

# 消費者入場에서 본 鷄肉 및 鷄卵의 消費促進方案

“왜 닭고기를 먹는 것이 좋으나”에 관한  
홍보가 필요하다

韓 敬 淑

〈主 婦〉

## 머릿말

뛰니뛰니해도 국민들의 생활수준의 많  
이 높아졌다. 금년 여름이 아무리 더웠기  
로 소니 옛날대로라면 선풍기와 에어컨,  
냉장고가 완전품절이 될때까지 이를 수 있  
겠는가.

그러한 문화생활외에도 특히 식생활수  
준은 놀랄만큼 향상되어 이제 거리에서 만  
나는 모든 아이들의 혈색과 영양상태가  
옛날의 어린이들과는 아주 달라서 국민체  
력이 눈에떠게 향상되고 있음을 느끼게  
해주어 앞으로 2세대의 성인시대에 큰  
기대를 걸게 된다.

식생활패턴이 달라진데는 무엇보다

국민소득의 향상이 큰 역할을 했으며  
국민들이 영양이 곧 체력에 직결된다는 인  
식이 강해져 식단짜기와 식품구입에 훨씬

신경을 쓰게 되었기 때문으로 본다. 특히  
푸줏간이 생겨 상시 원하는 대로 고기를  
살수 있고 비닐하우스와 온상재배로서 철  
에 구애받지 않고 자신이 머리속에 설정  
한 음식의재료를 손쉽게 구할수 있게 되  
었다는데그 변천이 가속화되었으리라 본  
다. 일반적으로 식생활 관습을 그 가족의  
주부가 창조하고 변천시키며 식생활에 있  
어 주부의 위치는 거의 절대적이고 그 분  
야에 있어 쉽사리 오피니언리더가 될수있  
는 것이다. 따라서 필자는 주부의 입장에  
서 소비자가 닭고기에 대해느끼는 관점을  
중시하여 소비증대 방안을 구상해 보기로  
하겠다.

## 닭고기에 대한 일반인의 인식

닭에 대한 일반인들의 인식을 살펴  
볼 때우선 기억나는것이 닭은 귀빈접대

용음식이라는 점이다. 옛날에는 사위가오면 닭을 잡아준다하여 닭고기가 가장 귀한 식품으로 인정되온 것처럼 전해지고 있다. 그러나 그것은 닭이 보신용으로 많은 인정을 받아 사실상 귀한 식품이었던 것은 사실이나 고기를 대접하고 싶은 귀한 손님이 왔는데 그렇다고 하여 소나 돼지를 갑자기 잡을수는 없었으므로 농가에서 부업으로 키우고 있는 닭 중에서 가장 좋은놈으로 꼭 고와 삶아 귀빈의 접대용으로 쓰였던 것이다. 그런데 요즘은 쇠고기나 돼지고기를 쉽게 구할수 있는데도 불구하고 「귀빈용음식」이라는 이미지를 가지고 있는 닭은 여전히 꿏고와 삶아져 손님의 상에 올려지는 수가 많고 이러한 닭을 먹어야만후한 대접을 받았다고 생각이 드는 것은 여전하다.

이것은 육류가 부족했던 동양의 관습으로 앞으로 오래오래 존속될것이 분명하다.

닭고기는 이러한 전통적 이미지가 그대로 남아있어 1978년 우리나라에 전용육계가 들어왔을 때도 “닭고기는 역시 씹히는 맛에 먹는다”라는 말로써 그 부드러운 맛에 쉽게 동화될 수 없었던 것 같다. 또한 그이후 외국과 같이 냉동치킨이 보급되었으나 이에 관해서도 소비자들은 생계를 자신이 선택하여 보는 자리에서 잡아먹어야 했던 관습에 의해 쉽사리 그 육질의 진전성과 위생성을 받아 들일 수가 없었다.

닭고기의 조리법만 해도 그렇다. 「삼계탕」「영계백숙」등의 전통적 음식만이 몸의 원기를 회복시킨다는 이미지 때문에 닭을 사면 으레히 꿏 고와먹어 약 대용으로만 사용하려 했던것이 현재 조리법이 별로 다양하지 못한 특징을 남겨주는데 큰 역할을 했다. 따라서 닭고기의 대량소비는 좋은 나쁘든 그 「전통」때문에 저해되어 왔

다고 보여지는 것이다.

