

# “맛있는 닭고기”를

## 재인식시키는 보람

— 전국 순회 닭고기요리 강습회에 참석하고 —



윤 경 숙

(대한양계협회 총무부)

닭고기소비를 촉진하기 위한 캠페인의 일환으로 지난 6월 7일부터 8월 2일까지 전국 주요 6개도시에서 실시된 닭고기요리 강습회 및 솜씨대회(Contest)는 일반소비자를 대상으로한 직접적인 홍보활동으로서는 처음 시도해본 것이라서, 그 시행과정이나 성과에 대하여 의문도 많았으나 다행스럽게도 가는 곳마다 생각보다 큰성황을 이루었고, 계절적으로 수요기(需要期)인 탓에 닭고기요리에 대한 관심도 높아서 기대이상의 큰효과를 거둔 것으로 생각된다.

강습회를 주최하는 우리의 기대보다도 오히려 수강받는 사람들 쪽에서 닭고기 요리법에 대한 기대가 더 컸던 것을 보면 이제까지 그러한 사람들을 위한 요리 강습회가 한번도 개최된 적이 없었던 것이 미안할 정도였고 만시지탄(晩時之歎)의 감마저 들었다.

더구나 강사로 모신 한국식생활개발연구회 왕준연회장은 요리부문에서는 전국적으로 잘 알려진 분이라서 가는 곳마다 그분의 명성에 힘입어 더욱 효과를 거둘 수 있었다고 생각된다. 금번 닭고기요리 강습회와 솜씨대회에

서는 닭고기요리 보급과 닭고기의 영양적 가치에 대한 인식을 소비자에게 심어주는 원래의 사명에도 충실해야 했지만, 강습회에 참석한 주부들과의 대화에서 그들이 닭을 구입하는데 있어서의 불편한 점과 일반적으로 닭고기를 기피하는 이유나 요망 사항등에 대하여 솔직한 의견을 광범위하게 교환하고 그속에서 많은 문제점을 찾아낼 수 있었다는데 더 큰 의의가 있었다고도 생각된다.

소비자를 인식하지 않은 생산활동은 무의미한 것으로 이제 우리도 他식품과의 경쟁에서 닭고기가 훌륭한 식품으로서의 가치를 인정받을 수 있도록 소비자를 위한 상품화에 신경을 써야 할 시기가 왔다고 생각된다.

닭고기를 구입하는데의 번거로움이 국민의 소고기에 편중된 육류소비를 더욱 부채질할 수 있고, 현재와 같은 전국대적인 닭고기의 유통구조는 닭고기소비를 장해하는 가장 큰 요인으로 주부들의 입을 통해 자주 지적되기도 했다.

옛적엔 사위가오면 씨암닭을 잡아준다는 풍습이 있었고 지금도 농촌에서는 반가운 손님



닭고기요리 솜씨대회에 출품된 작품을 관람하는 모습.



대구시장 부인 배유절여사에게 출품된 닭고기 요리에 대한 설명을 하는 왕준연 회장



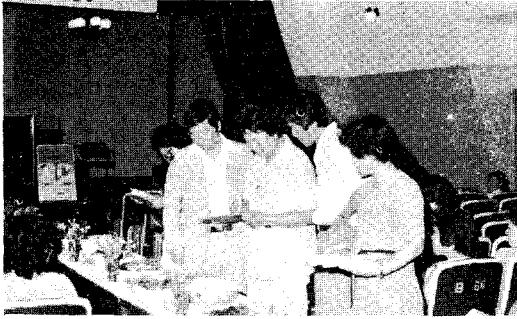
기간중 닭고기요리강습회와 솜씨대회를 위하여 수고하여 주신 분들



닭고기요리 강습회를 수강하는 서울주부들.

을 접대할때 앞마당에서 기르던 닭을 잡지만 현재 도시등에서 가정소비의 주축을 이루는 젊은 주부층에서는 닭고기가 반가운 손님이나 오면 대접하는 귀한 식품이라는 이미지보다는 손쉽게 구입하여 간편한 요리법으로 맛을 즐기고 가족의 건강을 돌볼수 있는 경제적인 식품이라는데 주력하여 그 이미지를 부각시킬 필요가 있다. 젊은주부들이 닭고기를 싫어하는 이유는 닭고기를 구입하는데 있어서 번거로움도 크지만 시장에 닭을 사러 나왔다가도 목과 발가락을 늘어뜨리고 있는 닭 몸뚱아리에서 혐오감을 느껴 구입의욕을 상실한다는 경우가 많았다. 그리고 닭값이 싸다는 이야기에겐 거의가 부정적이었으며 產地가격이 暴落하여도 소비자는 여전히 비싼값을 지불하여야 한다는 것은 문제가 있다면서 年初부터 신문지상에 자주 오르내리던 양계업계의 불황에 대해서도 잘 알고들 있었다 이런 가격불안정의 요인이나 비위생 적으로 시장에서 판매되는 도계품 유통등은 닭고기의 소비를 저해하는 것으로서 아무리 닭고기의 훌륭한 요리법을 익힌 주부라도 여러가지 구입의 번거로움 때문에 기피하는 것은 막을수 없는 노릇이다. 그래서 더욱 선명히 닭고기 소비촉진과 병행되어야 할 급선무가 무엇인가 느껴지기도 했다.

