

우리나라의 가리비 수급 동향

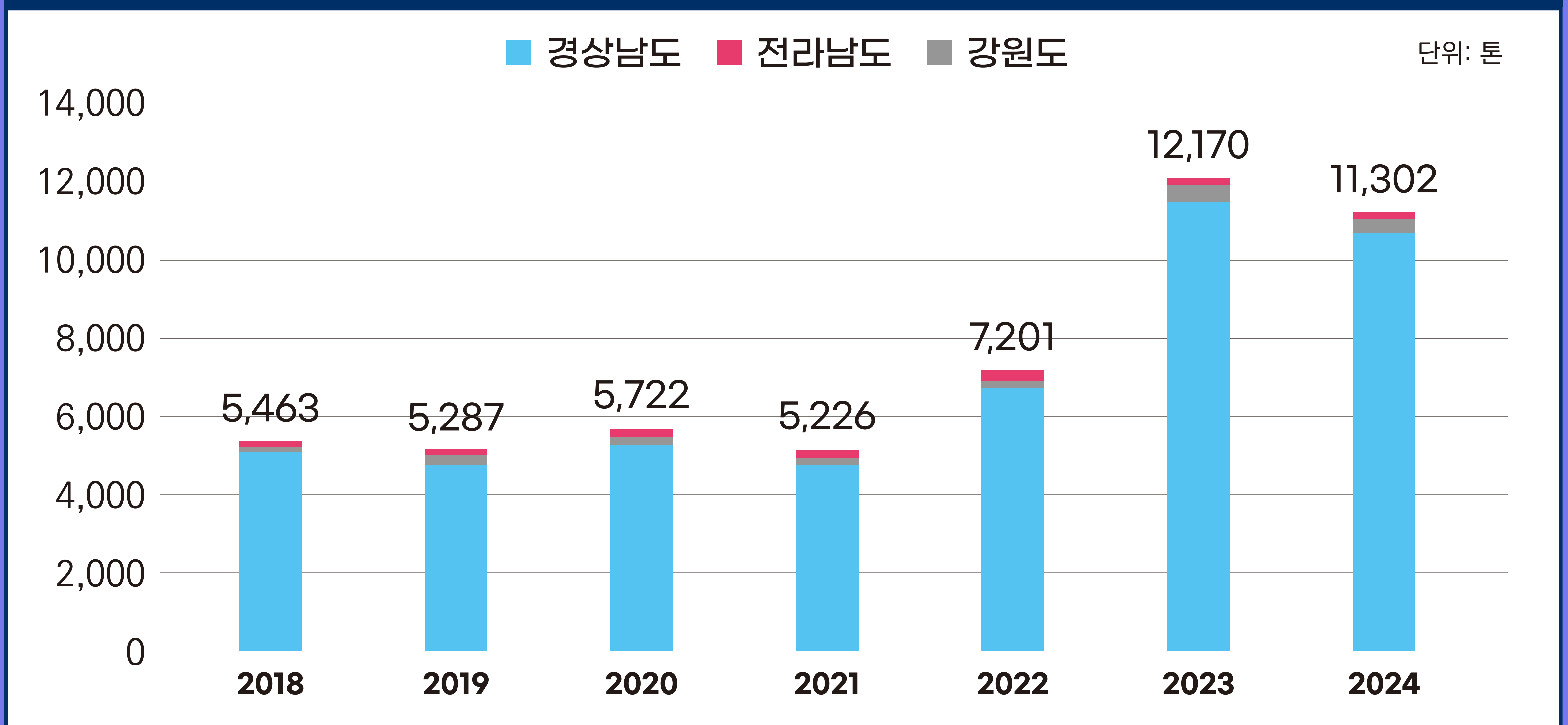


우리나라 가리비는 최근 3년 평균(2022~2024년)

연간 1만 톤이 생산되었습니다.

가리비 양식 생산량이 급증하며 2019년 5천 톤 수준에서
2023년 1만 톤을 초과하였습니다.

우리나라 가리비 생산량 (2018~2024년)

