

고성군수협 · 죽왕면수협 러시아 명태 수입 · 판매 손익계산서

*이 도표는 수량과 수입가 및 판매가 등에 대한 취재내용을 근거로 기사가 작성한 것입니다.

		규격	수량	수입가	수입총액	판매가	판매총액	판매-수입 차액	순이익
고성군수협	1차 수입	22kg 투라지(LL, 35~45cm)	9,215팬	2,400원	206,416,000원	32,500원	전량판매 299,487,500원	93,071,500원	관세(수입금액의 30%), 하역비, 창고료, 운임비 등 제외 500만원 손이익.
		22kg 라지(L, 30~34cm)	6,691팬	18,700원	125,121,700원	27,500원	전량판매 184,002,500원	58,880,800원	
		계			331,537,700원		483,490,000원	151,952,300원	
	2차 수입	22kg 투라지(LL, 35~45cm)	1,360팬	22,269원	30,285,840원	35,000원	전량판매 47,600,000원	17,314,160원	
		22kg 라지(L, 30~34cm)	35,208팬	20,195원	711,025,560원	31,000원	33,008팬 판매 1,023,248,000원	312,222,440원	
	계			741,311,400원		1,070,848,000원	329,536,600원		
죽왕면수협	1차 수입	22kg 투라지(LL, 35~45cm)	3,950팬	22,400원	88,480,000원	32,500원	전량판매 128,375,000원	39,895,000원	관세, 하역비, 창고료, 운임비 등 제외 900만원 손이익.
		22kg 라지(L, 30~34cm)	2,868팬	18,700원	53,631,600원	27,500원	전량판매 78,870,000원	25,238,400원	
		계			142,111,600원		207,245,000원	65,133,400원	
	2차 수입	22kg 투라지(LL, 35~45cm)	4,167팬	22,269원	92,794,923원	35,000원	전량판매 145,845,000원	53,050,077원	
		22kg 라지(L, 30~34cm)	12,655팬	20,195원	255,567,725원	31,000원	전량판매 392,305,000원	136,737,275원	
	계			348,362,648원		538,150,000원	189,787,352원		

절차가 다소 미흡한 부분을 해결한다면 앞으로 충분히 성공할 가능성이 있다고 본다”고 했다.

건조 전문가 협상에 동참시켜야

과거 건조업에 종사했거나 현재 건조업을 하고 있는 대다수 지역 건조인들도 이 대표의 지적처럼 고성태 브랜드화 사업의 성공을 위해 가장 우선적으로 해결해야 할 과제로 수입명태 크기 문제를 꼽고 있다.

냉동명태는 1팬당 무게가 22kg으로 세계적으로 비슷한 기준을 사용한다. 그러나 1팬에 담기는 명태의 숫자는 천차만별이며, 이 과정에서 팬에 담기는 명태의 크기가 결정된다.

우리나라는 10통에서 5통까지 세분화하고 있다. 건조인들이 가장 선호하는 것은 40~44마리가 들어가는 8통과 45~50마리가 들어가는 9통이다. 명태의 크기로 치면 8통은 35~45cm, 9통은 30~34cm 수준이다.

그러나 러시아에서 수입되는 냉동명태는 투라지(LL 35~45cm)와 라지(L 30~34cm) 두가지다. 문제는 이 규정이 제대로 지켜지지 않는다는 데 있다. 2차 수입 때 라지(L 30~34cm) 사이즈라고 해서 들여온 것이 알고 보니 1팬에 70마리가 들어있는 작은 크기였다.

고성수협 관계자는 “2차때 들여온 투라지가 1차 때의 라지라고 보면 된다”며 “러시아 사람들을 믿을 수가 없다. 앞으로도 이러지 말라는 보장이 없다”고 했다.

지역 건조인들은 이런 문제가 발생하는 근본적인 이유는 러시아 베테에프사와 협상할 때 전문가가 아닌 사람들이 협상했기 때문이라고 보고 있다.

지역 건조인들은 “수십년 동안 건조를 해서 먹고 산 전문가들의 말을 듣지 않고 협상을 하다보니 이런 결과를 가져온 것”이라며 “계약을 할 때 선박의 이름, 어느 해역에서 잡았는가, 잡은 시기가 언제인가 등을 꼼꼼하게 살펴야 한다”고 했다.

건조인들은 부산지역 도매업체를 통해 물건을 들여올 경우 크기와 수량 등을 속이지 않아 믿을 수 있고, 장기적으로 거래하는 경우는 외상거래도 가능하기 때문에 유리한 조건이 있다고 덧붙였다.

일부, 개인 할복 허용 필요 목소리도

이와 함께 일부 건조인들은 소규모로 건



고성군이 지난 1998년부터 사업추진에 들어가 2005년 완공한 거진읍 송포리 소재 수산물 공동할복장. 초기에는 10여개의 건조업체들이 이용했으나, 경기침체와 행정과의 불협화음 등 여러 가지 문제가 발생해 현재는 1개 업체만 고정적으로 이용하고 있다.

