2005 추계 학술세미나

어묵

부산지역 어묵산업의 활성화 방안

영산대학교 | **정진우** 교수

부산지역 어묵산업의 활성화 방안

정진우 (영산대학교 교수)

Ⅰ. 서 론

부산은 1876년 개항과 함께 우리나라의 무역 상공업 중심지로 발전하고 있으며, 지리적으로 대한해협을 남으로 두고, 북으로는 경남 양산시 물금면, 김해시 장유면과 접해 있으며, 동쪽으로는 울산광역시 울주군 서생면, 서쪽으로는 진해시와 접해 있어, 다양한 산업과 물류유통의 중심지가 되는 지정학적 잇점을 가지고 있다. 또한, 동남아시아 최대의 어시장을 가지고 있으며, 우리나라의 수산물과 건어물을 30%-50%를 공급하고, 수협자갈치 공판장, 부산어패류종합시장, 자갈치건어물시장, 신동아 수산물종합시장, 부산공동어시장을 가지고 있어, 한국의 수산 물류의 중심지로서 그 역할과 위상을 가지고 있다. 일반적으로 생선은 생물이라 저장성이 낮으며, 냉장으로는 1-2일 냉동의 경우 해동할 경우 맛이 떨어지고 수분이 분리되어서 맛을 저하시켜, 냉동은 피하고 있는 품목이나, 생산량이 일정치 않고, 계절성 어류와 기온에 따라서 어획량이 매우 불균형하고, 수확량에 따라 수요공급에서도 불균형한 특성을 가지고 있다. 또한, 종류에 따라 선호도가 달라서 가격과 공급에 인위적인 통제나 관리가 매우 어려운 실정에 있다. 이러한 특성을 반영하여 생선을 보다 효과적으로 상품화할 수 있는 대체방법으로 생선을 가공하여 어묵으로 상품화하는 산업이 부산에서 주로 활동하게 되었다.

그러나 부산의 어묵산업체는 영세성을 벗어나지 못한 채 생산량에 급급한 대량생산체제로 이행하는 단계에서, 특별한 시장조사나 분석, 고객요구나 경쟁분석, 시장성분석에 대한 논의나 토의 없이 계속 사업을 수행하고 있는 실정이다. 따라서, 부산의 어묵산업의 마케팅전략을 살펴보아, 보다 효과적으로 시장지향적인 다양한 어묵제품 개발과 시장기회분석을 통한 효율적인 물류 및 경쟁상황을 파악하고, 적극적인 판매촉진기법의 개발과 가격전략을 통해 어묵산업의 마케팅전략을 구성하여야 할 필요성이 제기되고 있다.

본 연구의 목적은 어묵산업의 이론적 배경과 어묵산업의 마케팅전략에 대한 실제조사를 병행하여 어묵산업의 마케팅전략을 구축하는 데 유용한 시사점을 제공하는데 있다.

Ⅱ. 어묵의 개념 및 역사

어묵이 한국에 처음 전해진 것은 1700년대입니다. 어묵은 생선의 생선살을 가지고 만들며, 특히 흰살생선을 많이 이용하고 있고, 아르지가 있는 생선은 피하며, 특히 가격이 싸고 많이 생산되는 생선을 이용하여 어묵을 만들고 있다. 어묵은 1960년 일본에서 처음으로 개발된 제품으로서 이를 이용한 각종 어묵 제품의 생산이 매년 증가하고 있다.[1] 우리나라는 1997년 세계어묵의 생산량 4위, 그리고 소비량 2위로 국내 수산식품에서 연제품이 차지하는 비중은 단순 냉동품을 제외한 2위이며[2], 수산가공식품시장에서 가장 큰 시장을 형성하고 있다. 어묵은 어육의 염용성 단백질을 용출시킨 고기풀에 부원료를 혼합하여 찌거나, 삶거나, 굽거나, 식용유에 튀긴 것 또는 이를 건조한 것으로 찐 어묵, 삶은 어묵, 구운 어묵, 튀긴 어묵 또는 건조 어묵을 일컫는 수산 가공품의 일종이다[3]. 어묵의 품질결정요인은 색, 향미, 탄력에 의하여 결정되며, 그 중에서 탄력이 품질을 결정하는 주요 인자가 된다. 탄력에 영향을 미치는 요인으로는 원료의 선도와 어종, 첨가물의 종류 및 사용량, 가열방법 그리고 첨가되는 수분함량 등이 있다(Akahane,1990).[4] 어묵의 주원료는 명태, 민대구, 조기, 갈치, 돔, 메퉁어, 등의 생선살이 주로 사용 되고 있다. 그러나 한가지 어육원료만으로는 맛과 탄력 등의 두 가지 기본적인 조건을 동시에 만족시키기가 어려우므로 일반적으로는 2~3 종류의 원료를 혼합하여 각각의 독특한 맛과 장점 및 경제성을 상호 보완할 수 있는 배합방법을 활용하고 있다. 어묵은 소화가 잘 되고 단백질 함량이 높은 식품이나 상하기 쉬우므로 반드시 냉장 보관해야 합니다. 칼로리는 기름에 튀겨 조금 높지만 끓는 물에 살짝 데쳐 기름기를 빼주면 많이 줄어듭니다.

