수출 확대에 한계
- 수출보다 내수 중심의 시장 형성, 해외 수출용 고부가가치 제품 생산 비중이 낮고 현지 맞춤형 마케팅 역량은 아직까지 부족

□ 일 본

- 기후변화에 따른 수온 상승으로 최근 10년간 물김 생산은 지속 감소 추세, '24년은 19.5만톤으로 '15년 대비 약 34% 감소
- 최근 강우 부족으로 인한 영양염 부족으로 탈색현상 발생, '25년산 김 생산량은 전년대비 감소할 것으로 전망

* (일본 생산 누계, '26.5.8. 기준) 5,428만속 생산(전년대비 7.6%↓)

- 일본 김 산업 지원정책은 수출보다 내수 시장에 집중함에 따라 수입산 김 의존도가 높은 편*

* 일본의 김 수출액(억불): ('15) 0.10→('18) 0.14→('21) 0.22→('23) 0.24→('24) 0.27
수입액(억불): ('15) 0.52→('18) 1.22→('21) 1.02→('23) 1.32→('24) 2.12