

[동남아시아 비즈니스 정보]

태국 수산물 시장동향

태국은 수산업을 성공적으로 발전시킨 국가로 세계 최대 수산물 수출국 중 하나로 자리하고 있다. 태국의 수산물 수출은 총 식품 수출의 약 20%를 차지하고 있는데 2017년 수출액은 전년(56억 달러) 대비 4% 증가한 58억 달러를 기록했다. 주요 수출 수산물은 참치 통조림(21억 달러), 가공 새우류(18억 달러), 가공 오징어류, 정 어리 통조림으로, 이들 제품이 전체 수산물 수출의 3/4을 차지했다. 태국 수산제품의 주요 수출시장으로는 일본, 미국, 호주, 캐나다, 중국이 있다.

태국 수산업 현황

태국의 수산물 공급은 해양 및 내륙 어획부터 담수 양식까지 국내에서 얻은 것으로 이루어지고 있다. 태국 수산물 수출의 상당 부분을 차지하고 있는 제품은 양식 새우로, 2018년 새우 생산량은 35만 톤으로 예측된다.

2015년 태국 수산부 어획량 조사에 따르면 해양 및 담수어업을 모두 합한 총 어획량은 2011년 304만 톤에서 2015년 243만 톤으로 매년 감소해왔다. 이는 주로 해양 및 내륙 어획량 감소로 인한 것이다.

〈태국의 연도별 해양 및 담수 어획량〉

단위: 천톤

연도	총계	해양어획	내륙어획	연안양식	담수양식
2011	3,036.5	1,610.4	224.7	817.0	385.5
2012	2,991.6	1,500.2	219.4	817.7	454.3
2013	2,822.1	1,614.5	210.3	561.5	435.8
2014	2,567.8	1,488.3	181.8	482.6	415.1
2015	2,429.8	1,317.2	184.1	508.7	419.8

출처: 태국 수산부(Department of Fisheries)

2015년 해양 어획량은 약 132만 톤으로 전체 해양 어획량의 82%를 차지했으며 나머지는 새우, 게, 오징어 등이 차지했다. 어류 어획량 중 3/4가 일반 소비자용, 1/4 사료용 어분용으로 공급된다. 양식의 경우 약 58%가 새우 양식이고 그 뒤를 조개류(38%)와 어류(4%)가 잇는다. 양식업 포함 2015년 주요 해양 어종은 멸치, 정어리, 인도-태평양 고등어, 줄무늬고등어(Indian mackerel), 게 등이 있다. 담수어업의 주요 어종은 일반적인 실버바블(silver barb), 워킹 캣피쉬(walking catfish, 메기과), 줄가물치(Channa striata)가 있으며, 양식 생산되는 어종은 나일 틸라피아(Nile tilapia, 농어목), 워킹 캣피쉬 등이 있다.

태국 수산물 수출입 현황

국내 원재료 부족분이 증가하면서 태국은 수출용 수산물 가공을 위한 어류수입국으로 부상했다. 2017년 태국의 수산물 수입은 2016년 대비 16% 증가한 34억 달러를 기록했다. 최대 수입국은 중국으로 그 뒤를 인도, 대만, 베트남, 미국이 잇고 있으며 이들 5개 국가로부터의 수입이 총 수산물 수입의 40%를 차지했다. 신선/냉장 생선 수입은 주로 미얀마(37%), 노르웨이(33%), 말레이시아(14%)로부터 이루어지고 있다. 냉동 어류의 경우 태국의 주요 수산물 수입품목으로 2017년 약 21억 달러가 수입되었다. 태국은 100개 국 이상에서 냉동 어류를 수입했으며 주요 수입국은 대만, 미국, 중국, 인도, 일본 순으로 나타났다.

