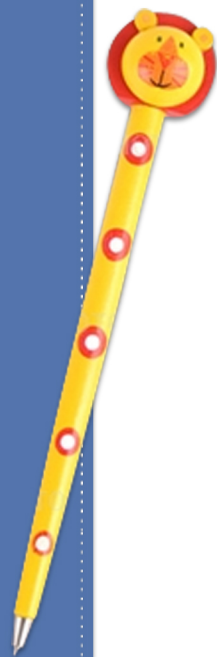


수산시장 공부시간



Q 노량진 수산시장은 어떻게 생겨났을까요?



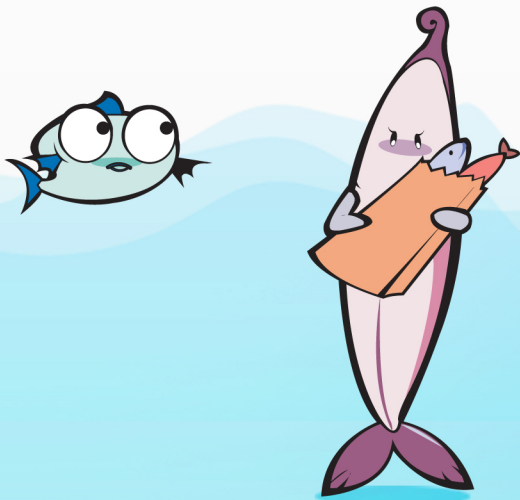
노량진수산시장은

우리나라 최초로 1927년 서울역 옆의 염천시장에서 [경성수산시장 주식회사]로 시작하였습니다.

서울역 옆에 시장이 들어선 것은 수산물을 산지에서 소비지로 이송하는데 철도교통이 수월하였기 때문입니다. 이후 서울역 주변의 인구가 늘어나면서 시장을 도심에서 도심외곽으로 이전하게 되어 정부에서 아시아 개발은행(ADB)의 자금을 빌려 이곳 노량진에 부지를 매입한 후 1971년부터 1975년까지 정부 재투자기관 한국냉장주식회사에서 도매시장을 건설 운영하게 되었습니다.

이곳 노량진에 시장을 만든 것도 시장 옆에 우리나라 최초의 철도 시발지인 노량진역이 있었기 때문입니다

Q 수산시장에선 어떤 것을 살수 있을까요?



노량진수산시장은 우리나라 연근해에서 생산되는 수산물 뿐만 아니라, 먼 바다에서 잡은 수산물 등 바다에서 나는 수산물은 모두 판매되는 수산물 전문 도매시장입니다.

보통 도매시장은 농,수,축산물을 팝니다만, 노량진수산시장은 수산물만을 판매합니다.

도매시장의 특징은 대량의 수산물을 도매시장에 모아 경매를 통해 가격을 결정하고, 경매된 수산물은 백화점, 할인점, 식당, 소매점 등으로 팝니다

수산시장에서 거래되는 수산물의 종류는 산것(활어류), 신선한 것(선어류), 얼린 것(냉동어류), 조개(패류), 말린 것, 조미한 것, 가공한 것 등을 통틀어 370여 가지나 됩니다.

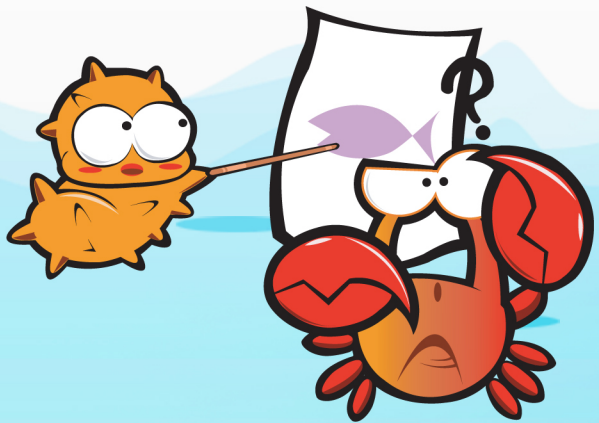
이중에서 말리거나, 조미하거나, 가공한 것을 제외하면 약 150여 가지나 됩니다.

이중에서 가장 큰 생선은 상어나 고래고기 등을 들 수 있으며 가장 작은 생선은 멸치나 꼴뚜기, 새우 등을 들 수 있습니다. 또한 가장 비싼 생선은 전복, 가장 많은(흔한) 생선은 오징어, 고등어입니다.

오징어 고등어가 많은 것은 우리 나라에서 과거부터 많이 잡혀 우리의 입맛에 맞기 때문에 대표적인 수산물로 자리잡아 우리의 식탁에 자주 오르는 것입니다.

최근에는 좋아하는 수산물이 변하고 있습니다. 옛날에는 오징어, 고등어, 갈치, 명태, 콩치, 청어 등의 수산물이 인기 있었다면 요즘에는 광어, 우럭, 도미, 농어, 도다리, 방어, 민어 등의 값비싼 횡갑생선이 점차 인기를 더해가고 있으며 대게, 바다가재, 가리비, 참치회 등의 값싸고 특별한 생선이 점차 인기를 더해가고 있습니다.

