



# 미국산 조나 크랩

*(Cancer borealis)*

바이어 안내서



# 목차

주제를 클릭하면 해당 항목으로 이동합니다.

## 미국산 조나 크랩(JONAH CRAB)

1. 소개
2. 역사
3. 조나 크랩의 탁월한 가치
4. 어획 및 관리 조치
5. 한 눈에 보는 조나 크랩
6. 영양학적 가치
7. 조나 크랩 가공
8. 조나 크랩 제품
9. 부가가치 제품
10. 운송
11. 기관 소개



# 조나 크랩 소개



자연산 조나 크랩(Jonah crab)은 오랜 세월 동안 미국 북동부에서 랍스터를 잡는 어부들의 그물에 의도하지 않게 걸려 들어오는 부산물처럼 여겨졌습니다. 1990년대까지는 제품화를 위한 시도가 거의 이루어지지 않았습니니다. 랍스터 어부들은 잡혀 들어온 조나 크랩을 바다로 다시 던져 버리거나, 집에 가져와 먹거나 가까운 어시장에 팔아 넘겼습니다.

조나 크랩은 주로 메사추세스와 로드아일랜드를 통해 육지로 들어오고, 제철은 1월에서 3월 사이입니다. 조나 크랩의 성장, 생애, 생식에 관한 생물학적 자료는 거의 많지 않습니다. 그물에 잡히는 조나 크랩은 대부분 수컷입니다. 현재 조나 크랩에 관해 더 많은 정보를 알아내기 위한 연구가 진행 중입니다.

조나 크랩의 몸 구조, 살의 형태, 질감은 유럽의 북해에서 잡히는 브라운 크랩(brown crab, 학명 *Cancer pagurus*)과 비슷합니다.

브라운 크랩은 주로 게살이나 집게발의 형태로 판매됩니다. 조나 크랩은 연중 일정 시기에 브라운 크랩에 비해 가격이 더 비싸지만 더 다양한 형태로 집게발을 활용할 수 있으며, 살이 브라운 크랩에 비해 흰색을 띵니다.

조나 크랩은 서부 해안에서 잡히는 던지니스 크랩(Dungeness crab)보다 약간 작고 살이 덜 있다는 점만 제외하면 비슷한 점이 많아 “대서양의 던지니스 크랩”으로도 불립니다. 조나 크랩의 맛은 던지니스 크랩과 비슷하지만 단맛이 조금 더 있습니다. 던지니스 크랩은 주로 통으로 판매되거나 게살 형태로 출시되는 반면, 조나 크랩의 주력 제품은 게살과 집게발입니다.

# 미국산 조나 크랩

## 역사



1990년대 어부들은 랍스터와 함께 조나 크랩을 잡아 지역의 가공업체에 판매하기 시작했습니다. 일 년 내내 게 가공에만 전념하는 업체는 많지 않고, 북동부 지역의 조나 크랩 제품 생산은 주로 랍스터 철이 지난 후 12월부터 4월까지 랍스터 가공업체에 의해 이루어지고 있습니다.

뉴잉글랜드 남부에서 잡히는 랍스터의 양이 줄고 던지니스 크랩과 스톤 크랩(stone crab)의 가격이 올라가면서 이 지역의 어부들은 조나 크랩을 잡는 일에 주력하고 있습니다. 기후 변화에 따라 북동부 바다에 사는 게들이 점점 북쪽으로 올라오면서 지난 15년 동안 어획량이 눈에 띄게 늘었습니다. 2003년부터 2018년까지의 어획량 증가는 650%에 달합니다. 조나 크랩은 주로 랍스터를 잡을 때 미끼를 넣은 그물 상자를 이용해 함께 낚아 올리거나 조나 크랩만을 위해 만들어진 전용 그물 상자를 이용해 잡습니다(주로 근해어업). 조나 크랩을 잡기 위해서는 반드시 랍스터 어획 면허를 소지하고 있어야 합니다.

현재 조나 크랩은 근해와 연안에서 연중 어획이 이루어지고 있습니다. 랍스터와 마찬가지로 탈피 기간이 있는데, 봄과 가을철이 되면 게들이 묵은 껍질을 벗고 새로운 껍질을 생성해내는 시기로 여겨집니다. 여름과 초가을에는 게들이 근해로 이동합니다. 최적의 어획 시기는 일반적으로 12월부터 4월까지입니다.


조나 크랩의 먹이는 홍합과 절지류, 복족류이지만 랍스터 미끼로 쓰는 물고기도 좋아합니다. 선호하는 수온은 8-12°C (46-54°F) 사이이며, 해안 가까운 곳의 바위가 많은 구역이나 근해의 사질 또는 점토질 해저에 삽니다.