생계구입의 경우는 실제로 소비자가 적당히 가격을 흥정하여 지적하면 간이도계시설로 탈모도 해주고 적당한 크기로 Cutting 도하여주기 때문에 닭에 대한 의문은 제기하지 않으나 도계의 경우 시장바닥위 대야에 널판지를 펼쳐놓고 파는 닭은 병든닭이거나 상한닭일수 있다는 不正肉이라는 不信感을 많이 갖고있는 것도 발견했다. 또한 닭전의 냄새가 싫어서 가기싫다거나, 닭잡는 것을 보면 닭고기가 먹고싶지도 않다는등 과민한 반응을 보이는 주부들도 있으니, 그 모든것을 불식시키려면 정육점이나 슈퍼마켓등을 통하여 위생적으로 처리된 도계품을 국가검사필증과 함께 산뜻한 포장으로 내놓아 닭을사러 멀리 시장까지 안나가도 싼값으로 가까운 곳에서



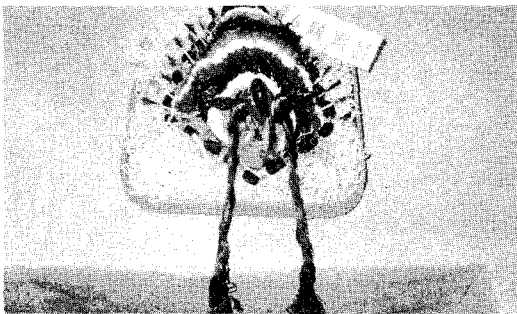
왕준연회장을 심사위원장으로 하여 출품된 작품을 심사하고 있다.



정성들여 만들어진 요리를 접수하고 있다.



자신이 출품한 요리앞에서 요리법에 관해 관람자에게 상세히 설명해주는 모습도 보였다.



청실홍실 및 은행·밤·대추 등으로 단장하여 눈길을 끈 페백닭

얼마든지 구입이 가능하고 필요에 따라 부분 육(cut-up)을 구입하여 즉시 요리를 할 수 있게하여 구입자의 수고스러움을 덜어주어야만 좀더 광범위한 가정소비를 유도할 수 있을 것이다.

한편 대량소비의 방법으로는 인스턴트 식품이나 간식식품으로서 닭고기를 활용하여 대중식품화하여 맛없고 질기기만한 통닭구이에 食傷한 사람이나 스피드시대에 살고 있는 도시인에게 과거 핫도그나 햄버거처럼 붐을 일으키자는 것이다. 이제는 우리나라사람들에게도 잘알려진 켄터키후라이드 치킨은 판매하는 곳에 따라 맛의 차이도 심하나 손바닥보다도 작은 날개쪽지를 500원 받음으로써 닭고기에 대한 인식을 흐리게 하는 상흔(商魂) 때문에 닭고기의 대량소비를 담당해야할 매체가 아닌, 소비자나 생산자에게 알미운 在在(在在)로만이 안느껴진다. 우리나라도 도시 곳곳에 아파트 타운이 형성되어 있기때문에 켄터키 후라이드 치킨의 전형적인 맛을 낼수 있는 식품회사가 체인을 통하여 싸값으로 공급한다면 틀림없이 훌륭한 간식식품으로 보급되어 대중소비의 효과를 충분히 거둘수 있을 것이다.

이제까지 생산에만 급급했던 양계업계가 좀더 소비자를 인식하고 “무조건 닭고기를 먹으시요”가 아니라 소비자의 기호에 맞게 갖가지 형태로 상품화하여 손쉬운 구입의 방법을 제시한다면 금번과 같은 닭고기 요리강습회는 더욱 효과를 거둘것이며 소비자들도 더욱 실감나게 받아들일 것이다.

대충 지난 강습회기간 동안 주부들과의 대화를 통해 느낀점과 그 개선책에 대한 나름대로의 생각을 정리해 보았는데, 금번 6개지역의 강습회및 솜씨대회에 대해서도 각지역마다 나타난 특징을 중심으로 그 내용을 살펴 보고져 한다.

전주지역을 중심으로한 지방 순회강습회및 솜씨대회는 오히려 서울지역 강습회보다 성황을 이루어 가는곳마다 장소가 비좁아 서있는 사람이 으레히 있을 정도였고, 대구에서

는 규모가 가장크다는 명성에식장이 연일 모여드는 주부들로 5회 강습회가 매번 초만원을 이루어 장마가 지난뒤의 무더위도 있고 강사들이 요리강의에 열중하기도 했다.