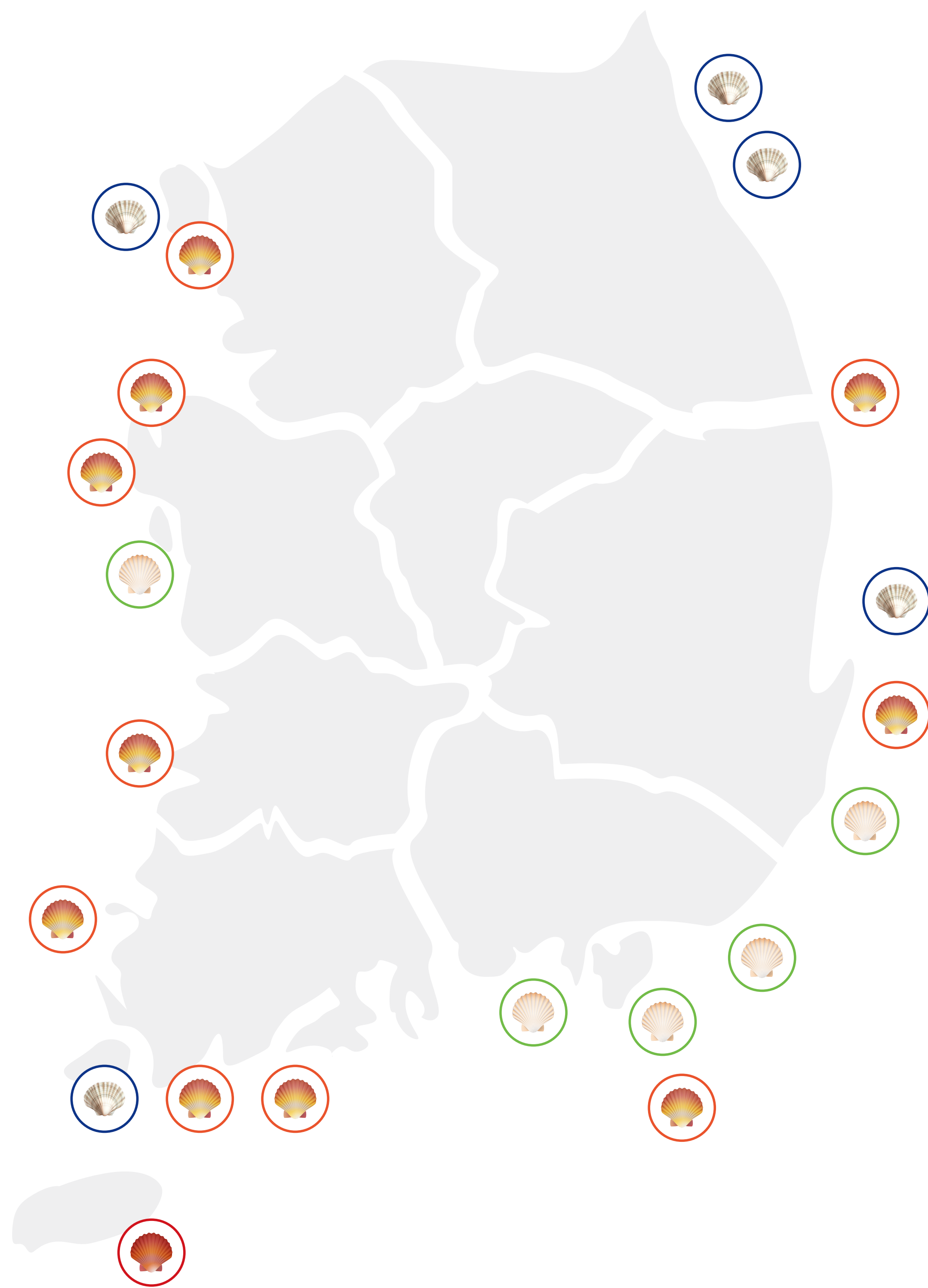


출처 : 통계청, 어업생산동향조사

가리비는 대부분이 수하식으로 양식 생산되고 있으며,
연근해에서 어획되는 비중은 1% 미만의 미미한 수준입니다.

가리비 양식 생산량은
경상남도가 95% 이상을 차지하고 있으며,
 전라남도와 강원도에서도 일부 생산되고 있습니다.

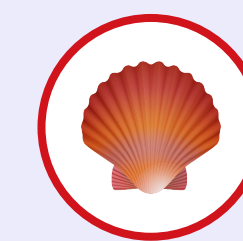
우리나라의 가리비류 양식가능 해역



지역별로 양식되는
 가리비의 세부 품종은 차이가 있는데,
 경상남도는 해만가리비(홍가리비 등),
 강원도는 참가리비,
 전라남도는 해만가리비
 (홍가리비 등), 비단가리비 등이
 주로 생산되고 있습니다.



