

# “닭고기·계란의 소비촉진은 주부대상으로 활성화되어야”

—소비자 그룹 간담회 개최결과 나타나

기록·정리／함경숙 기자

**일** 반 주부들은 닭고기와 계란을 이용해서 손쉽고 다양한 요리가 개발된다면 현재보다는 소비량이 크게 늘어날 것으로 나타났다.

이는 지난 7월 15일 오후 1시 30분 양계산물 소비홍보사업의 하나로 대한양계협회 회의실에서 개최된 소비자 그룹 간담회에 참석했던 주부들의 의견을 종합한 결과다.

본회 남두희 홍보실장의 사회로 진행된 이날 모임에는 7~8세의 자녀를 둔 7명의 30대 주부(고경영, 서경자, 이기채, 박영옥, 송영순, 양미자, 김선강—이상 무순)가 참석, 닭고기와 계란에 대해 전반적인 대화를 가졌다.

닭고기에 관련된 내용을 간추려 보면 첫째, 닭고기 구입시 위생면이나 포장 또는 거래단위에 대해서는 현재 시중에서 유통되고 있는 위생닭이 상했거나 불결한 경우가 종종 있어 소비자들의 불만을 초래하는데 좀 더 신선한 위생닭을 공급할 수 있도록 대한양계협회가 주축이 되어 감독·관리한다면 안심하고

구입, 식품으로 더 많이 이용될 것이다.

둘째로 쇠고기나 돼지고기는 필 요한 부위를 시중에서도 구입이 쉬운 반면 닭고기 부분육은 백화점이나 아파트 밀집지역의 대형 수퍼마

켓에서만 판매되고 있고 가격면에서도 다소 비싼 편이어서 구입하기가 곤란한데 이런 점이 보완된다면 부위별 판매도 정착될 것으로 짐작 된다.

세째, 닭고기는 어린이부터 노인



총에 이르기까지 좋아하는데 아이들은 주로 뒤김 등의 건식(乾食)류를, 노인들은 부드럽고 담백한 맛을 내는 당류등 습식(濕食)요리를 선호 한다.

네째로 중·장년층에서는 닭고기를 섭취할 경우 콜레스테롤 때문에 웬지 꺼리는 경향이 있는데 콜레스테롤에 대한 자료를 구체적으로 정확하게 제시하고 알려야 할 필요가 있다.

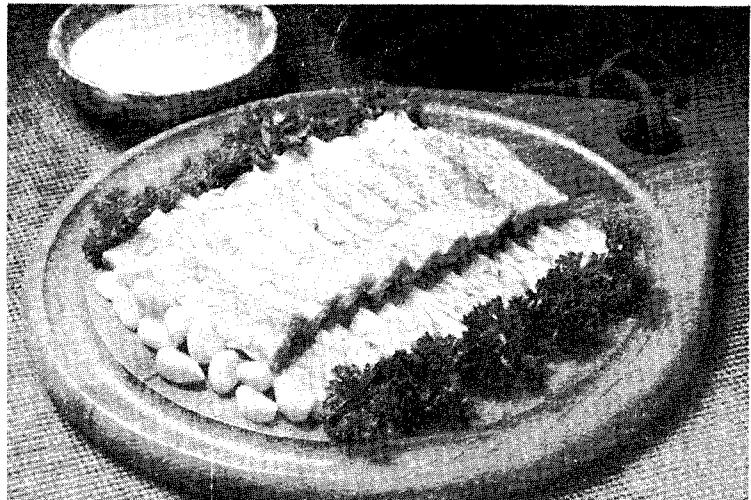
다섯째로는 가정에서 자주 이용하는 닭고기 요리로는 삼계탕, 닭찜 등 매우 한정되어 있는데 앞으로 다양한 요리가 개발된다면 널리 이용할 것이며 지금까지 알려지지 않은 닭발을 풋 삶아 미역국을 끓인다거나 닭고기의 부드러운 맛을 최대한 살릴 수 있는 탕수육 등 새로운 요리법도 소개되었다.

끝으로 닭고기 요리책자는 주부들이 가정에서 손쉽고도 경제적으로 부담을 갖지 않고 요리할 수 있는 내용을 소개해서 제작했으면 좋겠다.

한편 계란에 대한 의견을 종합, 정리해 보면 다음과 같다.

첫째, 계란에 계분이나 피 등의 오물이 묻어 있으면 불결하게 느껴져 요리할 때 각별히 신경써야 하는 애로점이 있으며 유통되는 계란에 유효기간 내지 제조일(생산일) 등을 기입한다면 소비자들이 신선도를 확인하여 안심하고 구입할 수 있도록 해야 한다.

둘째, 하루에 2개 이상 섭취하면 영양학적인 면에서 소용이 없다고 대부분의 소비자들이 잘못 인식하고 있는데 이에 대한 올바른 자료제



공 및 적극적인 홍보가 필요하다.

세째, 콜레스테롤에 대한 부정적인 측면이 지나치게 강조되는 점과 최근 살모넬라에 대한 보도가 있은 후 주부들의 입장에서는 웬지 계란을 이용한 요리가 꺼려지는 경향이 점차 확산되는 추세다. 대한양계협

회가 주체가 되어 그릇된 보도내용을 시정하고 정확한 사실을 규명해야 한다.

네째로는 과거부터 해왔던 요리 이외에 가정에서 계란을 이용한 요리법은 단조로운 편이다.

좀 더 계란소비량을 늘리려면 다양하고 실질적인 도움을 줄 수 있는 요리책자를 제작, 배포하여 주부들이 응용할 수 있도록 배려가 있어야겠다.

이외에도 닭고기와 계란에 얹힌 이야기가 서로 오갔는데 보다 신선하고 위생적인 양계산물의 유통과 다양한 요리법의 개발로 널리 보급된다면 현재의 소비량 보다 크게 증가될 것으로 예상된다.

특히 주부들을 대상으로 하는 요리강습회가 개최된다면 적극 참여할 것이며 서로 유익한 정보도 교환하고 실제로 가족들에게 맛있는 음식을 섭취할 수 있는 기회를 부여하겠다는 것이 이번 간담회에 참석했던 주부들의 한결같은 목소리였다.

