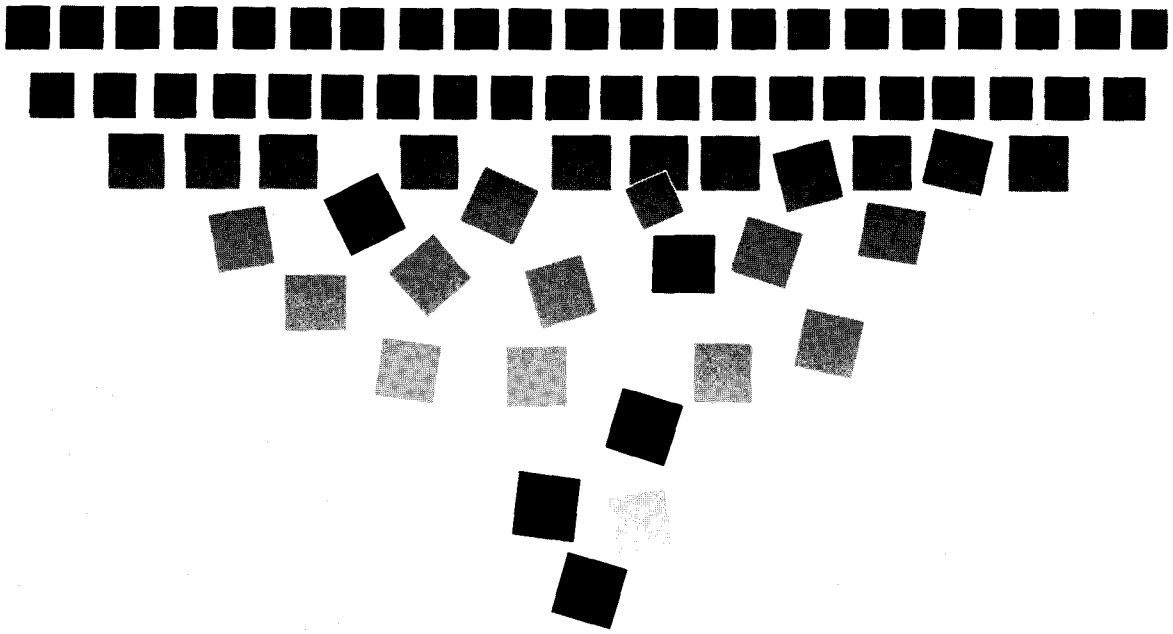

꿩의 사육과 전망

꿩은 한반도 전역에 걸쳐 서식하며 학술적으로 고려꿩이라 하고 옛날부터 우리나라 산야에 살고 있는 야생조류이다. 꿩을 사육한 지는 상당히 오랜 역사를 자랑하며 최근들어 경제력과 기술의 축적으로 대량사육이 가능해지면서 실질적인 꿩의 가치와 경제성을 새롭게 인식하기 시작했다.

현재 꿩사육의 실정은 타축종에 비하여 초창기 단계이므로 대량사육을 통하여 원가절감과 생산성을 향상시킴으로써 공급의 확대와 수출시장을 개척해 나감으로 농어촌 경제를 활성화시키고 농가소득 증대에 이바지함으로써 점차적으로 꿩 사육을 발전시켜 나가고 있다.

옛날에는 상당히 중요한 위치를 차지하던 것도 최근에 와서 별 중요성이 없어진 것도 있고, 반면에 전연 돌보지 않던 것도 각광을 받기에 이른 것이 있다. 그 좋은 예가 꿩이다.

꿩은 야생조로 성질을 길들이기가 힘들어 가금화가 되지 않던 것인데 최근에 와서 그 박제품이 세계적으로 인정을 받게 되고 육질의 우수성을 새롭게 인식하면서 그 소비가 점차 확대되고 있다.

