



미국 대서양 가리비

(*Placopecten magellanicus*)

바이어 툴킷

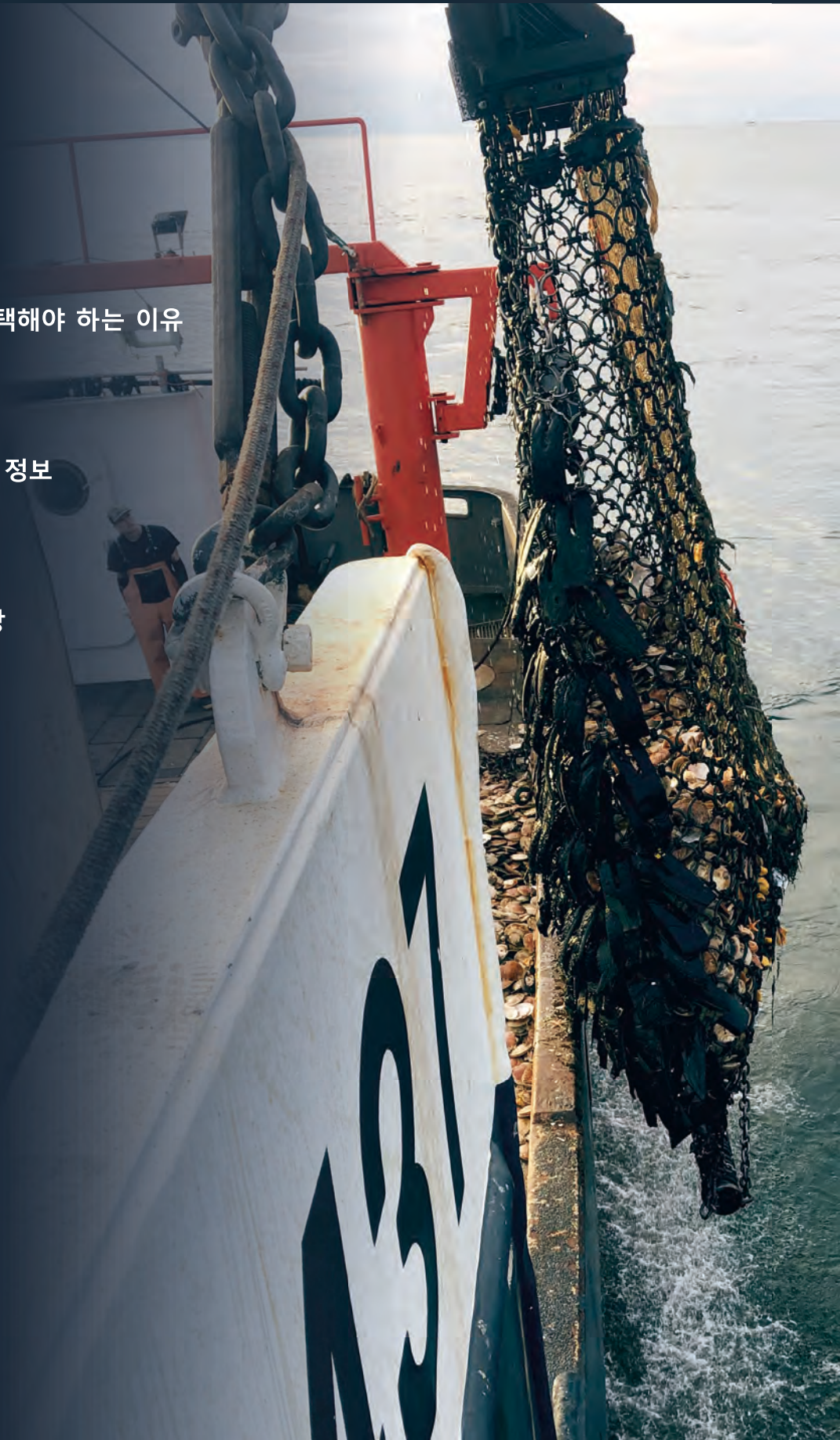


목차

주제를 클릭하면 해당 페이지로 이동합니다.

미국 대서양 가리비

1. 소개 및 역사
2. 미국 대서양 가리비를 선택해야 하는 이유
3. 어업 규제 관리
4. 미국 대서양 가리비 관련 정보
5. 지속가능성과 이력 추적
6. 가리비 등급 분류 및 포장
7. 영양 정보



미국 대서양 가리비

소개 및 역사



미국 대서양 가리비(Placopecten magellanicus)의 서식지는 미국 메인 주와 버지니아 주 사이의 북서대서양 지역(FAO Area 21)입니다. 대서양 가리비는 일반적으로 수심 30~100m (약 100 ~300 피트)사이의 해저에 서식하며, 최장 20년 동안 살면서 20cm (8인치) 까지 자랄 수 있습니다.

쌍각 조개류에 속하는 가리비에서 식용으로 주로 사용하는 부분은 위아래 껍데기를 붙잡고 있는 커다란 근육인 관자입니다.