오뎅'이라는 말은 원래 '덴가쿠(田樂)'의 첫 글자에 접두사 오(お)가 붙은 말이다. 덴가쿠는 두 가지의 뜻을 가지고 있는데 하나는 무로마치(室町 · 1338~1573) 시대 모내기철에 행하던 놀이의 하나로 죽마를 타고 그 위에서 추던 춤이요, 다른 하나는 꼬챙이에 끼운 두부를 된장에 발라 구운 두부 된장 구이를 가리키는 말이다. 물론 후자의 이름은 그 모양이 전자인 덴가쿠 춤의 모양을 연상케 한 데서 생겨난 이름이다. 그런데, 이 덴가쿠의 모양새가 왠지 석연치 않다. 모양으로 보나 맛으로 보나 오늘날의 오뎅과는 전혀 무관한 듯한 이 '두부 된장 구이(田樂)'가 어떻게 여러 가지 재료에 국물을 내고 맛을 내는 오늘날의 오뎅으로 변모하게 된 것일까? 여기에는 덴가쿠에 쓰이는 재료의 변천과 그에 따른 이름의 변천사가 복잡하게 얽혀 있다.

덴가쿠의 가장 오랜 기록은 1587년에 쓰여진 '이휴백회(利休百會)'라는 식

---

1) 권칠성, 副原料의 添加量이 어묵의 Texture에 미치는 影響, ?

2) 조민성 · 심길보 · 이남걸 · 최영준 · 조영체, DHA 첨가 어묵제품의 물리 · 화학적 변화, P.159

3) 손미희 · 김소영 · 하정옥 · 이승철, 표고버섯 함유 어묵의 물성 특성, J. Korean Soc. Food Sci. Nutr. 32(6), 859~863(2003)

4) 이남걸 · 유승균 · 조영제, 대형오징어와 명태혼합 어묵의 가열겔화시 물성에 영향을 미치는 최적 혼합비, Akahane, T., S. Chigara, Y. Yoshida, T. Tsuchiya, S. Nohuchi H. Ookami and J.J. Matsumoto 1971. Application of differential scanning calorimetry DSC to food technolohical study of fish meat gels, Bull. Jap. Soc. Sci. Fish., 47, 105~111

단에 남아 있다. 그 후 1782년 두부요리 책으로 유명한 '두부백진(豆腐百珍)'에는 나무 씨앗을 재료로 한 덴가쿠, 꿩 구이 덴가쿠 등 11종의 덴가쿠가 소개되기도 했다. 또 에도(江戶 · 1603~1867) 말기의 풍속서인 '수정만고(守貞漫稿)'에는 '된장을 발라 구운 것은 모두 덴가쿠라고 한다'는 기록이 있으며 1856년에 쓰여진 '나니와(浪花 · 오사카와 그 부근의 옛 이름)의 바람'이라는 책에는 '이곳에서도 곤약 덴가쿠를 모두 오뎅이라고 한다'는 기록이 나와 있다. 말하자면 덴가쿠는 된장을 발라 구운 음식이었으며 처음에는 두부를 재료로 하던 것이 점차로 다양하게 변모되었던 것이다. 한편 기록에 나와 있는 것처럼 에도 말기에는 오뎅이라는 이름이 이미 널리 쓰이고 있었는데 이것은 바로 덴가쿠를 국물에 넣고 함께 끓이는 형태의 요리가 등장하면서부터라고 한다. 에도 시대 중기인 18세기 도쿄에서 처음 이러한 요리가 생겨났을 때 사람들은 이를 덴가쿠라 하기도 하고 오뎅이라 부르기도 했다.

