

## 바다의 반도체 '김', 공급망 혁신으로 물가 잡고 세계시장 공략 나선다

- 해수부, 「김 수출 공급망 혁신방안」 발표
- 공급망 개선과 김 산업 고도화로 '30년 수출 18억불 달성'과 물가 안정

해양수산부(장관 황종우)는 우리 김의 생산부터 보관·가공·수출까지 전 주기 혁신방안을 담은 「김 수출 공급망 혁신방안」을 6월 4일(목) 발표했다.

김은 우리나라 수산식품 수출을 이끄는 대표주자로, 지난해 역대 최대 수출 실적(11.3억 불)을 달성하였다. 또한 한류 확산으로 전 세계적인 김 수요가 매년 증가하고 있어 2030년 마른김 수요는 2.1억 속(1속=100장)에 이를 것으로 전망된다.

그러나 현재 국내 마른김 생산량은 연평균 1.5억 속\* 수준으로, 안정적인 생산 증대와 수급 관리가 이루어지지 않을 경우 국내 물가와 수출 단가 상승이 우려된다. 최근 김 가격은 상승하는 추세였으나, 올해는 2년 연속 물김(김의 원료) 생산이 양호하여 마른김과 조미김 가격이 안정적(보합세)이다.

\* 마른김 생산량(억속): ('16) 1.1→ ('18) 1.6→ ('20) 1.5→ ('24) 1.5→ ('25) 2.0→ ('26) 1.8(잠정)

따라서 강풍·수온 등 외부 요인에 따라 매년 변동하는 김 생산량의 수급 변동 폭을 완화하여 가격을 안정화시킬수 있는 정책수단이 필요한 상황이며, 소규모·영세 업체\*가 많아 안정적인 고품질 김 가공에 한계가 있는 산업 구조도 재편하여 중장기적인 산업 발전의 기틀을 마련할 필요가 있다.

\* 마른김 업체의 84%가 상시직원 10인 미만으로 구성

이에 해양수산부는 김 물가 안정과 안정적인 수출 증가세 유지를 위해 지난 1월 수산정책실장을 단장으로 김 업계, 지자체 등이 참여하는 '김 수출 공급망

혁신 협의체(TF)'를 구성하여 대책 마련에 나섰다. 협의체는 총 3차례에 걸쳐 회의를 진행하며 현장과 전문가의 다양한 의견을 바탕으로 「김 수출 공급망 혁신방안」을 마련하였다. 이번에 발표된 방안의 주요 내용은 다음과 같다.

### [ 전략 ① 견고한 생산기반 구축 ]

김 물가를 안정시키기 위해서는 무엇보다 안정적인 생산량을 확보하는 것이 급선무이다. 이에, 정부는 최근 김 생산·수출 동향과 재고량, 업계·지자체 의견 등을 종합적으로 고려하여 김 양식면적을 확대할 계획이다. 또한, 매년 김 주생산 시기(10월-5월)가 오기 전 9월에 정부, 업계 등이 참여하는 김 산업협의체 협의를 거쳐 데이터 기반의 수급관리 계획을 수립한다.

기존의 양식 면허가 밀집해 있는 연안지역의 양식 면적을 확대하는 것은 한계가 있다. 이에, 고품질의 김을 낮은 시기까지 수확할 수 있는 외해양식(수심 35m 이상)을 시험양식을 거쳐 2027년 이후 단계적 확산을 검토하고, 연중 고품질 김 생산이 가능한 육상양식(바다가 아닌 육상에서 양식) 시스템 구축도 추진한다. 또한 고수온에 강한 신규 품종 개발·보급 등 기후변화에 대응하여 안정적인 생산체제도 구축할 예정이다.

아울러, 김 계약생산제를 실시하여 물김의 수급 안정화를 도모한다. 김 생산 여가와 마른김 가공공장 간 물김 출하시기, 물량, 가격을 사전에 계약하여 가격 변동성을 줄이고 어가 소득을 안정적으로 보전한다.

### [ 전략 ② 보관·비축 역량 강화 ]

2028년까지 마른김 보관 기반시설을 확대하여 연간 생산되는 마른김의 약 30%를 보관할 예정이다. 우리나라 마른김의 77%('24년 기준)가 전남지역에서 생산되고 있는 만큼 기존 나주 소비지분산물류센터(FDC)를 증축하고, 전남권(신안) 산지거점유통센터(FPC) 1개소와 중부권 소비지분산물류센터(FDC) 1개소를 각각 신축한다.

김 수급 변동폭을 완화하여 물가를 조절할 수 있는 정책 수단도 도입한다. 정부 비축\* 대상에 마른김 포함을 추진하고, 민간 구매 시 용자를 지원하여 주 생산시기에 마른김을 매입하여 산지 가격을 보전하고, 수요 증가 시 방출하여 가격 안정화를 도모한다. 또한 국내외 물류센터 비용을 지원하여

김 운송과 수출 시 저장시설 이용을 확대한다.