원통 모양의 생관자는 윤기가 있고 일반적으로 우윳빛 흰색 또는 황갈색을 띠지만 경우에 따라 옅은 분홍색 또는 오렌지색을 띠기도 합니다. 색상 차이는 서식지와 먹이 종류에 따라 자연적으로 나타나는 것입니다. 고품질의 자연산 관자(“건조” 관자로도 알려져 있습니다)는 반투명한 상아색을 띠며 탄력이 있어 형태를 유지합니다. 조리 후에는 불투명한 흰색을 띠며 탄탄한 식감과 담백한 맛을 선사합니다.

대서양 가리비는 미국에서 가장 가치있는 어족자원 중 하나입니다. 가리비의 서식지 전체에 걸쳐 생산업체와 공급업체가 분포하고 있으며, 수확된 가리비는 대부분 매사추세츠 주의 뉴베드포드(New Bedford) 항으로 들어옵니다. 가리비가 입항되는 뉴베드포드 항구는 미국에서 가장 중요한 어항 중 하나로 손꼽힙니다. 세심한 어업 관리를 통해 지속가능한 대량 공급 체계가 구축되었습니다. 1990년대 말부터 과학자들과 어부들이 긴밀히 협력해 남획된 자원을 되살리고 세계 최대의 자연산 가리비 어장을 만들었습니다.

미국 대서양 가리비를 선택해야 하는 이유



— 엄격한 자원 모니터링 및 관리 : 첨단 과학 기술과 수확 장비를 이용해 가리비 어업을 스마트하게 관리합니다.

— 고객 편의 : 개별 급속 냉동(IQF) 처리된 리테일 팩과 간편한 부가가치 제품들을 합리적인 가격에 다양하게 제공합니다. 소비자는 필요한 만큼만 패키지에서 관자를 꺼내어 사용할 수 있습니다. 관자는 쉽고 편리하게 조리가 가능합니다. 베이컨 관자 말이, 소스 포장 관자 등 부가가치 제품들도 준비되어 있습니다.

— 품질의 일관성과 이력 추적 : 미국 대서양 가리비의 수확 일자과 장소를 추적 관리할 수 있습니다.

— 공급 : 자연산 생가리비와 냉동(건조)가리비는 연중 꾸준히 공급됩니다.

— 매력적인 맛과 영양 : 가리비는 전채요리, 애피타이저, 반조리 제품 원료 등 전세계 요리에 다양하게 활용되는 활용도 높은 재료입니다.



어업 규제 관리

연방 대서양 가리비 어업 관리 계획(Fisheries Management Plan, FMP)은 1982년 시행되었습니다. 시간이 지나면서 가리비 FMP는 진화를 거듭해 가리비에 대한 과학적 증거를 통해 얻은 새로운 관리 기법들을 적용해 나가고 있습니다.

가리비 어업 관리를 위해 조업 활동 제한(조업이 가능한 일수 및 선원 수 제한)과 수확 구역 지정 등의 방법을 함께 사용하며, 이로써 가리비 수확량을 극대화하는 동시에 어린 가리비 개체들을 보호합니다. 구역 지정을 통해 수확이 이루어지기 전 가리비가 크기를 키우고 활발히 번식할 수 있도록 합니다. 가리비 어선은 반드시 추적 장비를 갖추어야 하며, 이로써 수확이 어디에서 이루어졌는지 확인할 수 있습니다. 또한 연방 감시원들이 어선에 동승해 모든 규정을 제대로 지키고 있는지 확인합니다.

미국 북동부에서 조업하는 대부분의 어부들은 틀망그물을 이용해 가리비를 수확합니다. 중서부에서는 저인망을 사용하는 경우도 있습니다. 조어기는 매년 4월 1일에 시작되며 이후 연중 조업이 계속됩니다.

가리비 선단은 소형선과 지원선으로 구성됩니다. 바다에서 조업할 수 있는 선박의 수는 약 350척으로 제한됩니다. 한 번 출항하면 보통 7-10일 가량 조업이 이루어지며, 그보다 길게 지속되는 경우도 있습니다.

어부들은 어린 가리비와 저어족 어류들이 틀망에서 빠져나갈 수 있도록 하고 해저부 손상을 완화하며 바다거북이 혼획되는 일을 방지할 수 있도록 어구를 개량했습니다.

과학자들은 20세기 초부터 매년 항구로 들어오는 가리비의 양을 측정해 왔으며, 1979년부터는 가리비 풍부도 조사를 매년 실시하고 있습니다. 2003년부터 사용하기 시작한 해저 영상 및 사진 촬영 카메라 덕분에 가리비 어족자원에 대한 이해를 증진하고 풍부도를 보다 정확하게 추산할 수 있게 되었습니다. 과학자들은 가리비 업계와 함께 매년 가리비 어족자원 전체에 대한 영상 조사를 실시하고 있습니다(약 60,000km²). 이는 세계 최대 규모의 해저 영상 조사입니다.