그러나 시간이 흐르면서 나중에는 주로 삶은 것을 오뎅이라 하게 된 것이다. 이러한 변화 속에서 재료 역시 다양해져 오뎅은 토란이나 무, 가다랭이, 어묵, 구운 두부, 삶은 계란 등을 넣은 오늘날의 모양새를 갖추게 되었다. 이와 같이 오늘날의 오뎅에서 그 옛날 덴가쿠의 모습을 찾아보기는 어렵지만, 재료를 꼬챙이에 꿴다거나 구운 두부를 쓴다거나 하는 덴가쿠의 잔향은 여전히 남아 있다.

한편, 오뎅에는 또 하나의 궁금증이 남아 있다. 오뎅을 '어묵'으로 바꿔 부르는 우리나라 사람들의 주석은 어디서 생겨난 것일까 하는 것이다.

앞서 말했듯이 일본에서 어묵은 오뎅에 들어가는 재료의 하나일뿐이었다. 일본에서는 어묵을 보통 '가마보코'라고 부른다. 그런데 놀라운 것은 이 가마보코의 역사가 천년이나 되었다는 것이다. 가마보코는 헤이안(平安 · 794~1192) 시대부터 봉건 영주들을 치하하는 잔칫상에 올려졌다는 기록이 문헌에 남아 있다. 달리 해석하면 우리가 먹는 꼬치 어묵이 다름 아닌 통일 신라 시대부터 있었던 음식이라는 말이 되는 것이다.

당시 가마보코는 갈아 으깬 생선살을 얇은 대나무 관 주위에 발라 구운 것으로 그 모양이 부들 이삭과 비슷하여 부들 창이라는 뜻의 가마보코(蒲鉾)라는 이름이 붙게 되었다고 한다. 대표적인 가마보코로서는 가운데가 뻥 뚫린 대나무 대롱 모양의 '치쿠와(竹輪)'와 반죽한 생선살을 반달 모양으로 썬 '한펜(半片)' 등이 있다.

그러나 가마보코가 오뎅의 재료로 쓰이는 것은 사실이지만 여러 종류 가운데 극히 일부만이 쓰일 뿐이다. 오히려 오뎅의 재료라기 보다는 일반적인 반찬이나 명절 음식이라는 표현이 더 맞을는지 모른다. 그러나 가마보코는 오뎅 특유의 국물 맛을 내는데 결정적인 역할을 하기에 국물 맛을 중시하는 우리나라에서는 어묵을 오뎅의 주재료로 이용하게 되었던 것이다. 따라서 우리나라의 오뎅은 그야말로 '어묵'에 가까운 음식으로 어묵이라 불러도 무방하다 하겠지만 일본의 오뎅을 어묵으로 부르는 것은 '요리'를 '재료'로 해석하는 격이 되므로 올바른 주석이 아닌 것이다. 오늘날 일본의 오뎅은 술을 같이 파는 전문 오뎅점에서 각광받는 고급 음식으로 변모했다. 농키(呑氣), 오타코(お多幸), 잇페이(一平)는 전통을 자랑하는 대표적인 오뎅점이다. 그러나 한편으로는 과거 값싼 오뎅을 팔던 다가시야(駄菓子や · 과자를 팔던 작

은 구멍 가게)의 역할을 오늘날에는 편의점이 대신해 주고 있어 서민 음식으로서의 오뎅의 명맥 또한 유지되고 있다. 그 옛날 두부를 꼬챙이에 끼워 구워 먹던 '두부 된장 구이'가 오늘날의 고급 오뎅 요리기 된 것처럼 변화의 변화를 거듭한 오뎅은 보다 고급스럽고 한편으론 보다 서민적인 맛을 개발하려는 일본인들의 노력 속에서 지금도 끊임없이 변모해 가고 있는 것이다.
참고 자료, http://blog.naver.com/mysez.do?Redirect=Log&logNo=538886)
튀김(덴푸라)=포르투갈 또는 네덜란드에서 전래된 외래 음식이라는 점은 확실하지만 그 기원과 어원에 대해서는 여러 가지 설이 있다. 처음에는 밀가루만을 씌워 튀긴 밋밋한 맛이었으므로 무즙과 튀김 간장에 찍어 먹게 되었다. 18세기 중반 시코쿠(四國) 지방에서 설탕 생산에 성공한 후 일본 음식의 양념은 점차 달아지게 되었다.

