

굳이 서울일 필요는 없습니다: ep. 1 경상남도 거제시 ‘숨비해물’

2026. 4. 8.



‘대한민국은 서울공화국’. 서울광역권역에 인구와 일자리, 문화가 집중된 상황을 일컫는 말입니다. 하지만 전국 곳곳에는 여전히 지역 특화 사업을 이어가는 중소기업이 많습니다. ‘굳이 서울일 필요는 없습니다’는 지역이 직면한 현실과, 쿠팡이 이를 어떻게 돕고 있는지를 담은 인터뷰 시리즈입니다. 지역 특산물을 판매하는 중소기업인들에게 생생한 현장 이야기를 들어봅니다. 이번 편에서는 경상남도 거제시의 ‘숨비해물’을 소개합니다.

연관 영상 살펴보기

[쿠팡플레이에서 전체 영상 시청하기](#)

조선업의 위기 속에서 발견한 푸른 꿈, ‘숨비해물’의 시작



숨비해물 양승현 대표님

줄곧 바다와 흥망성쇠를 함께한 거제. 현대 거제의 가장 대표적인 산업은 단연 조선업입니다. 1970년대, 제3차 경제개발 5개년 계획(1972~1976)에서 조선업이 수출전략 산업으로 지정되며 거제에는 거대한 조선소들이 세워졌습니다. 그 후 거제시의 산업구조는 조선업을 중심으로 재편됩니다. 조선업을 포함한 제조업이 거제 GDRP(Gross Regional Domestic Product, 지역내 총생산)의 70% 이상을 차지합니다.

숨비해물의 양승현 대표님도 대우조선해양(한화오션 전신)의 엔지니어였습니다. 거제 바로 옆, 통영에서 10년간 선박 설계 업무를 했습니다. 하지만 2010년대, 전세계 해운경기가 침체되며 대규모 구조조정이 시작됐습니다. 양 대표님도 다른 사람들처럼 위기감을 느꼈습니다. 그때 양 대표님의 눈에 들어온 것이 '해녀 아카데미'였습니다.



“해녀 아카데미에서는 해녀의 현실에 대해서도 배워요. 일반적인 어업, 양식업은 어탐기 같은 장비를 써서 물고기가 많은지 확인할 수 있잖아요. 근데 나잠어업은 그렇지 않아요. 그래서 해녀분들은 날씨만 좋으면 무조건 나가셔요. 물속에 들어갔는데 오늘 물건이 없으면 1~2만 원밖에 못 벌여 가시는 거예요. 게다가 선주와 해녀가 보통 5대 5로 수익을 나누는 구조거든요. 선주님은 배 구매, 수리, 기름값을 부담하죠. 작업하는 권리를 어촌계에다가 몇 천만 원씩 주고 계약도 해야하고요. 그렇기 때문에 나누지 않을 수 없어요.” - 숨비해물 양승현 대표님

“(물건이 옛날보다) 3분의 1도 없는데 팔리지도 않고, 해녀들이 돈도 못 번다 이제. 나이가 다 60, 70대니까 어디가서 설거지할 수도 없는 거고. 배운 게 해녀라.” - 이복순 해녀

제주특별자치도에 따르면, 2023년 기준 해녀들의 평균 연 소득은 683만 5천 원. 한 달에 약 56만 원입니다. 요즘은 수온이 올라가면서 바다마저 사막화되고 있습니다. 이런 현실을 알게 된 양 대표님은 사업으로 해녀들을 돕고 싶다는 꿈을 꾸게 됩니다. 그렇게 2020년 창업한 곳이 바로 '숨비해물'입니다.