한가지 요리가 끝날때마다 수강생들은 차례로 돌아가며 완성된 요리를 관찰하거나 맛을 보기도 했는데, 닭불고기나 감풍기, 닭날개튀김은 한정된 닭고기 요리법뿐이 몰랐던 주부들에게 큰 관심의 대상이 되었으며, 요리를 맛본 주부들 중에는 진짜 닭고기냐며 거듭 묻는 모습도 보여 웃음을 자아내게 하기도 했다.

중년층 주부들은 닭고기에 대한 민간속설(民間俗說)을 많이 믿어 임신부가 닭고기를 먹으면 닭살의 어린애를 낳는다 는등 닭날개를 먹은 남자들은 바람을 피운다는 등 더러 이러한 것에 대한 질문을해서 웃기기도 했는데 젊은층의 주부는 이러한 俗說엔 전혀 신경을 쓰지 않아서 요리강습회에서 주부들간의 세대차라는 것을 느끼기도 했다.

강습을 받는 사람들 중에는 방학을 이용하여 수강을 받는 여대생들이나 미혼 여성들도 꽤 많았는데 진지하게 수강하는 모습이 무척 아름답다고 느껴지기도 했다.

부산에 도착하니 왕준연회장과 더불어 강사로 수고해주신 한국식생활개발연구회의 한승희선생님께서 부산은 생선이 싸고 흔하기 때문에 닭고기요리에 별로 관심이 없을거라고 걱정을 하셨는데 도심지에 자리잡은 이화당예식장 강습회장은 생각과는 달리 많은 사람들로 채워졌다.

당시 부산에는 우리를 포함하여 3군데에서 요리강습회가 열리고 있었는데 몰래 암행(暗行)(?)하여 본 결과 다른곳은 우리 강습회의 절반도 못미치는 숫자라서 안심하기도 했다.

전주, 대전, 광주, 강습회도 각 여성회관측의 적극적인 협조로 성황을 이루었고 각 지역마다 본회 지부및 제우회에서 활발히 참여하여 솜씨대회 참석자에게 닭 1마리씩을 증정하여 주기도했다.

전북지부 각 분과위원장들은 매년 년례행

사처럼 강습회및 솜씨대회를 하자는 의견을 제시하며 오랫동안의 불황도 잇은채 즐거워하는 모습도 보였다.

닭고기의 잔치날인 솜씨대회는 전주, 대전 지역에서는 자기네들 고장 풍습대로 청실홍실뿔 갖가지 꽃과 달걀부침으로 치장한 폐백닭이 출품되어 눈길을 끌었고 그 솜씨가 어찌나 훌륭한지 혼례날에 신랑신부보다 더 멋있게 치장한 폐백닭은 닭중에서도 제일 재수 좋은 닭이고, 닭들도 저렇게 호강할 때가 있구나 하는 생각이 들었다.

솜씨대회 출품작은 거의가 강습기간에 배운 요리법으로 출품하였으나 닭찜이나 초계탕 등 각 가정에서 즐기는 고유한 음식들도 나와서 많은 주부들의 관심을 끌기도 했다.

부산과 서울 솜씨대회날은 아침부터 쏟아지는 폭우로 작품이 제대로 도착되지않아 마음을 무척 조리기도 했는데 뒤늦게 비를 무릅쓰고 작품을 해운분들이 의외로 많아 출품작을 하나하나 접수할때 그 고마움이 뼈속까지 스미는듯 했다.

지방에서의 솜씨대회는 각지방 TV및 라디오 방송국에서도 관심을 보여 크게 보도도 해주었다. 그간 총 18회의 강습회와 6회의 솜씨대회를 거치는 동안 많은 주부들이 닭고기에 대하여 훌륭한 조리법을 익혔고 닭고기의 영양가와 경제성을 재인식할 수 있는 기회도 되었겠지만, 이런 사람들을 위하여 각자의 기호에 맞게 닭고기를 생산 판매할 수 있는 차원까지 끌어올려 생산자가 생산에서 유통, 소비까지 일관성 있게 처리할 수 있는 체제로 보완하기에 노력해야 할 것을 전제로 꾸준히 닭고기보급 활동을 전개해야 할 것이다.

끝으로 본 강습회를 성공적으로 끝낼수 있게 헌신하여 주신 왕준연 회장과 한국식생활개발연구회 직원들께 감사드리고 닭고기소비촉진 퀵케인의 직접적인 동기를 마련해 준 미국사료곡물협회 박영인 지부장님, 미국대두협회, 그리고 아낌없는 성원을 해주신 양계업계 여러분과 유관기관에 진심으로 감사를 드린다.