1. 한국의 꿩

꿩은 각국마다 고유의 생김새로 자리잡고 사는 텃새(留鳥)로서 세계에 널리 분포되어 있으며 그 종류 또한 많은데 〔16과(Group) 173세류(Kind)〕 우리나라의 꿩은 다른 나라의 꿩에 비하여 그 당당한 체구와 아름다운 빛깔이 월등하다.

오랜 옛날부터 식용, 관상용, 장식용, 수렵용, 약용 등 다양한 용도로 쓰였으며 문헌에 의하면 수달피와 함께 중국에 공물로 보내진 우리나라의 대표적 야생조수로서 우리 생활과 밀접한 관계를 맺어온게 사실이다. 도깨비섬에 침공하여 도깨비를 징벌하는데 꿩이 한 몫을 하는 모모타로(桃太郎)의 전래동화가 있는 이웃나라의 일본(日本), 까치가 우리나라의 국조(國鳥)인 것처럼 일본의 국조이기도 한 일본의 꿩은 우리나라의 꿩과 같은 속(屬)에 속하지만 우리나라의 꿩보다 체구도 작고 빛깔도 곱지 못하다. 그래서 저들은 우리의 꿩을 고라이기지(Korai kiji 高麗雉)라고 구별하여 부른다.

김 경 회
한국유통(오승농장) 대표

2. 꿩의 용도

(1) 식용

옛날 송나라에서 온 서극은 고구려를 돌아본 견문기에 「세상의 고기맛을 모두 보았어도 고구려의 들새(꿩) 맛처럼 만미(萬味)를 품어 왕과 귀인들은 한결같이 야생조에 혀를 차는 것은 없더라」는 글귀를 볼 수 있다. 현재 국내에서도 대도시를 중심으로 호텔을 비롯한 고급 대중음식점에서는 일반요리로 나타났고 특히 유원지에는 자가용족을 위한 꿩바베큐가 나타나 큰 인기를 모으고 있다.

최근 국민소득의 향상과 식문화(食文化)의 발달로 전래의 요리법을 재발견함은 물론, 새로운 조리법이 속속 개발되고 있으며 그 수요 또한 대량사육 공급이 감당키 어려울만큼 급증하고 있다.

연중 계속적인 공급을 위한 냉동보관뿐 아니라 통조림가공도 고려되고 있으며 특히 농수산물 수입개방에 대응하여 농가소득작목으로는 더할 나위없는 천혜적인 품목이 될 것으로 확신해도 좋을 것이다. 그러기 위해서도 대량사육에 의한 원활한 공급물량의 확보가 더더욱 요청된다.

중국에서는 꿩고기를 감산(甘酸), 온(溫)으로 그 성미를 말하고 있다. 중(中)을 보하고 기(氣)에 보탬이 되는 효능이 있으며 꿩고기는 타육류와 달리 섬유소가 가늘고 연하며 근육질에는 지방이 전혀 섞여 있지 않아 세포를 윤택하게 하고 피부노화를 방지하는데 효과가 크며 스테미너식 미용식으로 적격하며 맛이 담백하고 소화흡수가 잘되는 육류이다.

또한 꿩고기는 만두 속에 넣는 고기나 냉면에 쓰는 고기 등에도 많이 이용해 왔고 꿩국이라 해서 꿩고기로 끓인 치탕(雉湯)은 유명했다. 꿩을 삶은 물과 동치미 국물을 섞은 것에 삶은 꿩고기를 넣은 음식을 치저(雉菹)라고 하는데 꿩김치라는 별식이 있다. 육류는 무엇보다 질이 좋은 단백질이 많아야 우수한 것인데 꿩보다 단백질량이 많은 것은 좀처럼 없다는 것을 알아야 한다. 꿩고기는 고단백 식품의 챔피언으로 평가할 수 있는 것이다. 더구나 그 구성 아미노산이 사람이 만들지 못하는 8종의 필수 아미노산을 골고루 가지고 있어 이상적인 단백질 식품이라고 표현하는 것도 무리가 아니다.