어묵=으깬 생선살을 꼬치에 말아 구운 어묵은 절구가 보급되면서 발달한 요리. 기름진 음식을 먹어서는 안 되는 쇼군(將軍) 등 지배층에 핵심적인 단백질 공급원 역할을 했다. 상류층 부인들이 식사를 준비할 때는 어묵을 만드는 전문 요리사가 따로 있었다. - 유윤종 기자 (2004-06-12)

어묵의 만드는 과정

1.채육->2.수세 및 탈수->3.쇄육->4.고기갈이->5.조미 및 탈력보강->6.성형->7.가열->8.냉각->9.포장

1. 채육

머리, 내장 제거 후 씻어 소형어는 그대로 대형어는 두겹, 세겹 편뜨기를 하여 어육채취기로 채육 원료는 탄력형성 등을 고려할때 백색육 어류를 많이 쓰는데 명태, 대구, 조기, 매롱이등의 여러 고기를 조합하여 사용한다.
물에 담그어 교반하면서 수세처리 -> 탄력이 강화됨.

2. 수세 및 탈수

수세 후 탈수 수세는 육중에 섞여 있는 혈액, 지방, 어휘성분, 껍질 부스러기 등을 제거하여 빛깔에 희고 냄새가 없는 제품을 만드는게 효과가 있고 특히 탄력이 강하게 된다.

3. 쇄육

육세절기(chopper)에 넣어 결체조직 ,근막 또는 작은 뼈 등을 잘게 끊어 줌이 공정에서 어육과 육세절기를 충분히 냉각하여 육 단백질의 변성을 막아야 한다

4. 고기갈이

- 가장 중요한 공정중의 하나 식염을 첨가하여 고기갈이 함 : 근원섬유 담백질을 용출시키고 충분히 수화시키는 것과 조미품등의 부원료를 고루 혼화시키는 것이 목적이다.
- 식염 첨가량 : 2.5~3%
- 고기갈이 시간 : 30~50분
- 근원 섬유 단백질의 용출 및 수화를 알맞게 하기위해서 식염농도,PH 값(6.5~7.0),고기 갈이 시간 및 온도 등의 조건을 잘 조절해야 한다.

5. 조미 및 탄력보강

- 조미료, 광택제, 탄력보강제, 증량제 등의 각종 첨가물 첨가
- 조미료 : 설탕,포도당,청주,글루탐산모노나트륨,이노신산나트륨,미림 등
- 녹말(+2~3배) : 가장 많이 쓰임 , 탄력보강제, 증량제
- 달걀흰자: 탄력보강제, 제품의 광택제
- 축합인산염: 단백질의 보수성을 높이고, 제품의 탄력성 강화효과
- 지방은 맛의 개선이나 증량을 목적으로 특히 어육소세지에 많이 첨가됨

6. 성형
- 자연 응고현상 전에 빨리 성형해야 함.
- 고기갈이 한 후의 고기풀은 자연응고 현상이 일어나기 전에 빨리 성형해야 한다.
- 가열시 팽창에 의한 파열, 제품의 조직손상 및 내부로부터 변패를 일으키는 기포는 성형이 들어가지 않도록 주의 한다.
- 최근에는 여러가지 형태의 성형기가 보급되고 있다.

7. 가열

목적
- 탄력이 풍부한 젤리(Gel)을 형성
- 고기풀(연육)에 함유된 세균을 사멸
- 현재 특수 포장어육은 제품 중심부가 80도 30분 이상 일반 어육 연제품은 중심부가 75도(℃)이상으로 가열하고 10도(℃) 이하에서 보존 방법
- 증자법 : 수증기로 80도~90도(℃)를 유지시킨 찜통에서 가열(판붙이어묵)
- 배소법 : 숯불, 가스, 전열 등에의해 180~200도(℃) 화로나 철판에서 가열(붙들어묵)
- 탕자법 : 80~90도(℃) 에서 삶는다 (마어묵, 어육소세지)
- 튀김법 : 150~170도(℃)의 식용유에 튀긴다(튀김어묵)

8. 냉각

일반 연제품은 공기냉각을 하는 경우가 많고 선풍기나,냉동순환식 냉각 장치를 사용한다.

