

여름 양돈인 돼지고기

여름철 돼지고기는 “잘 먹어야 본전”이라는 옛말때문인지는 몰라도 여름만 되면 돼지고기의 수요는 매년 대폭 감소하고 가격의 하락은 우리양돈가들의 얼굴을 주름지게 해왔다.

피부에 땀구멍마저 없어 입으로 숨을 헐떡이며 한여름의 무더움을 이겨내는 돼지의 숙명처럼 양돈인들은 언제나 여름만되면 떨어지는 돼지값을 한탄하며 한숨을 몰아쉬어야 하는지. 특히 올해 같은 불황속의 여름을 맞는 우리 양돈가들의 심정은 예전부터 가슴이 답답하고 더워져 왔다.

여름철 돼지고기란 말은 돼지고기를 삶아 찬곳에 보관했다가 잔칫상에 올렸던 정말 호랑이 담배피던 옛말이건만 아직도 우리나라 사람의 의식속에는 옛날의 의식이 그대로 남아있어 여름만 되면 돼지고기를 회피하게 되는것이다.

또한 돼지고기에 대한 인식이 잘못전해져 이것을 더욱 부채질하고 있다.

그러나 지금은 가전제품이 집집마다 있고 냉동창고도 많아 돼지고기가 고유의 향미와 향취마저 잃지 않은채 잘 보관되어 있고 심지어 육가공제품화 되어 사시사철 신선하게 공급되고 있는것이다.

소세이지의 주원료가 돼지고기이고 햄과 돈까스가 돼지고기임을 모르고(?)먹으면서 시장의 좌판위에 놓인 순대 돼지머리 곱창또는 잔칫날 허름한 광에서 꺼내 접시에 담아놓는 불결한 것으로만 착각하여 돼지고기를 천시하는것은 아닌지.

또한 돼지고기는 못 먹는다는것과 돼지고기는 비계덩어리라고 하는 사람은 착각중의 영원한 착각이다. 그옛날 아주오랜옛날 그렇게 했을런지는 몰라도 현재 우리가 키우고 우리가 먹고있는 돼지는 어느 고기보다 비계(지방)가 적다는 것이 과학적으로 확인되어있다.

소고기나 닭고기 뿐만아니라 생선보다도 지방이 적다면 믿어주려는지……그렇다 「日本食品標準成分表」를 보면 고기 100g중 쇠고기는 지방(비계)이8.81g 닭고기는 7.80g 고등어는 16.5g 청어는 17g인데 비해 돼지고기는 100g중 6.0g밖에 들어있지 않다는 것이 분명히 명기되어 있다.

이뿐만아니라 고혈압 동맥경화증을 일으키는 콜레스테롤 함량도 타 고기보다 적은 아주 좋은 식품임이 일본 순환기센터 久城人박사의 보고에서 밝혀졌고 요즘에 와서는 우리나라 한의사들도 권장하고있는 실정임을 재인식해야 할 것이다.

이런 아주 우수한 식품을 생산하고 있다는 자부심과 긍지를 갖고 우리 양돈가들은 얼굴을 활짝 펴고 무더운 여름을 시원하게 보내야 할 것이다.

김 영 옥

(용인자연농원 수의과장)