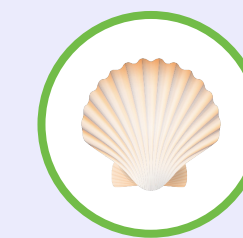
비단가리비



해가리비



참가리비

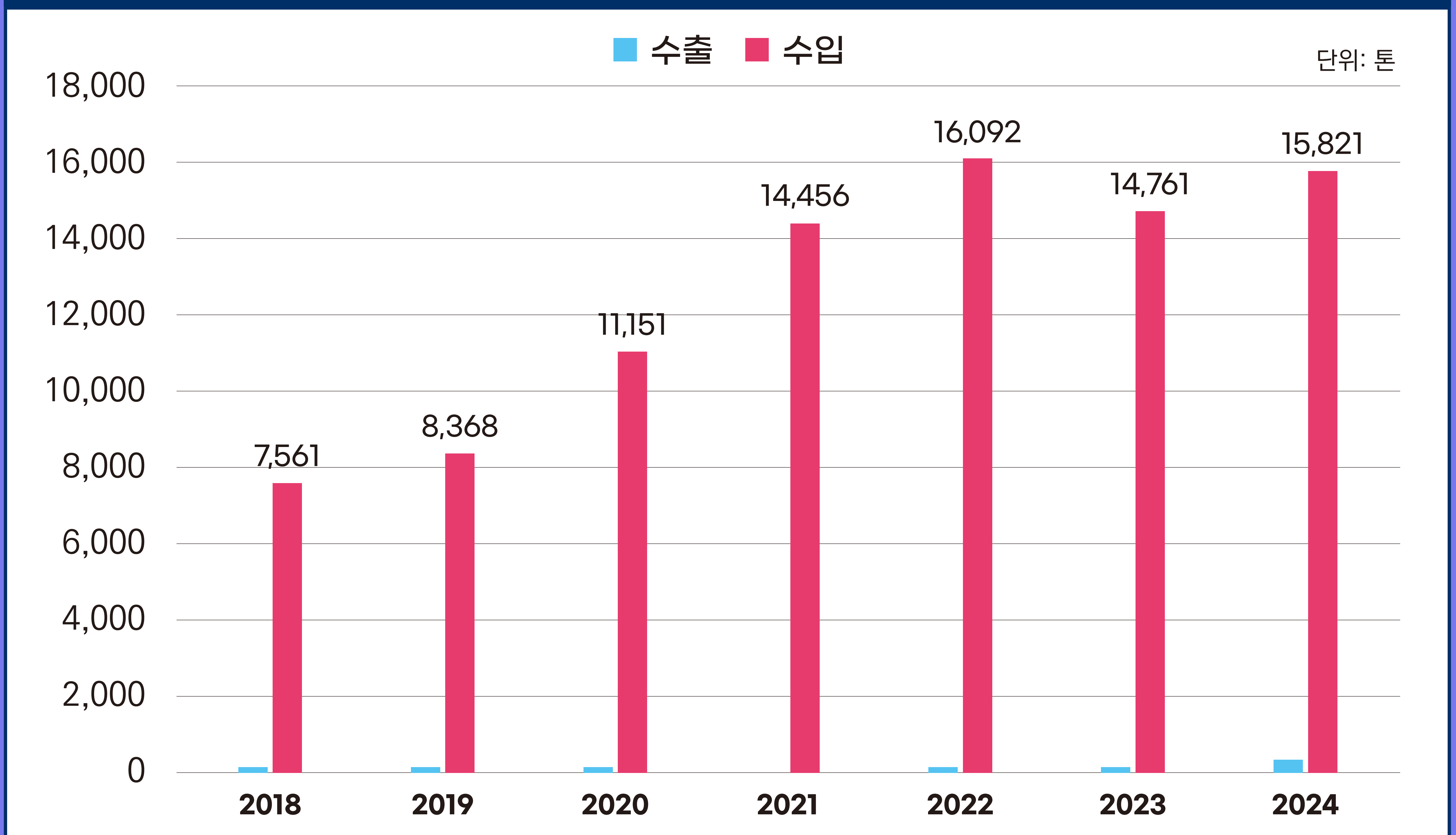


해만가리비

우리나라의 가리비 교역 규모는

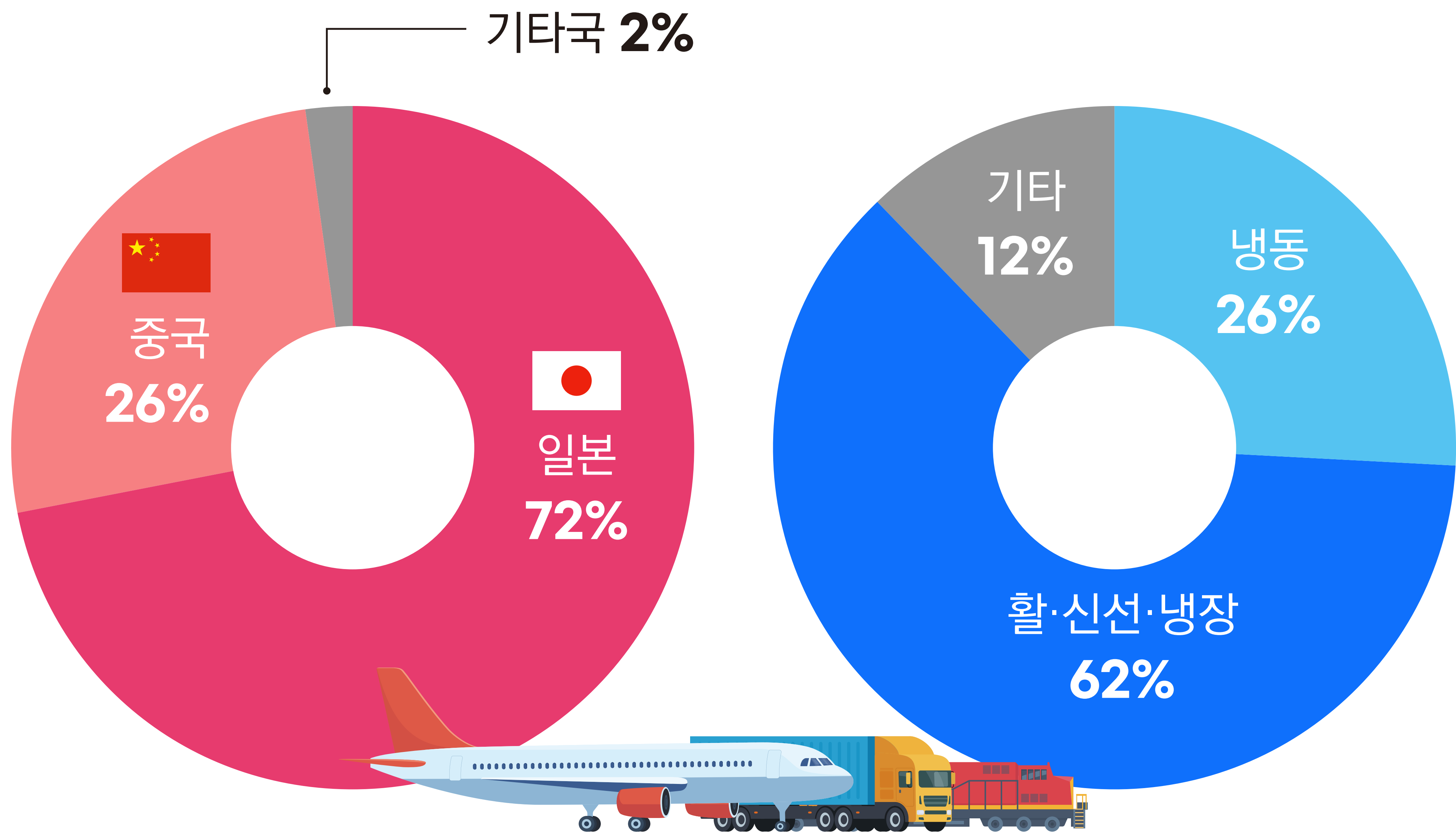
최근 3년 평균 수출 180톤, 수입 1만 6천 톤으로
수입 대비 수출 규모는 미미한 수준입니다.
또한 수입량이 생산량보다 약 1.5배 이상 많아
수입의존도가 높은 품목입니다.

우리나라 가리비 교역량 (2018~2024년)



우리나라의 가리비 주요 수입국은 일본과 중국이며,
 주요 수입 품목은 활·신선·냉장품과 냉동품입니다.
 일본산은 대부분 참가리비,
 중국산은 대부분 홍가리비가 수입됩니다.

가리비 주요 수입국 및 품목 (2024년 물량 기준)



일본산 가리비의 주요 생산지역은 홋카이도로,
연중 꾸준히 출하되어 안정적으로 생산이 유지되고 있습니다.
대부분 수하식으로 양식되는 우리나라 가리비와 달리,