Q 경매가 뭐죠?



경매란 말 그대로 경쟁에 의해 판매하는 방법입니다.

노트, 연필과 같은 공산품은 생산단계에서 원료와 제작비용, 이윤 등이 합쳐져 소비자 가격이 계산되지만 생선은 경매를 통해 가격을 결정하게 됩니다.

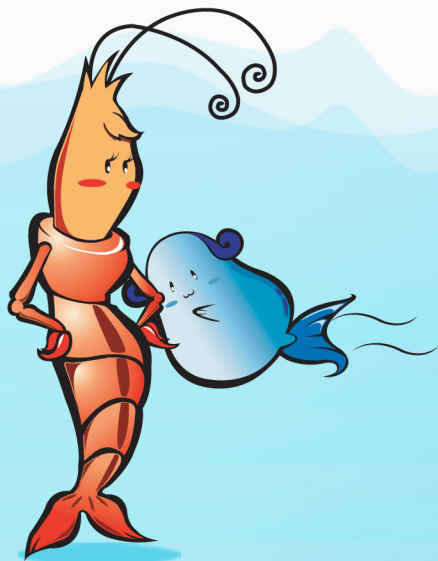
그렇기 때문에 생선이 많이 들어오면 경매가격은 내려가고 적게 들어오면 가격은 올라갑니다.

좀 어려운 말로 공급량이 많으면 가격은 내려가고, 공급량이 적으면 가격은 올라가게 됩니다.

반대로 사는 사람 즉, 수요가 많으면 공급량은 늘어나고 적으면 공급량도 줄어듭니다.

경매는 수요와 공급의 원칙에 의해 사는 사람이 많으면 가격은 올라가고 적으면 가격은 내려갑니다.

Q 어부 아저씨 손에서 우리집까지 어떻게 오는지 궁금해요~



우리나라는 동해, 서해, 남해가 바다이기 때문에 수산물 생산과 소비가 많은 나라입니다. 국토의 3면이 바다라서 동, 서, 남해안 별로 생산되는 수산물의 종류도 다양합니다.

잡는 방법은 그물로 잡는 방법과 낚시로 잡는 방법이 있습니다. 그물로 저인망 안강망 유자망 선망 정치망 봉수망 이강망 삼강망 남장망 통발 등 생선의 종류별로 잡는 방법이 다양합니다.

낚시도 연승 채 낚기 등으로 구분되어 연승으로는 우럭 광어 명태 갈치 상어 등을 잡고 채 낚기로는 오징어 등을 잡습니다.

그물로 잡은 것은 잡는 과정에 생선이 그물에 쓸려 생채기가 나는 단점이 있으나 대량으로 생산을 할 수 있다는 장점이 있으며 낚시로 잡은 생선은 한꺼번에 많이 잡을 수는 없으나 생선에 생채기가 없어 그물로 잡은 것보다 가격을 높게 받는 장점이 있습니다.

연근해의 조업은 보통 하루나 이틀이면 가능하지만 원양어선의 경우 해를 넘겨 조업하는 경우도 있습니다.

때문에 원양어선으로 잡은 생선은 전부 냉동생선으로 연근해산 보다 가격이 저렴합니다

이렇게 잡은 생선은 전국에 산재해 있는 수협 위판장에 부러져(양륙되어) 선별 작업을 합니다. 생선의 종류 크기 상품성별로 선별된 생선은 소비자 도매시장으로 출하됩니다.

도매시장에 출하된 생선은 출하순서에 따라 경매장소와 순서가 정해지고 경매를 통해 가격이 정해진 생선은 도매상인에게 넘어갑니다.

도매상인은 다시 백화점이나 슈퍼마켓 등 소매점의 소매상인에게 약간의 이윤을 붙여 판매하고 소매상인은 소비자를 대상으로 약간의 이윤을 붙여 판매하여 생선은 결국 우리의 식탁에 오르게 됩니다.

Q 수산시장에서 일하는 분들은 무슨 일을 하나요?



우선 경매에 직접 참가하여 가격경쟁을 통해 수산물을 구매하는 중도매인(도매상인)과 중도매인에게 수산물 구입을 의뢰하여 소비자께 판매하는 소매상인으로 나뉩니다.

중도매인은 경매에 참가하여 수산물을 사서 백화점이나 슈퍼마켓 또는 시장 내의 소매상인에게 판매합니다. 시장의 소매상인은 중도매인에게 수산물을 사서 소비자에게 판매합니다만, 대다수의 도매시장 내 소매상인은 소비자를 상대로 장사하는 것 이외에 시중의 식당이나 생선가게에 납품하는 등 도매업을 겸하고 있습니다. 따라서 도매시장내의 수산물은 시중의 생선가게나 슈퍼마켓, 백화점보다 저렴합니다.