어육소세지 등의 포장제품은 물속에 담가 냉각하여 냉각중의 증발을 억제하고 표면에 주름이 생기는 것을 막는다

9. 포장

속포장
- 제품을 직접 싸는 것, 제품의 품질을 유지하는 점에서 중요
- 방습셀로판, 폴리에틸렌, 폴리에틸렌셀로판 적층 필름, 염화비닐리덴 공중합체, 나일론 등

겉포장
- 제품의 보호, 선전 등을 목적으로 한다
- 대개의 경우 의무적으로 제품의 표시를 하게되어 있다

어묵의 재료

-생선의 특히 흰살생선을 많이 이용하고 있으며, 모든 생선종류가 다 어묵의 재료가 되며, 아르지가 있는 생선은 불가능하다.
- 표고버섯의 팽이버섯, 건강에 좋은 well being이나 기능성을 첨가한 어묵이 많이 생산하고 있다.
- 당근, 양파, 고추, 부추, 등 야채 종류가 많이 어묵이 많이 생산되다.
- 어묵의 맛을 좌우하는 찰기와 부드러움을 위하여, 녹말가루를 넣어 농도조절 한다.
-그리고 칼슘, 비타민, 등을 첨가재료 사용한다.
-빛깔이 흰 조기나 오징어 등이 많이 쓰이며 기름기가 많은 생선은 좋지 않다. 으깬 생선살에 소금, 설탕, 녹말, 맛술 등을 넣어 반죽한 것을 여러 모양으로 빚어 찌거나 굽거나 튀겨낸 것으로 소금의 양은 생선 무게의 3% 정도가 적당하다.

어묵의 종류

어묵의 종류는 만드는 방법에 따라서 튀김 어묵, 찜 어묵, 구이어묵으로 나눌수 있다.
생선의 명태, 돔, 장어, 대구, 조기, 정어리, 오징어, 등 생선의 종류의 나눌수 있으며, 첨가하는 재료에 따라서 야채, 고기, 등으로 나고, 어묵의 모양에 따라서 사각, 원형, 등으로 나눌 수 도 있다. 뿐만 아니라, 고기반죽에 온갖 야채를 넣은 야채어묵, 고추어묵, 맛살어묵 등 그리고 어묵집 한켠에 각종 시판용 어묵도 함께 팔고 있어요. 가래떡처럼 완전히 하얀색 어묵도 있고, 색소를 넣은 분홍빛 어묵도 있고, 썰어놓으면 모양이 예쁜 다양한 색깔의 어묵들을 만날 수 있답니다.
오뎅에는 가마보코(찜), 덴뿌라(튀김), 치꾸와(구이) 크게 3가지 종류로 나누고 있다.
우리나라는 튀김어묵이 70~80% 생산되며, 일본에는 찜이나 구이를 70~80% 생산된다.
어묵의 등급에 있어서는 최고급, 고급, 중급, 하급으로 구분한다.
조리방업에서는 꼬치오뎅, 어묵매운탕, 어묵즉석볶음, 어묵잡채조림, 어묵전골, 어묵치즈말이 등이 있다.

국내어묵의 현황

국내 어묵종류의 출하액, 점유율, 신장율, 현황(2000-2003)

품 목 명	2000년			2001년			2002년			2003년		
	출하액	점유율	신장율	출하액	점유율	신장율	출하액	점유율	신장율	출하액	점유율	신장율
어묵	210,192,212	67.12	1.41	234,157,423	66.40	11.40	236,931,895	60.97	1.18	223,997,946	62.48	-5.46
어육햄	859,2	0.27	-35.1	693,74	0.20	-19.26	640,95	0.16	-7.61	505,23	0.14	-21.17

	71		8	1			2			3		
어육소시지	58,995,579	18.84	22.18	67,491,236	19.14	14.40	83,702,047	21.54	24.02	82,131,278	22.91	-1.88
어육반제품	3,126,344	1.00	317.00	2,158,794	0.61	-30.95	3,170,770	0.82	46.88	1,606,187	0.45	-49.34
어육살	18,022,337	5.75	69.53	22,549,317	6.40	25.12	30,729,005	7.91	36.27	27,439,367	7.65	-10.71
연육	7,388,996	2.36	13.94	9,489,632	2.69	28.43	9,873,041	2.54	4.04	8,038,166	2.24	-18.58
기타어육가공품	14,595,719	4.66	85.38	16,088,540	4.56	10.23	23,533,621	6.06	46.28	14,813,754	4.13	-37.05
총계	313,180,458	100.00	10.81	352,628,683	100.00	12.60	388,581,331	100.00	10.20	358,531,931	100.00	-7.73

