

## 불법 단김 양식 근절한다

- 국내 자생이 확인되지 않은 단김(청곱창김) 식품원료로 사용 불가...  
종자 유통 단속 및 계도·홍보 등 추진

해양수산부(장관 황종우)는 국내에 자생하고 있지 않는 것으로 확인된 단김(학명 : *Pyropia haitanensis*, 청곱창김)의 양식 근절을 위해 단김 종자 유통 단속 및 계도·홍보를 지속 추진한다고 밝혔다.

단김은 중국 남부, 대만, 일본 남부의 아열대 해역에 서식하는 것으로 알려져 있으며, 식감이 질겨 중국에서는 대부분 스프용으로 소비되는 것으로 파악된다. 단김은 국내에서 공식적으로 서식이 보고된 바 없는 외래종으로, 국내에 들여와 양식하기 위해서는 이식 승인을 받아야 하나 생태계 교란 우려 등으로 2015년 이식 승인이 불허된 바 있으며, 현재 식품원료로도 사용할 수 없다\*.

\* 식품원료로 사용가능한 김 : 참김, 둥근돌김, 모무늬돌김, 방사무늬김, 잇바디돌김 등 5종

그러나 최근 불법으로 들여온 것으로 추정되는 단김 종자를 생산하여 판매하다 적발되어 처벌받은 사례가 발생하고 있으며, 일부 어업인은 기후 변화에 따라 단김이 제주 해역에 유입되어 자생하고 있다는 것을 근거로 국내 양식 및 식품원료 합법화를 주장하기도 했다.

이에 해양수산부, 국립수산물과학원, 어업인 등이 합동으로 단김의 국내 서식 여부를 확인하기 위해 지난 2월 제주 해역에서 김 시료를 채취하여 국립수산물과학원에서 유전자 분석을 실시하였으며, 그 결과 단김이 아닌 곱창김(잇바디돌김)으로 확인되었다. 또한 국립수산물과학원이 2021년부터 2024년까지 동·서·남해안 및 제주도를 포함한 전 연안 692개 정점에서 채집한 김 시료 분석에서도 단김의 국내 서식은 확인되지 않았다.

이에 따라, 해양수산부는 국내 해양생태계 및 김 양식산업 보호\*를 위해 불법 단김이 국내에서 양식되지 않도록 지방정부 등과 협력하여 관련 규정 준수를 위한 계도·홍보 및 단속을 실시하고, 적발된 어업인에 대해서는 법과 원칙에 따라 처벌할 계획이다. 또한 불법 종자가 유통되기 이전에도 단속 기관에서 조사를 할 수 있도록 관련 제도 개선을 검토하고, 기후변화에 대응하여 고수온에 강한 우수한 김 품종도 개발한다.

\* 외래종의 국내 유입으로 생태계의 균형을 교란할 우려가 있어 곱창김과 같이 국내 고유자원의 지속가능한 이용에 문제 발생 가능

단김과 같이 신품종으로 출원되지 않은 수산식물 종자를 생산하거나 수입하는 어업인은 반드시 국립수산물과학원에 신고해야 한다. 거짓으로 신고하거나 신고하지 않은 수산식물종자를 생산·수입·소지·유통·보관·판매\*하는 경우, 이식 승인을 받지 않은 수산자원을 이식·소지·유통·보관·판매한 경우\*\* 및 이들을 양식한 수산물을 소지·유통·가공·보관·판매하는 경우\*\*\*에는 2년 이하의 징역 또는 2천만 원 이하의 벌금에 처해 지게 된다.

\* 「수산종자산업법」 제40조제3호 및 제4호, \*\* 「수산자원관리법」 제64조제7호 및 제7호의2, \*\*\* 「양식산업발전법」 제79조제9호

박승준 해양수산부 어촌양식정책관은 “곱창김과 같이 우리 고유의 우수한 김 자원을 관리하고 지켜나가는 것은 K-김 산업이 지속 발전하는 데 토대가 될 것”이라며, “국내 김 양식산업 보호를 위해 단김이 불법으로 양식되지 않도록 어업인 여러분의 적극적인 협조를 당부드린다.”라고 말했다.

담당 부서	어촌양식정책관 양식산업과	책임자	과 장	도윤정 (051-773-5630)
		담당자	사 무 관	임상욱 (051-773-5683)





곱창김(잇바디돌김)



단김(청곱창김)