# 미국산 조나 크랩의 탁월한 가치



- 조나 크랩은 단백질 함량이 높고 아연, 오메가3 지방산과 같은 핵심 영양소가 풍부하게 들어 있습니다.
- 조나 크랩 가공업체들은 입고, 가공, 운송, 보관 과정에서 엄격한 안전 기준을 준수하고 있습니다.

- 조나 크랩은 다양한 용도로 활용할 수 있습니다.
- 냉동 조나 크랩은 연중 출하됩니다.
- 조나 크랩은 던지니스 크랩이나 스톤 크랩에 비해 합리적인 가격으로 판매됩니다.
- 조나 크랩은 섬세하고 부드러운 맛과 포슬하고 잘 부스러지는 식감을 지니고 있습니다.



**2012년**, 조나 크랩 어업 행위 관리가 우선순위로 지정되었습니다. 면허, 최소 크기 제한, 알을 밴 암게 보호, 종별 보고 등 지속가능성 문제를 해결하기 위해 다양한 권고가 만들어졌습니다.

**2014년**, 조나 크랩 어족 자원 평가를 위한 어업 관리 계획이 수립되었습니다. 조나 크랩에 관해 더욱 자세한 정보를 얻기 위해 어부와 과학자들의 공동 연구가 시작되었습니다.

## 어획 및 관리 조치

**2015년**, 12cm(4.75인치)의 최소 갑피 크기 제한, 암게 어획 금지, 면허, 닷 제한 등의 다양한 지속가능성 조치들이 새롭게 채택되었습니다.

**2015년 이후**, 조나 크랩에 대한 주(州)간 어업 관리 계획에 따라 생물학적 데이터를 수집하고 있으며, 이 계획은 필요에 따라 지속적으로 개정이 이루어지고 있습니다. 조나 크랩에 대해 수집되는 데이터의 종류에는 갑피 크기, 성별, 암컷의 포란 상태, 갑피의 경도 등이 있습니다. 또한 서식지 분석과 이동 분석을 위해 해저 온도 모니터링도 이루어지고 있습니다.



조나 크랩  
제대로 알기  
*Cancer borealis*

몸체  
(갑피)

한 눈에 보는

# 미국산 조나 크랩

집게발

다리

## 한 눈에 보는 조나 크랩

**외형** : 타원형에 가장자리가 들쭉날쭉한 갑피, 두 개의 커다란 집게발을 가졌습니다. 평균 무게는 454g (1 lb.)입니다. 갑피 윗부분은 붉은색이며 아래로 갈수록 하얀색을 띵니다. 집게발 끝은 검은색입니다.

**게살** : 익히지 않은 게살은 반투명한 흰색입니다. 조리 후에는 흰색에 적갈색이 약간 섞인 빛깔을 띵니다. 살은 육즙이 많고 달콤하며 포슬합니다. 맛은 던지니스 크랩과 비슷하지만 단맛이 조금 더 있습니다.

# 영양학적 가치





# 미국산 조나 크랩 가공



통게와 통집게발은 일반적으로 컨베이어 위에서 찌는 방식으로 조리해 냉장 또는 냉동 제품으로 판매됩니다. 냉장 상태의 유통기한은 4일입니다.

-18°C 이하로 보관하는 경우 냉동 제품의 유통기한은 18개월입니다. 가공 과정에서는 첨가제나 보존제를 사용하지 않습니다. 모든 조나 크랩 제품은 자연 그대로를 담고 있습니다.

통게와 통집게발을 냉동 처리할 때는 액체질소를 사용합니다. 집게발은 냉동 후 식수로 코팅해 살을 보호하고 빠르고 균일하게 해동될 수 있도록 합니다. 통집게발 외에도 쉽고 빠르게 이용할 수 있는 세 가지 제품을 선택할 수 있습니다.

칼집 낸 집게발 : 집게와 다리를 자르고 틈을 이용해 칼집을 내어 살을 더 쉽게 발라낼 수 있도록 합니다.











집게육(COCKTAIL CLAW) : 집게발의 아랫부분을 제거해 살이 드러나 있는 형태입니다.

집게 순살(EMPRESS CLAW) : 모든 집게살이 노출된 형태입니다.

게살은 다리와 몸통에서 채취해 소형 용기에 넣어 얼립니다.

여러 가공업체들이 집게발과 다리살을 가공하기 위해 HPP(고압 가공)를 활용하는 연구를 진행하고 있습니다.

