

“닭고기의 부위별 정육판매 시급하다”

현대인은 모든 것에서 빠르고 간편한 것을
추구하고 있으며 식품 선택에서도 그러한 면은
역력히 나타나고 있다.
국교생 자녀를 둔 주부 7명을 통해
들어본 결과
첫째, 간편성
둘째, 위생
셋째로 금기사항에 대해
올바로 알기를 원하고 있었다.

김미옥
본회 홍보실

사람들은 저마다 입맛이 다르
고 취향이 다르다. 하지만
그 가운데에서도 공통점은 있게
마련이다.

음식물은 하루에도 몇번씩 접하
기 때문에 큰 변화가 없는 것으로
생각하기 쉽지만 자세히 살펴보면
가장 민감한 반응과 기호의 차이
가 심한 것을 볼 수 있다.

쉽게 예를 들자면, 얼마전까지
고기를 먹으면 잘 먹었다는 기분
을 느꼈고 고기 맛을 진하게 느꼈
던 사람들이 TV를 통해 「이상구
의 새로운 출발」프로그램을 시청
한 뒤 육류의 소비량은 눈에 띄게
줄어 들었고 채소 특히 현미의 소
비량은 줄지에 늘어나는 기현상
(?)을 보였다.

하지만 위와같은 현상은 어느
일시적인 사실로 끝날 수 있는 문
제일 수도 있다. 중요한 것은 한
품목의 요리에 대해서 시대, 문화
경제 등에 따라 기호도는 급격히
변한다는 점이다. 이런 변화를 빨
리 파악해 소비자의 기호에 맞춰
소비를 촉진시키는 지름길이라고
생각된다.

이에 본회에서는 소비자(국민
학생의 자녀를 둔 주부)를 대상으
로 그룹 간담회를 개최하여 닭고
기·계란에 대한 그들의 의견을
수집한 기회를 가졌다.

지난 2월23일 본회 회의실에서
7명이 참석한 간담회의 주요 골자

□ 소비자그룹간담회 □

소비자를 대상으로
양계산물에 대한
의견을 듣고 있다.



로는 「발골육과 부위별 판매」를 가장 크게 원하고 있었다.

참석한 주부들의 의견을 종합, 정리해 보면 다음과 같다.

1. 닭고기를 특별히 싫어하지 않지만 타육류 보다 덜 구입하게 되는 것은 손질의 번거로움 때문이다. 대형 유통센터 또는 백화점을 가야만 절단육이나 부위별 판매를 하고 있기에 일반적으로 동네시장에서 반찬거리를 구입할 때 닭고기를 사면 통닭만 거래되어 칼질을 하기 힘들고 먹을 때도 뼈가 걸려 귀찮다. 만일 타육류처럼 정육 또는 절단육이 판매된다면 현재보다는 훨씬 더 많이 먹겠다.

2. 닭고기 영양과 입에서 입으로 떠도는 금기에 대해 올바르게 알고 싶다.

믿기에는 의심스럽고 안믿기에는 걸리는 얘기 때문에 애매모호하다. 닭고기의 터부에 대해 양계

협회에서 적극적으로 올바르게 홍보해 소비자들에게 확신을 주기 바란다.

3. 오물 묻은 계란은 처치하기가 매우 곤란하다. 집에서 물로 씻으며 더 안 좋다는 말도 있고 그대로 냉장고에 넣자니 다른 음식까지 불결해지는 것 같다. 가격이 조금 비싸더라도 깨끗한 계란이 유통되었으면 한다.

4. 달걀에 콜레스테롤은 어느 정도 들어 있으며, 콜레스테롤은 전혀 먹지 말아야 하는 것인지 잘 모르겠다. 흔히들 콜레스테롤을 먹으면 반드시 병에 걸리는 것처럼 말하고 있는데 과연 어느 정도 먹어야 성인병의 가능성이 있는지도 모르겠다. 이런 사실에 대해 과학적인 올바른 상식을 알려 주면 안심하고 먹을 수 있겠다.

5. 양계협회에서 제작한 홍보용 팜프렛을 검토한 결과로는 전단(1

장 짜리)보다는 책자형식으로 너무 두껍지 않은 팜프렛(예 : 「달걀의 비밀」 팜프렛)이 보기 좋으며 주어졌을 때 읽어보게 된다는 의견이 나왔다.

이상과 같은 결과를 볼 때 양계협회·양계인이 해야 할 일로는 깨끗하고 위생적인 제품 생산, 정육·절단육 판매의 보편화, 닭고기·계란에 대한 올바른 상식 전달 등이 급선무라 하겠다.

타식품 타육류에 뒤지지 않기 위해서는 어느 한 사람만이 아닌 양계업 관련자 모두가 노력해야만 한다. **양계**

(참석자 명단)

○김정순(35세), ○권혁녀(33세),
○김영자(35세), ○정승순(38세),
○한종임(36세), ○조경선(35세),
○박성채(42세)