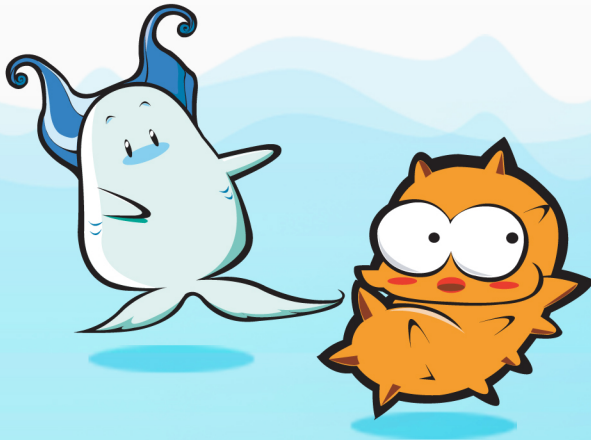
단정하여 이야기 할 수는 없지만 일반적으로 상인과 상인간의 거래를 도매라 하고 상인과 소비자와의 거래를 소매라고 합니다. 예를 들자면 생선장사가 손수레에 고등어를 싣고 아파트 주민을 대상으로 팔았습니다. 이는 소매로 보아야 하고 팔다 남은 고등어를 주변의 식당에다 팔았다면 이것은 도매로 보아야 할 것입니다

도매시장에서 판매하는 수산물의 유통단계는

단순하게 생산자 > 도매시장(도매) > 소비시장 > 소비자로 이어 지지만 복잡하게는 생산자 > 산지시장 > 도매시장(도매,소매) > 일반소매시장(백화점,슈퍼마켓,생선가게 등) > 소비자 로 이어지기도 합니다.

따라서 노랑진 수산시장은 법률에 정한 중앙도매시장이므로 시장에는 도매상인과 소매상인이 있습니다.

Q 쓰레기 같은 건 어떻게 하나요?



수산시장에서 발생하는 쓰레기는 생활쓰레기와 생선상자로 쓰이는 스티로폼 상자와 나무상자 그리고 생선을 포장하는 비닐, 노끈 등으로 생선에 물기가 있어 비닐제품의 쓰레기가 많습니다.

비닐 제품은 잘 썩지 않아 아무렇게나 버릴 경우 환경공해를 일으키기 때문에 처치하는데 여간 곤란한 것이 아닙니다. 때문에 시장에 생선 상자로 들어오는 스티로폼 상자는 성한 것은 깨끗이 씻어 다시 산지로 내려 보내고 파손된 것은 스티로폼 용융기(녹이는 기계)에 녹여 플라스틱 바가지나 농수로관등 표면이 거친 플라스틱 제조용품을 만드는데 재활용 됩니다

생선을 손질하고 남은 생선대가리, 내장, 꼬리, 비늘 등의 부산물은 특정폐기물로 지정되어 특별 관리됩니다. 생선부산물은 전량 별도 수거 되어 생선사로 공장에서 양식장용 사료로 재활용 됩니다. 생선부산물은 과거 사료공장에서 돈을 지불하고 샀으나 현재는 오히려 사료공장에 비용을 지불하고 처리하는 실정입니다.

나무상자는 파쇄하여 톱밥을 만들거나 식당용 숯 등을 만드는데 재활용 되고 각각의 점포에서 발생하는 생활쓰레기는 모아 김포매립지에 매립합니다.

Q 수산물 어떻게 보관하나요?



수산물은 신선도가 생명입니다.

상하기 쉬운 상품이기 때문에

신선도를 가격결정 기준의 최고로 칩니다.

스티로폼 상자도 수산물의 신선도 유지를 위하여 사용하고 또한 여름철 등과 같이 기온이 높을 때는 얼음을 생산상자에 채워 산지에서 소비지 도매시장으로 운반됩니다.

생선이 판매 될 때도 얼음 위에 진열됩니다.

최근에는 수입수산물의 경우 얼음 팩이나 특수냉매를 이용하여 신선도를 유지하여 수입하는 경우가 있습니다. 냉동고에 얼려 수출하면 생선 자체의 냉기 때문에 얼음 냉매 등이 필요 없는 데도 굳이 얼음이나 냉매를 이용하여 신선어류를 수출하는 것은 신선어류가 냉동어류보다 가격이 높고 수여가 많기 때문입니다. 또한 상품성이 좋은 신선수산물도 수요가 없어 팔리지 않으면 결국 냉동창고에 얼리게 되는데 냉동수산물은 신선어류의 절반가격에 판매되어 신선어류가 일단 냉동창고에 들어가면 손해를 보고 있는 것입니다. 수산물은 이처럼 신선도가 생명이기 때문에 전일 수요와 공급량에 맞춰 오늘의 출하량이 자연스럽게 조절되는 것입니다.

이와 같은 것이 시장의 가장 중요한 기능입니다