누가 그 닭고기는 어떤 요리로도 그 풍부한 단백질을 공급해 주며, 냉동치킨이 위생적으로 도제된 완전한 닭이라는 것을, 부로일러의 부드러운 가슴살이 맛과 영양의 정수라는 것을 우리에게 깨우쳐 준적이 있었던가, 그리하여 그 「전통적 인식」에서 벗어나게 해 준적이 있었던가에 관해 우리는 우리의 그 고루한 인식을 합리화 시킬 수가 있다.

닭고기를 볼 때 웬지 선뜻 구매욕을 가지지 않는때는 여러가지 이유가 있다.

첫째는 닭고기가 별로 싸지 않다는 점이다. 닭고기 1마리( 1.5 kg 기준)가 요즘 시장에서 2000원가량에 판매된다. 이 한마리의 정육은그 40%정도인 600g으로서 1근에 해당된다. 쇠고기의 근당 2200원 가격에 비해200원이 차이나며 돼지고기 2300원에 비하면 엄청나게 비싼 가격이다. 이것은 최근 캔터카 후라이치킨 한조각이 350원정도 한다는 점에서 비싸서 못먹겠다는 말이 나올수가 있는 것이다.

둘째는 시장에서 닭의 판매형태가 불결하다는 점이다. 위생처리된 냉동계육은 아직 생소하므로 우리의 구매관습대로 생계를 구입하게 되는데 잡아 놓은 모양이 징그러운 것은 물론 생계상의 주변이 너무 저저분하여 큰 용기를 갖지 않고는 들어가지가 내켜지지 않는다. 특히 노점상들이 팔고 있는 노계는 파리가 붙어 있거나하여 더욱 더 불결감을 느끼게 하며 또 집에 가져가서 토막을 낼 때 옆에서 꼬마들이라도 보고 있으면 웬지 주춤할 정도로 겁이난다.

셋째는 닭고기에 대한 일반인의 기호가 고기나 돼지고기에 비해 떨어진다는 점이다. 여기에는 물론 요리법이 별로 다양하지 못하고 닭고기를 위한 조미료, 소스등

이 거의 없다는 것도 포함된다. 전술한대로 닭은 아직도 불과 서너가지의 재래적이고 단순하며 보신용으로만 응용된 몇 가지 조리법을 벗어 나지 못하고 있다. 최근에 와서야 우리는 길거리의 술집앞에그 안주의 한가지로 「닭불고기」가 만들어지고 있는 것을 알았고 시내의 서너군데에서 「캔터키후라이치킨」을 먹어본 정도 밖에 닭고기 특유의 느끼한 맛을 커버할수 있는 요리법에 대한 지식은 아직 없는 형편이다.

### 닭고기 소비촉진을 위한 소비자로서의 제언

닭고기는 우리에게 전혀 낯선어린 양고기나 토끼고기, 칠면조고기 등과는 달리 쇠고기, 돼지고기와 함께 흔히 먹어온 육류 중의 하나로서 타육류에 비해 국민영양에 가장 필요한 단백질을 풍부히 함유하고 있고, 값이 싸며 손쉽게 구할 수 있는 등의 장점을 많이 갖추고 있다. 그러나그 많은 장점중 우리가 주시해야 하는 면은 닭고기는 국내에서 생산, 자급되어 앞으로 계속 소비량을 생산해 낼수있다는 점이다. 모든 국민이 외제를 좋아한다고 아우성이나 아직 그“외국산”의 접두어가 붙지 않는편이 반가운 것이 육류이다 물론 맛이 떨어지는데 그 큰 이유가 있지만 무엇보다도 고기까지 수입산을 먹어야 하는가에서 느끼는 새로운 저항감이 크다 쇠고기의 수입은 이미 당연지사로 받아들여 졌으나 돼지고기까지 수입하고 있다는 사실은 웬지 식욕을 떨어지게 하는 불쾌한 소식이다.

이런 중에 닭고기 하나만이라도 수입하지 않아도 된다는 사실은 얼마나 안심스런 일인가. 따라서 국가적 시책으로도 국민에게 닭고기 먹기를 장려해야 할텐데아

직 정부의 그러한 기색이 조금도 없는 것이 의아할 정도이다.