미국 대서양 가리비 관련 정보



- 대서양 가리비는 뛰어난 번식력을 지니고 있습니다. 가리비 한 마리는 평생 동안 2억 7천만 개의 알을 낳을 수 있습니다.
- 산란기는 중부 대서양 지역에서 초봄에 시작해 북부 지역에서 7월-8월 중에 끝납니다.
- 부화한 가리비는 수주(水柱)에 4-6주 가량 머무른 후 해저에 자리를 잡습니다.
- 가리비는 수명의 전반기 동안 빠르게 성장합니다. 가리비는 3-5년차에 껍데기의 크기가 50-80% 커지고, 살 무게는 4배나 늘어납니다.
- 가리비 성체는 해저에 조밀하게 모여 군집을 이루며, 이를 '베드(bed)'라 부릅니다.



지속가능성과 이력 추적

대부분의 어업은 어획량 관리를 통한 규제가 이루어지는 반면, 미국 대서양 가리비 어업의 경우 조업 활동 제한을 통한 규제가 시행되고 있습니다. 선박의 선원은 조업 활동 규제의 적용을 받으며, 이로써 선박에서 근무할 수 있는 선원의 수를 제한합니다. 그물을 끌어 올려 내용물이 갑판에 쌓이면 선원들이 수확물을 수작업으로 분류해 바구니에 담습니다.

이후 바구니를 절단실로 옮기고, 이곳에서 박신작업이 이루어집니다. 이후 가리비살을 세척해 50파운드들이 자루에 담고 얼음을 채웁니다.

어선은 수확한 물량을 소속된 연안 가공 시설로 가져가거나, 양이 많은 경우 메사추세츠 주 뉴베드포드 항구의 경매장으로 옮깁니다. 경매장에서는 자루를 열어 품질 검사를 실시합니다. 가공업체들은 전자 경매 방식을 통해 어선의 수확 물량 전부 또는 일부에 대해 입찰을 실시하고, 어부는 입찰가 수용 여부를 결정합니다.

가리비 등급 분류 및 포장



미국 대서양 가리비 관자는 다양한 크기와 제품 형태, 포장, 가격대로 분류됩니다. 많은 업체들은 개별 바이어가 요구하는 사양에 따른 등급 분류 및 포장을 제공합니다. 또한 맞춤형 라벨 포장도 가능합니다. 관자는 생물, 개별급속냉동 (IQF), 블록 냉동 형태로 제공됩니다.

관자는 파운드당 개수에 따라 다음과 같이 등급을 분류합니다.

크기별 등급 분류 (파운드 당 관자 개수)

10개 미만

10 - 20

20 - 30

30 - 40

40 - 50

영양 정보

열량의 80%가 단백질로 이루어진 저지방 식품인 가리비는 가장 건강한 해산물 중 하나로 인정받고 있습니다. 또한 가리비에는 세포 손상을 막아주는 비타민, 무기질, 항산화성분이 풍부하게 들어 있습니다. 뿐만 아니라 심장병 위험을 낮춰주는 오메가-3 지방산 함량도 높습니다. 한방에서 가리비는 당뇨, 소화불량 등의 질환을 치료하는 용도로 사용되었습니다. 최근 연구에 따르면 가리비에 들어있는 단백질은 항암제 또는 암 치료 약물에 활용될 수 있는 가능성을 가지고 있습니다.

찐 가리비 100g 당 영양 성분

열량	111 kcal
탄수화물	5.4 grams
지방	0.8 grams
단백질	20.5 grams
오메가-3 지방산	>300 mg
비타민 B12	2.2 mg
칼슘	10mg
철분	0.6mg





기관 소개

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



미국 대서양 가리비 제품 관련 정보 문의

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

Food Export-Midwest(미국 중서부 식품수출협회)와 Food Export-Northeast(미국 북동부 식품수출협회)는 미국 농무부 해외농업처의 시장 진출 프로그램(MAP) 기금을 통해 다양한 서비스를 제공합니다. Food Export-Midwest와 Food Export-Northeast는 모든 프로그램과 활동에서 인종, 피부색, 국적, 종교, 성별, 성적체성(성 표현 포함), 성적 기호, 장애, 연령, 혼인 여부, 가정/부모의 형편, 공적 지원 수혜, 정치적 신념에 따르거나 과거의 시민권 활동에 대한 보복 또는 복수로서 이루어지는 차별을 금지하고 있습니다. 장애로 인하여 프로그램 정보에 대한 다른 통신 수단을 필요로 하시는 분은 본 협회로 연락하여 주시기 바랍니다. 또한 영어 외의 언어로 프로그램 정보가 제공될 수 있습니다. Food Export-Midwest와 Food Export-Northeast는 프로그램과 관련한 허위 및 사기 혐의를 용납하지 않으며 이러한 혐의를 방지하기 위해 노력하고 있습니다. Food Export는 기업의 프로그램 참여를 승인 또는 거부 할 수 있는 모든 독자적인 권리를 갖습니다. 상세한 참가 정책과 윤리강령은 www.foodexport.org/termsandconditions에서 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.