# 미국산 조나 크랩 제품

제품	유통기한	포장 단위	용도	도매	소매
자숙통게	18개월	6.80kg	슈퍼마켓 수산 코너/수산시장		
통집게발/다리	18개월	2.27kg	식당/슈퍼마켓 수산 코너		
칼집 낸 집게발/다리	18개월	907g/2.27kg	식당/슈퍼마켓 수산 코너/냉동식품/전자상거래		
집게육	18개월	907g	식당/슈퍼마켓 수산 코너/냉동식품/전자상거래		
집게 순살	18개월	907g	식당/전자상거래		
다리살	18개월	454g/227g	식당/슈퍼마켓 수산 코너		
콤보	18개월	454g/227g	식당/가공 식품 원료		
다진 게살	18개월	2.27kg	식당/가공 식품 원료		



자숙 통게

통집게발/다리

칼집 낸 집게발/다리

집게육

다리살

다진 게살

# 부가가치 제품



자숙 조나 크랩과 집게발, 게살은 슈퍼마켓과 특산품 시장을 통해 판매됩니다. 조나 크랩 제품은 즉석 취식 제품 판매 섹션과 수산 섹션의 냉동식품 코너에서 찾을 수 있습니다. 해동 후 곧바로 식탁에 올릴 수 있어 쉽고 빠르게 이용할 수 있다는 장점이 있습니다.



통게는 해동 후 가열해 통째로 식탁에 올릴 수 있습니다.

통집게발, 칼집 낸 집게발, 집게육, 집게순살은 소스와 함께 차갑게 즐길 수 있습니다.



게살은 전, 소, 샐러드, 디핑 소스 등 다양한 용도로 활용할 수 있습니다.

집게발과 게살은 전자상거래 플랫폼을 통해서도 판매되고 있습니다.



# 운송

## 냉동 제품의 운송 과정

### 미국산 조나 크랩

- 어부들의 손으로 직접 잡아 올립니다.
- 엄격한 관리 하에서 가공 처리됩니다.
- 여러가지 용도로 활용할 수 있도록 다양한 제품 형태로 출시됩니다.
- 편리한 현대식 포장 기술이 적용되어 있습니다.
- 전세계 모든 식당과 소매점에서 편리하게 이용할 수 있습니다.



다양한 방식의 국제 운송이 가능합니다.



항공 : 포장된 제품을 보냉 팔레트 또는 항운용 컨테이너에 넣고 드라이아이스를 채워 출하합니다.



해운 : 포장된 제품은 냉동 컨테이너에 넣어  $-18^{\circ}\text{C}$  이하를 유지하는 냉동 창고에 보관하며, 부두에서 컨테이너선에 옮겨 운송합니다.



온도를 항상 일정하게 유지하는 것이 중요합니다. 많은 수출업체들은 온도계를 이용해 온도를 추적 관리합니다. 한 번 냉동된 제품은 재냉동할 수 없습니다.



## 기관 소개

Food Export USA-Northeast(미국 동북부 식품수출협회)는 미국 북동부 10개 주의 농업 진흥 기관으로 구성된 비영리조직으로 연방, 주, 업계의 자원을 활용해 기업의 해외 판매를 돕고 있습니다. Food Export USA-Northeast는 미국 농림부(USDA) 해외농업처(FAS)의 시장 진출 프로그램 (MAP) 기금을 통해 다양한 서비스를 제공합니다.

## 조나 크랩에 대해 더 자세히 알고 싶으십니까?

Food Export USA® — Northeast  
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA tele-  
phone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • info@foodexport.org  
www.foodexport.org

Food Export-Midwest(미국 중서부 식품수출협회)와 Food Export-Northeast(미국 북동부 식품수출협회)는 미국 농림부 해외농업처의 시장 진출 프로그램 (MAP) 기금을 통해 다양한 서비스를 제공합니다. Food Export-Midwest와 Food Export-Northeast는 모든 프로그램과 활동에서 인종, 피부색, 출신국가, 종교, 성별, 성적체성(성 표현 포함), 성적 지향, 장애, 연령, 혼인 상태, 가정/부모의 형편, 공적 지원 수혜, 정치적 신념에 따르거나 과거의 시민권 활동에 대한 보복 또는 복수로서 이루어지는 차별을 금지하고 있습니다. 프로그램과 관련하여 합리적인 변형 또는 대안적 통신 수단을 필요로 하는 장애인의 경우 당 협회로 연락하여 주시기 바랍니다. 또한 영어 외의 언어로 프로그램 정보가 제공될 수 있습니다. Food Export-Midwest와 Food Export-Northeast는 프로그램과 관련한 허위 및 사기적 행위를 용납하지 않으며 이러한 행위를 방지하기 위해 노력하고 있습니다. Food Export는 기업의 프로그램 참여를 수락 또는 거절할 수 있는 독자적인 권리를 갖습니다. 상세한 참가 정책과 윤리강령은 [www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions)에서 확인할 수 있습니다. 프로그램 차별 관련 민원 신청은 <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>을 통해 제출할 수 있습니다. Food Export-Midwest와 Food Export-Northeast는 평등한 기회를 보장하는 고용인이자 공급기관입니다.