조하는 경우 집에서 할복작업을 할 수 있도록 해 달라고 제기하고 있다. 공동 할복장을 이용할 경우 물 사용료와 운임비 등 경비가 많이 들어 이익을 낼 수 없다는 것이다.

이들은 “거진 하수종말처리장이 완공된 이상 물 소비량을 하루 20톤 이하로 규제하면서 그냥 집에서 할 수 있도록 해야 한다”며 “할복장으로 신고해서 내장을 처리하고 건조장까지 다시 가지고 오는 동안 비용이 너무 든다”고 주장했다.

이들은 지난 1997년경 11개 업체가 연합해 만든 합동수산물 이 실패하고, 이후 군에서 2005년 완공한 공동할복장에 입주

했던 10여개 회사가 문을 닫은 것도 경비 부담이 컸기 때문인 것으로 보고 있다.

그러나 이에 대해서는 다른 시각을 갖는 건조인들도 있다. 지난 1996년 삼척에 본부를 둔 한국건조가공협회 고성지회가 승인되던 당시 건조인으로 일했던 한 관계자는 “당시 공동할복장 이용 업체들이 실패한 이유는 경기침체와 행정과의 불협화음 등이 복합적으로 작용했기 때문”이라며 “들어오려면 다 들어와서 하는 게 옳다고 본다”고 했다.

고성군 관계자도 개별 할복 허용은 바람직하지 않다는 입장이다. 군 관계자는 “송포리 일대에 단지조성을 하면 흩어져 있던

업체들을 집적화 시켜 환경문제를 해결할 수 있고, 냉동공장과 연계돼 가공업체에게 더 이득이 될 것으로 생각한다”고 했다.

이 관계자는 또 “그런 방안보다는 차라리 사용료 단가를 낮추는 방향으로 가는 게 더 나은 것 같다”며 “개인별로 할 경우 별도의 정화조를 설치하는 등의 문제도 있을 수 있다”고 했다.

한편 일부 주민들은 고성군이 3월 중 러시아산 포란태 수입을 추진하는 것과 관련, 지금은 건조시기가 아니어서 판매되지 않고 창고에 쌓일 가능성이 크기 때문에 10월 이후에 수입하는 게 바람직하다는 의견을 보이고 있다. 최광호 기자

“해풍건조시설 효율성 떨어져”

2대째 건조업하는 이광호씨 지적

고성군이 지난해 1개당 1억원씩 총 5억원을 들여 설치한 다섯 곳의 해풍건조시설이 과거 방식과 달라 명태건조에 효율성이 떨어진다는 지적이다.

거진에서 2대째 건조업을 하고 있는 이광호씨(45세)는 우선 명태를 거는 덕의 방향이 잘못됐다고 지적했다.

그는 “명태는 동쪽의 바닷바람과 서쪽의 산바람을 맞으며 말려야 좋은 상품이 나온다”며 “이를 위해서는 덕을 남북 방향으로 설치해야 하는데, 현재는 동서 방향으로 설치됐다”고 했다.

또 덕을 2층으로 매 하덕에서 물을 빼면서 말리다 상덕으로 올려 더 말린 뒤 관태를 해야 하는데, 군에서 설치한 덕장은 상하덕 개념이 없다고 했다.

이씨는 “이런 식으로 하면 효율성도 떨어지고 제품이 일관성이 없어서 골라서 내려야 하는 등 이중일을 해야 한다”고 했다.

이밖에도 당초 파이프 두 개를 붙여서 명태를 걸게 했다가 하나를 떼어낸 것에 대해서도 지적했다. 이씨는 “명태가 붙지 않게 하려는 생각 때문에 파이프를 두개 붙였는데, 덕의 폭이 넓어 명태가 옆으로 서는 문제가 발생하자 결국 파이프 하나를 떼어냈다”며 “실제로 건조를 해본 사람 들에게 물어보지 않고 했기 때문에 이런 문제가 발생한 것”이라고 했다.

이씨는 아울러 지붕에 천막을 친 것도 잘못이라고 했다. 눈이나 비를 피하기



고성군이 설치한 해풍건조시설이 전통 덕장 방식과 달라 효율성이 떨어진다는 지적을 받고 있다. 파이프 두개로 덕을 만들었다가 불편하자 한개를 제거해 바닥에 내려놓았다.

위한 것이지만, 덕을 묶지 않고 이동이 가능하게 하면 지붕이 필요없다는 것이다.

이씨는 “비가 오면 재빨리 덕을 한쪽으로 몰고 그 위를 천막으로 덮으면 된다”며 “지붕을 설치한 것이 오히려 바람을 막는 결과를 가져와 좋은 제품이 나오기 어렵다”고 했다. 최광호 기자