참고자료: 한국식품공업협회 통계 정보

어묵의 생산 및 출하현화,(2003)

품목명	생산현황			출하현황			
	생산능력(T)	생산량(T)	생산액(천원)	출하량(T)	출하액(천원)	수출량(T)	수출액($)
어육제품	302,906	160,435	372,302,666	141,215	358,531,931	15,150	35,058,277

참고자료: 한국식품공업협회 통계 정보

국내 각도지역별 어묵업체수와 종업은 수 (2003년 12월 기준)

구분	계	서울	부산	대구	인천	광주	대전	울산	강원	경기	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주
어육제품의 업체수	304	16	58	12	18	6	2	4	17	61	10	16	20	14	10	37	5
종업은 수	7,461	44	1,272	141	96	55	37	14	217	3,013	445	509	155	168	380	905	10
어묵의 즉석판매업체	676	110	92	15	39	15	7	23	174	17	29	26	14	10	18	85	2

참고자료: 한국식품공업협회 통계 정보 홈페이지

식품회사별 국내출하액 및 수출액 기준 상위 10개사 현황(2003)

	순위	업체	출하액(천원)	순위	업체	수출액(달라)
어육제품	1	대림수산㈜	62,014,627	1	성진수산㈜	9,545,178
	2	진주햄㈜	38,722,707	2	한성수산식품㈜	3,475,170
	3	롯데햄,롯데우유㈜	28,661,043	3	대림수산㈜	3,234,122
	4	삼호물산㈜	21,498,552	4	태훈산업㈜	3,060,845
	5	오양수산㈜	19,956,149	5	동영식품공업㈜	2,678,876
	6	동원에프앤비㈜	17,757,714	6	우리수산㈜	1,787,234
	7	신라수산㈜	13,512,480	7	태평양수산	1,784,623
	8	동영식품공업㈜	12,563,348	8	삼호물산㈜	1,615,470
	9	선우식품㈜	7,835,983	9	명진수산	1,367,727

참고자료: 한국식품공업협회 통계 정보 홈페이지

생산량기준 국민 다소비 식품 순위

순위	식품품목군	식품품목명	생산량(T)	국내출하액(천원)	수출액($)
1	음료류	탄산음료	1.267.798	1.015.050.030	7.117.563
2	당류	설탕	1.249.532	517.556.363	96.061.557
72	어육제품	어육소시지	24.622	82.131.278	216.776
96	어육제품	연육	9.295	8.038.166	606.977
101	어육제품	어육살	8.503	27.439.367	1.532.793
145	어육제품	어육반제품	890	1.1606.187	-
합계 (58)	어육제품		42.310	129.214.998	2.356.546

참고자료: 한국식품공업협회 통계 정보

부산지역의 어묵 현황

어육제품의 업체수: 58업체
종업원수: 1.272
즉석어묵의 업체수: 92

부산지역의 어묵의 문제점

부산어묵은 역사에 비하여 지금까지 제품의 개발이나 상품의 다양성을 매우 단조롭고 부진한 편이다. 이는 생산의 양적인 측면에서 생산하였지만 현

대회사에서는 고객의 욕구만족과 고부가 가치 측면에서 어묵의 품질부분과 요리의 다양한 다용도에서 생산이 되어야 한다.
어묵은 생선의 가공식품으로 모양도 다양하게 가공할 수 있다. 기능성측면에서도 여러 가지 기능이 가능하다. 만드는 방법에서도 찜, 구이. 튀김. 등 다양하게 만들 수 있으며, 특히 조리 방법도 매우 다양하게 만들 수 있다. 특히 어묵은 기능성제품을 가미할 수 가 있다. 즉, 버섯어묵, 특수 제품을 가미한 기능성 어묵도 쉽게 개발이 가능한편이다. 대기업에서 자체 연구소가 꼭 필요하며, 또한 관련대학에서 연구소를 연계하여가 필요하다, 그리고 영세기업에서는 지방 자치단체에서 연구소를 운영 하는 방안과 대학연구소에 기술지원 및 자금지원이 이루어지도록 정책이 필요하다.