태국의 수산물 수출 강점은 지속적인 신제품 개발과 가공기술에 대한 투자로부터 나온다. 이에 태국은 국제 기준 및 수요를 충족하는 반가공 제품부터 고부가가치 제품에 이르기까지 광범위한 제품 생산이 가능하다. 특히 수산물 통조림의 경우 일반적으로 OEM 계약에 따라 제조업체의 브랜드 또는 외국 브랜드로 공급되는데 인기 있는 태국 브랜드에는 Three Lady Cooks, Roza, Sealect, Hi-Q, Ayam, Nautilus가 있다. 주요 제품은 물이나 식물성 기름, 토마토 소스로 만들어진 전형적인 통조림 생선이지만 많은 가공업체들은 현지 소비자의 취향과 아시아 국가들의 수요증가에 부응하기 위해 태국의 맛을 담고 있는 제품을 개발해왔다. 그러나 태국은 품질이 낮은 원료 공급, 질병 발생문제(주로 새우 양식), 수입국의 무역 장벽, 어려운 경제 상황에 대처하는 데 어려움을 겪고 있다.

태국 수산물 소비 현황

Euromonitor International의 따르면 소매 시장과 식품 서비스 부문에서 판매되는 신선 수산물이 2013년 160만 톤에서 2017년 220만 톤으로 25% 가량 급증했다. 가공수산물 판매량 또한 증가세에 있는데 2017년 판매된 5만 7,780 톤 중 7,900톤이 냉동 가공수산물, 4만 9,880톤이 실온보관 가능한 수산물(통조림 정어리 및 참치)으로 집계되었다. 냉동 가공수산물 판매량의 연간 성장률이 통조림 제품보다 높다는 점을 주목해야 하는데 이는 태국 소비자들이 반조리 또는 TV디너 제품(데우기만 하면 먹을 수 있는 포장식품으로 새우, 피쉬볼, 어묵, 피시핑거 등)과 같이 에너지와 돈, 시간을 절약할 수 있는 편리한 식품을 찾고 있음을 알 수 있다.

변화하고 있는 라이프스타일과 관광산업의 붐에 따라 태국은 해외 레스토랑 체인이 선호하는 국가로서 대부분의 해외 체인 레스토랑은 미국과 일본식이다. 패스트푸드 체인이 육류제품에 집중하는 반면 한식, 일식, 태국/해외 레스토랑은 특히 수입 연어와 고등어(사바, Saba)가 유망하다. 태국 소비자들이 현지산 농어, 틸라피아(tilapia), 새우에 익숙한 반면 일본 레스토랑의 경우 연어, 일본식 생선, 기타 수입 수산물을 제공하고 있다. 4~5성급 호텔, 독립 식당, 중식당에서는 대구, 넙치, 랍스터, 알래스카 킹크랩, 가리비, 굴, 홍합과 같은 수입 해산물을 사용하고 있다.

태국에서 중요한 역할을 담당하고 있는 전통시장에서 현지산 생선 및 해산물을 판매하고 있으나 현대적인 슈퍼마켓에서는 대도시를 중심으로 현지 및 수입산 수산식품을 판매하고 있다. 태국은 소매 시장 부문에서 수입 수산물에 대한 유망한 시장으로. 업계에 따르면 주요 도시의 고급 슈퍼마켓에서 판매되는 냉동 수산식품의 약 15%가 수입산이다. 중산층 이상의 태국 소비자 및 해외 주재원을 대상으로 하는 슈퍼마켓에서 판매하는 수입 신선/냉장 수산식품으로는 일반적으로 연어, 넙치, 대구, 스노우피쉬, 참치, 굴 등이 있으며 냉동 수산식품으로는 보통 메인 랍스터(Maine lobster, 주로 미국산), 알래스카 킹크랩(다리만 포함), 대구, 홍합, 연어 등이 있다.

자료정리: EMERiCs, 자료감수: 장준영 한국외국어대학교 교수

※ 출처

USDA, 태국 어업산업 동향, 2018.5.8

https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Seafood%20Report_Bangkok_Thailand_5-8-2018.pdf