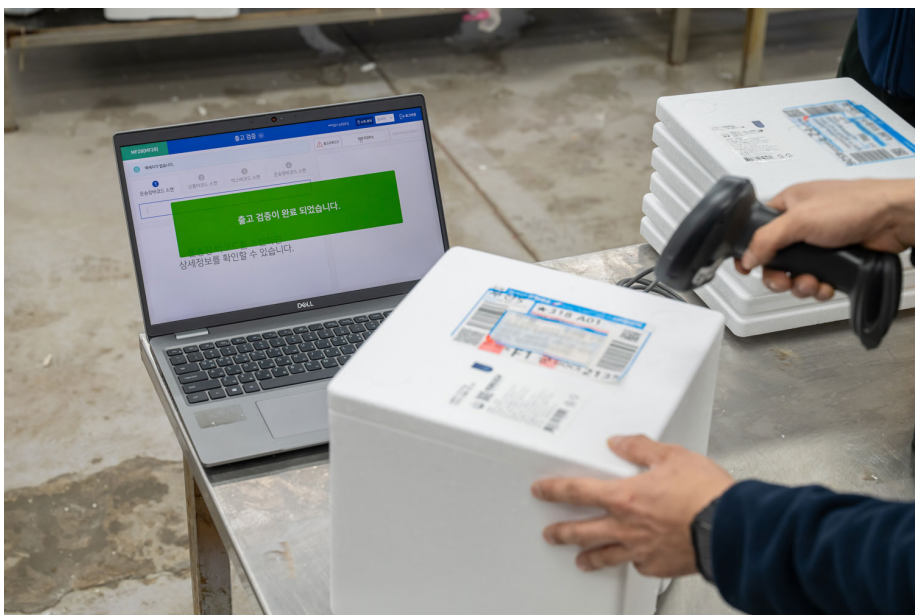
거제 앞바다에서 식탁으로, 쿠팡과 숨비해물의 산지직송 릴레이

“소라 10kg!” 오늘의 목표량이 들리면 하루가 시작됩니다. 오전 9시쯤, 목적지에 도착한 배 위로 갈매기들이 날아다닙니다. 아무래도 황금어장인가 봅니다. 장비를 착용한 해녀들은 하나둘씩 바다로 뛰어듭니다. 지금부터 약 5시간 동안 물질을 한다고 하네요. 돌멍게와 뽕소라 등 바다에서 해산물을 채취하는 작업을 물질이라고 합니다.



비슷한 시각, 숨비해물의 아침도 시작합니다. 숨비해물 직원들은 VPN으로 연결된 쿠팡 시스템에 접속해 밤새 들어온 주문을 확인합니다. 주문 내역과 운송장을 살펴보면서 출고 물량을 준비합니다. 이때 사용하는 장비나 소모품은 쿠팡에서 지원합니다. 양 대표님은 “쿠팡 브랜드매니저와 품질검사 팀이 방문해 직접 세팅을 도와줬다”며, 미니 물류센터로 거듭난 숨비해물의 작업장을 설명합니다.

“물류센터 입고 상품은 입고됐을 때부터 품질을 검사하지만, 저희 물건은 현장에서 더 까다롭게 검수하니까 신선도에 대한 고객 문의가 거의 줄었습니다. 게다가 쿠팡 담당자와 이야기하며 판매 추이나 시장 데이터 등 사업 노하우도 전수받을 수 있었어요.” - 숨비해물 양승현 대표님



오전 동안 소비해물 직원들은 품질 기준을 충족한 상품을 선별하고 무게를 측정하며 출고 작업을 진행합니다. 오후 1시, 로켓프레시 산지직송 주문 마감 시간입니다. 오후 1시 30분까지 상차를 마쳐도 업무가 남았습니다. 냉장 트럭을 봉인하고 현장 상태를 사진

으로 기록해야 합니다. 쿠팡과 숨비해물은 적재 상태, 봉인된 트럭 사진, 출고 상품 일련번호 등 당일 물량의 상세 정보를 주고받습니다. 쿠팡 물류 전문가들과 숨비해물의 직원들이 밀접하게 소통하며 유통 과정을 꼼꼼하게 관리하죠.

오후 3~4시쯤, 해녀들이 항구로 돌아오면, 숨비해물은 물건을 수거해 다음날 출고 준비를 이어갑니다. 수산물을 선별하고 수족관에서 보관하며 해감합니다. 이때 사용하는 수족관 물은 여과된 바닷물입니다. 양 대표님은 수산물은 하나가 죽으면 3~4일 안에 집단으로 폐사한다며 신선도 관리에 철저할 수밖에 없는 이유를 설명합니다.



깨진 수산물을 하나씩 손으로 걸러낸다.



최대한 서식지와 비슷한 환경을 구현하기 위해 상품마다 수온을 다르게 설정하고, 국립수산물센터를 통해 주기적으로 유류검사도 받고 있다.

한편, 거제에서 출발했던 냉장 트럭은 쿠팡 물류센터를 거쳐 배송 캠프에 도착합니다. 전국의 와우회원들은 싱싱한 수산물을 다음날 오전 7시까지 받게 됩니다. 양 대표님은 “거제는 지방이라 작은 트럭만 불러도 40만 원인데, 로켓프레시 산지직송은 냉장 차량을 보내주니까 물류비를 하루에도 100만 원 이상 아끼고있다”고 덧붙였습니다. 배송 시간도 기존의 절반 수준으로 줄었다고 합니다.



거제 해녀들의 문제를 비즈니스로 풀려던 양승현 대표님의 푸른 꿈은 쿠팡의 물류 시스템과 만나 향로를 찾았습니다. 선박 설계 엔지니어로 일하던 시절부터 수산업체 대표로 거듭난 지금까지, 그의 삶은 늘 남해 바다를 향해 있습니다. 10년 전에도, 그리고 지금도 그는 넓은 바다와 함께 살아갑니다.

숨비해물의 산지직송 상품들

[남해안 산지직송 자연산 생물 해삼](#)
[남해안 산지직송 자연산 돌멍게](#)
[남해안 산지직송 생물 홍가리비](#)
[숨비해물 매일 손질하는 바지락살](#)

연관 영상 살펴보기

[쿠팡플레이에서 전체 영상 시청하기](#)

취재 문의 media@coupang.com