1. 어묵의 저장성과 포장
어묵은 포장지는 단순한 담은 기능과 분류의 개념으로 사용되고 있다. 포장은 제품을 선택하는 매우 중요한 마케팅 도구로서 전문성이 따라야 하겠다. 포장은 다양한 방법으로 개발이 필요 하다. 회사고유의 모델이 필하며, 포장은 담는 기능이 있는 것이 만이 아니라, 항균작용을 기능과 저장을 오래기간 할 수 있는 기능 등 있다.

2. 부산어묵의 옛 명성
국내에서는 어묵 생산지가 여러 곳에 있다. 그럼에도 불구하고 부산어묵의 명성이 유명한 것은 신선한 생선과 환경조건에 따라서 여권이라 생각된다. 부산어묵의 전통적인 고유의 맛을 살리고 그 맛을 보존하는 것이 필요하다, 단위공동체를 형성하여 옛날 맛에 대하여 전통성과 품질 향상에 대안이 필요하다.

3. 어묵의 유통과정
어묵은 생선이 주재료가 인만큼 변질의 가능성이 매우 높고, 또한 유통기한도 냉동보관으로 1주일이다. 어묵은 유통 과정에 있어서 매우 세심한 관리가 필요하다. 변질과정에 있어서는 구별이 어렵고 생선의 아르지가 있는 사람에게는 위험성이 높고, 또한 식중독에 발생이 높다. 그러므로 유통가정에서 있어서 관리는 매우 중요하다. 어묵의 유통과정에서 냉동차가 꼭 필요하며, 적정한 온도가 절대적으로 지켜져야 하며, 이에 재한 제도적 대안이 필요하다.

4. 어묵의 위생관리
어묵은 생산, 유통, 저장관리. 취급상상의 위생 등에 대하여, 주위가 각별히 필요하다. 이는 만드는 과정에 있어서 온도와 이물질이 혼합되어서 변질은 유도 할 수 있는 여지가 많고, 관리의 부주위로 인하여, 변질의 여지가. 높고, 이에 대한 관리와 대안이 필요하다.

또한 어묵의 제조과정에서도 변질이 일어날 수 있으므로 온도, 잔재이물질, 위생적인 설비, 공장내부의 온도, 개인위생, 대량생산으로 인하여 기계의 등의 위생, 에 대한 대안에 필요하다.

5. 어묵의 세계화

어묵은 일본 한국을 비롯하여 동남아시아에서 생선 되고 있으며, 세계 여러 나라에서 다양한 요리로 사용되어 있는 실정이며, 또한 어묵 오뎅과 비슷한 제품이 생산되고 있다. 어묵은 전 세계인을 대상으로 개발이 필요하다.

부산지역 어묵의 해결 및 발전방향

1. 어묵의 저장성과 포장

어묵은 포장지에 따라서 진공포장의 경우 일반적인 포장보다 저장성이 길고, 특수 포장지의 경우 살균과 더불어 저장성을 연장 시킬 수 있다. 소비자의 사용단위에 따라서 1인분 2인분 가정용. 단체급식에서 사용할 수 있는 단위로 포장이 되어야 한다. 또한 조리시 상용이 편리한 포장이 필요하고 어묵의 내용물을 명확하게 표기하여야 하며, 생선의 생산지와 수입산 인지 혹은 자연산인지 혹은 양식인지 표기하고 이에 따라 가격의 차별화와 소비자가 안심하고 먹을 수 있는 것이 필요하다.

2. 부산어묵의 옛 명성

부산어묵이 옛날부터 유명한 것은 맛에서 품질에서 그 명성이 높았던 것은 부산의 남해안일대의 앞바다에서 조업되는 갈치 및 돔, 명태, 생선들의 신선한 생선들의 집합장소로서 신선한 생선을 이용하여 어묵을 생산한 이유라고 할 수 있다. 특히 남해안 일대에서 잡히는 갈치의 맛이 전국에서 가장 육질이 좋다. 이것을 가지고 어묵을 생산하기 때문에 부산어묵이 식감이 쫄깃하고 가장 맛이 있다고 한다. 앞으로 부산어묵을 맛을 지키기 위하여서는 부산 남해 바다에서 잡이는 생선을 이용하여 어묵을 만든 것을 부산어묵으로 표기하고 갈치와 다른 생선의 비율을 의무화 하는 방안이 필요 하다.