그렇다면 위에서 부터 벌어지는 수직운동에 수동적으로 따르는것을 꺼려하는 국민들에게 이웃에서 이웃으로 수평적으로 옮겨지는 닭고기 먹기 운동을 벌이는 것도 좋을 것이다.

“왜 닭고기를 먹는것이 좋으나?”하는 것을 은연중에 암시시켜 그것이 국민전체에게 파급될 수 있는 여건을 만들어 주는 것이 좋다. 따라서 생산자 단체에서에서는 어차피 광고공해에 자율적 선택의 자유를 잃어버린 국민들에게 광고로서 닭고기의 장점, 닭고기에 관한 전문적 홍보로서 소비촉진을 유도하게 하며 전술한바있는 닭고기의 여러가지 약점을 보완하기 위한 끊임없는 노력을 기울여 주어야 할 것이다.

다시 한번 약속하면

첫째는 중간마진을 배제시켜 지금보다도 저렴한 공급을 해 주어야 하며.

둘째는 소비자들이 닭의 위생적처리에 대한 신뢰를 갖게하기 위하여 부분육판매 냉동치킨의 장점을 홍보시켜 주어야 할것은 물론 좀더 위생적인 처리를 위해 노력해야 할것이며.

셋째는 닭고기의 약점을 보완할수 있는 조리법에 대한 홍보로서 닭요리책 발간 (이는 대한양계 협회에서 최근 발행되어 좋은 효과를 내고 있는것으로 알지만) 요리강습회 개최 외에도 수시로 여성잡지와 T.V의 요리난과 시간을 차지하도록 노력해야 할 것이며 또한 조리예 필요한 각종 소스를 손쉽게 구하거나 만들수 있도록 해야 할것이다.

위 사항들중에서 부분육 판매는 단시간에 주부들의 좋은 반응을 기대하기는 어

려우나 살과 뼈를 분리시키는 기구등을 응용하여 조리하기 쉬운 형태로 판매한다면 장기적인 좋은 대책이 될 것이다. 그리고 다양한 요리법이 보급되었을때 주부들은 당연히 간이면 간, 다리, 날개, 가슴등으로 분리된 부분육을 찾게 될것이 당연하다.

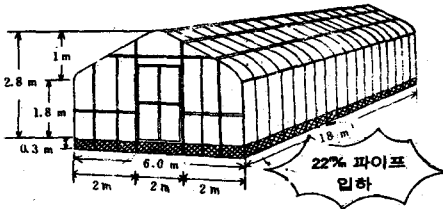
그외에도 특수가압식 조리기로 만든 「캔터키 후라이친」은 어린이 간식용으로도 좋아 핫도그 처럼 손쉽게 먹을 수 있으므로 학교급식, 야외피크닉용으로 응용되기

바라며 좀더 싼 가격으로 동네의 슈퍼마켓에서 손쉽게 구해 덩혀먹을수 있도록 하면 좋겠다.

아무튼 닭고기의 소비촉진을 위해서는 관련업자나 행정당국의 끊임없는 노력과 세심한 배려가 필요하며 이노력이 국민에게 전달될때 큰 효과를 거두워 국민들의 건전한 식생활 향상, 나아가서는 국민체력 향상에 닭고기가 큰 역할을 해 줄것을 믿어마지 않는다.

## 계사용 파이프 하우스

### \* 계사특징 \*



#### 1. 반영구적

연합철강(주)만이 생산공급하는 특수연속 아연도금파이프(Paintite-pipe)를 사용 깨끗하고 녹슬지 않으며 수명이 반영구적.

#### 2. 조립, 해체가 간편

독창적 조립부속품의 사용으로 일체 용접 없이 조립. 해체가 극히 간단하며 조립상태가 단정 견고.

#### 3. 가격이 저렴

종래의 양계사 건축비용에 비하여 월등 저렴.

(의장특허 제18991호)

☆ 규격 설계·시공등 상담드립니다.

다목적 파이프 하우스 제조 전문 메이커

## 풍념 산업 주식회사

서울 도봉구 미아3동 126-4 (성북 우체국옆)  
TEL. 989-4933.