\* 주 생산 시기에 수매하고, 설추석 등 수요 집중 시기에 방출하여 수산물 가격 안정 도모

### [ 전략 ③ 가공·유통 체계 고도화 ]

현재 업체 간 비공식 거래를 통해 이루어지는 유통체계도 투명화·고도화 한다. 인공지능(AI)에 기반한 마른김 등급제를 도입하여 소비자는 좋은 김을 쉽게 구분하게 되고, 생산자는 김 품질에 따라 가격을 차별화할 수 있도록 하여 우수한 품질의 김 생산을 유도할 계획이다. 등급제로 판별된 김은 '(가칭)국제 마른김 거래소'를 통해 거래함으로써 거래 투명성을 높이고 부가가치를 높이고자 한다.

또한 김 가공업계의 자동화·디지털화를 통해 인공지능 전환(AX), 실물 기반 인공지능(Physical AI) 생산 기반을 구축한다. 먼저 기존 연구개발 사업 결과물을 활용하여 마른김 이물검사, 자동포장기계 등을 보급하고(1단계), 중소벤처기업부와 협업하여 2030년까지 김 스마트공장 설치를 확대한다(2단계). 마지막으로 퍼지컬 AI 기술개발을 통해 스마트공장 구축 업체 등을 대상으로 전 공정 자동화와 실물 기반 인공지능 기술을 적용한다(3단계).

아울러 김 가공 스마트화와 관련한 연구·산업·기술·시설이 모인 '(가칭)K-김 스마트 가공 거점센터'를 조성할 계획이다. 물김 산지나 물류 거점지역에 국가 주도의 거점센터를 만들어 2030년 이후 전 공정 자동화가 이루어지도록 하고, 이를 위해 올해 준공 예정인 전남 수산식품 수출단지를 시험장(테스트베드)으로 활용한다.

더불어, 김 매점매석 행위 등을 방지하기 위한 관계부처 합동 현장점검을 주기적으로 실시하고, 마른김 제조공정상 중금속 저감을 위한 기술개발을 추진하여 위생 관리를 강화한다.

### [ 전략 ④ 산업 체질 개선 ]

세계를 선도하는 우리나라 김 산업의 총괄 관리 역할을 수행할 김 산업 전문기관 설립을 추진\*하고, 김 품질 향상과 국제 경쟁력 강화를 위해 권역별 특성을 고려한 '김 산업 진흥구역'을 추가로(현재 5개소) 지정할 계획이다. 또한, 생산부터 가공, 유통, 기술개발이 집적된 '(가칭)K-김 특화 블루푸드테크 단지' 조성을 검토한다.

\* 「김 산업 전문기관 설립 타당성 조사」 용역 실시(2026. 4.~2027. 4.)

아울러, 고부가가치인 조미김의 수출 비중을 60%까지 확대하기 위해 수출업 체별 맞춤형 지원을 강화하고, 우리식 김 영문 명칭인 'GIM'을 확산시켜 우리 김을 세계적으로 인정받는 브랜드로 만들어 나간다. 이와 함께 영세한 김 업계의 규모화를 위해 김 업종별(종자·물김·마른김·조미김) 단체 출범을 지원하고, 김 산업 현안에 함께 대응하는 등 상생협력 체계를 강화할 예정이다.

정부는 이번 김 수출 공급망 혁신방안을 통해 2030년까지 연 1.8억 석 이상 김을 생산할 수 있는 안정적인 공급망 구축과 수급 조절 정책을 도입하여 수출 확대가 국내 물가 불안으로 이어지지 않도록 관리할 수 있는 기반을 마련한다. 또한 수산분야 인공지능 전환(AX) 기반을 구축하여 김 산업의 인력난, 고령화 문제를 해결함으로써 장기적으로 산업 구조를 고도화한다. 이를 통해 '2028년까지 수산식품 수출 40억 불과 김 수출 15억 불, 2030년까지 수산식품 수출 42억 불과 김 수출 18억 불'이라는 수출 목표를 달성하면서, 동시에 김 국내 가격 안정이라는 물가 목표도 달성할 수 있을 것으로 기대한다.

황중우 해양수산부 장관은 “김은 우리 국민뿐만 아니라 세계인의 사랑을 받는 K-수산식품의 대표 상품이 되었다.”라며, “김 수출 공급망 혁신방안을 통해 안정적인 김 공급망 구축과 수급 조절, 산업 고도화로 김 가격을 안정화하여 국민들이 부담 없이 김을 소비할 수 있도록 하고, 세계 시장에서 우리 김의 위상을 더욱 확고히 해 나가겠다.”라고 말했다.

담당 부서	수산정책관	책임자	과 장 임창현 (051-773-5480)
	수출가공진흥과	담당자	서기관 김근영 (051-773-5481)