3. 어묵의 유통과정

어묵은 이동과정에도 온도에 따라서 변질될 수 있다. 그러므로 유통과정은 특별히 의무화와 시스템제도가 필요하다. 이를 수행하기 위하여서는 회사 자체의 품질관리도 철저해야 하며, 특히 어묵의 원료인 어묵반죽은 위생에 특별한 주의가 관리되어야 한다. 즉석어묵의 경우 공장에서 생선반죽을 생산하여 일반 시중 소매점에 배달과정에서 변질의 위험요소는 충분함으로 이는 반드시 법적 규제가 뒤따라야 한다.

4. 어묵의 위생관리

생선은 쉽게 변질되는 제품으로써 위생관리가 철저히 이루어져야 된다. 어묵의 생산과정에도 온도와 기계적 결합과 환경관리 소홀 등으로 문제를 발생시킬 수 있다. 생산 공장에서 시설의 미비, 냉동·냉장시설, 개인위생, 조리기물 등이 법적인 기준 명확하지 않으며, 이를 위하여 공장 설비의 영업의 허가 및 신고제고가 필요하다. 철저한 위생 안전관리가 가능하도록 제도화하는 것이 바람직하겠다.

5. 어묵의 세계화

어묵은 일본이 처음 생산 하였지만 각 나라의 문화와 정서가 가미되기 마련이다. 라면역시 일본에서 처음 생산하였지만 오늘날에는 우리나라가 종주국인 일본보다 더 많은 라면을 전 세계로 수출하고 있다. 어묵 역시 일본전통어묵 보다, 우리나라 어묵이 세계인의 기호를 잘 반영하고 인정받고 있는 것 같다. 어묵은 장수식품으로 생선식품이 알려지면서 회나 스시, 회덮밥 등 고급식품으로 이용되고 있다. 어묵의 시장의 넓고, 성장 가능성이 충분하다.

결론

우리나라는 세계무역 11위를 차지하고 있다. 특히 부산은 국내의 수출무역은 물론, 지리적 여권으로 세계의 해양물류의 Herb 항구의 중심지로 발돋움하고 있을 뿐만 아니라, 인도양, 태평양에서 어획되는 생선의 집결지로서 동남아시아의 최대어시장이었다. 그로 인해서 자갈치시장, 부산어패류종합시장, 자갈치건어물시장, 신동아수산물종합시장, 부산공동어시장을 가지고 있으며, 신선한 생선으로, 회, 매운탕, 전골, 전, 어묵 등 부산을 해양도시의 먹거리로 국내 관광객뿐만 아니라, 외국관광객에게 부산의 음식문화를 알리고 있다. 특히 어묵은 생선의 여러 가지 맛과 식감을 좋게 하는 제품으로 부산을 대표하는 식품이라 할 수 있다.

부산은 옛날부터 부산어묵이 유명하였으나, 길거리 식품 또는 서민의 식품으로 인식되고, 어묵의 저장성이 약한 유통관계상 비위생 식품으로 인식되어 있다.

어묵은 생선의 공급과 수요를 조절하는 기능을 가지고 있으며, 또한 선호하는 생선과 선호하지 않은 생선의 활용도를 높이고, 계절성 생선의 저장성을 높일 수 있는 부산의 산업전략 제품이라 생각 된다.

부산어묵의 활성화 방안과제로 다음 같다.
첫째, 단조로운 제품에서 고부가 가치 제품으로 명품생산이 절실하다.
둘째, 제품의 과학화하여 기능성제품의 개발이 반드시 필요하다.
셋째, 생선의 변질방지를 위하여 유통과정과 냉동과 냉장 및 관리의 제도적 시스템 강화되어야 한다.
넷째. 부산어묵의 명품브랜드로 세계에 음식문화 보급이 반드시 필요하며, 세계적인 맛과 식감이 뛰어난 어묵의 마케팅 절실히 필요하다.

지금까지 자체개발 기술 없이 일본에서의 기술도입 등으로 제품을 생산하여 왔으므로, 중국 등의 후발국의 추격을 받아 국제적인 경쟁력이 취약한 실정이다. 따라서 신기술 및 제품의 개발이 시급한 실정이다.

부산은 해양 도시로서 국내의 수산물의 대표하는 도시로서 어묵의 부가가치를 높일 수 있는 고급요리, 맛의 식감이 좋은 제품, 영양의 제품, 건강요리로 인식이 되는 어묵으로 재탄생되어야 한다.