일본에서는 일반적으로 종자를 살포하여
생산하는 방식으로 가리비를 양식하고 있습니다.

🇯🇵 일본산 가리비 수출 경로



가리비는 일본 홋카이도 지역 양식장에서
주로 야마구치현 시모노세키항을 거쳐
우리나라 부산으로 수출되는 데
약 3일 정도가 소요됩니다.

일본 내에서 유통 및 소비되는 가리비는
주로 냉동 가리비살 형태인데,
이와 달리 우리나라에서는 구이용 등으로
소비될 수 있는 활 가리비를 수출하고 있습니다.

일본 시장에서 판매되는 가리비 제품



출처 : 저자 현장 조사

국내 가리비 **생산이 지속해서 증가**하고 있으나,
수요 확대에 따라 **수입도 함께 증가**하고 있습니다.

가리비는 수입의존도가 높은 품목인데,
특히 **일본산과 중국산에 집중**되어 있어
수입국 다변화를 통한 공급 안정화가 필요한 상황입니다.



이와 동시에 국내 가리비 양식 경쟁력 강화를 통해
국내산 비중을 확대해 나갈 필요가 있으며,
수입 급증으로 인한 국내 생산자들에게 피해가 발생하지 않도록
지속적인 모니터링 및 수급 관리가 필요합니다.