꿩고기가 다른 육류에 비해 비싼 영양식품이지만 특히 성장하는 어린이와 수험생, 정신적·육체적으로 노동을 많이 하는 사람과 병후 조리에 더없이 좋은 영양식품이라 자부한다.

피하지방을 제거하여 보통 먹는 꿩고기 100 g 중의 일반성분은 다음과 같다.

⑵ 관상용

우리나라 꿩은 색채가 아름답고 빛나서 다른 나라의 어느 꿩보다 관상용으로 각광을 받는다. 인간은 여가가 있으면 무엇인가를 하려 하고 그 내용도 의의있는 것이라면 더욱 좋다. 그러므로 취미를 겸해서 소득도 올릴 수 있다면 매우 즐거운 일일 것이다.

⑶ 박재용 및 기타 이용

박재는 피(껍대기)를 이용하는 상품이며 현재 제품 공급이 부족한 상태에서 시장이 형성되어 있기 때문에 시장은 매우 넓은 편이며 꿩의 가죽과 털은 여성용 핸드백이나 넥타이, 낚시대 손잡이, 화살촉, 수출용 귀걸이, 각종 악세사리로 사용되며 옛날부터 관원들이 위엄을 떨치기 위하여 꿩의 날개깃이나 꼬리깃을 몸에 장식했으며 이에는 벽사(辟邪=사귀를 물리침)의 뜻도 내포되어 있었다. 이 점은 특히 전장(戰場=死地)을 오가는 무사들에게 애용된 까닭이 되었다 할 것이다.

⑷ 수렵용

우리나라에는 현재 제주도와 거제도에 상설 수렵장이 한군데씩 있고, 연차별로 1개도씩은 수렵지역으로 허가하는 순환수렵장이 운영되고 있는데 거기서 포획되는 대부분이 꿩이라 한다. 상당한 수렵료와 경비를 부담하고, 사냥을 나갔다가 빈약한 결과를 얻고(빈손으로)돌아왔을 때와 흡족한 사냥감을 잡고 돌아왔을 때와는 그곳에 다시 가고 싶은 마음의 경사도에 큰 차이가 있게 될 것이다.

제주도에 오는 외국 수렵가들의 심정도 헤아려 주어야 한다. 수렵료 외에 상당한 관광달러를 뿌리고 가는 저들의 자긍심을 북돋아줘서 다시 찾아올 동기를 유발하는 차원에서도 포획되는 사냥감이 풍성해야 된다. 자연의 균형을 유지하며 사냥의 즐거움을 항상 누리게 하는 방안이 강구되어 있다. 바로 사육된 꿩을 수렵구역내에 방사(放飼)하는 일이다. 사냥하는 사람들로부터 수입되는 수렵료의 일부를 피수렵 조류들을 구입하여 자연에 환원시키는 제도를 당국이 이미 마련하고 있으며 꿩에 관한 이 일은 극히 용이한 일이다. 얼마든지 구입하여 방사할 수 있으며, 계약사육도 가능하고 이런 일을 전담할 수 있는 단체가 있으므로 좋은 수렵장이 전국에 여러 곳 개설되면 그만큼 외국 수렵가들도 많이 입국하여 수렵

료는 물론 그보다 더 많은 관광달러를 떨어뜨리게 될 것이다.

⑸ 약용

당뇨병으로 소변을 자주 보는 사람에게 유효하다고 말하고 있다. 명의별록(名醫別錄)에는 주로 중(中)을 보하고 기력에 도움을 주며 설사를 멎게 한다고 소개되고 있다. 또 식경(食經)에는 안절부절 하는 것을 고칠 수 있고 간(肝)에 좋으며 눈을 밝게 한다고 기록하고 있다. 당뇨에 걸리면 입이 마르고 소변을 자주 보게 되는데 그러한 증세를 고칠 수 있는 효과가 여러 서적에 소개되고 있다. 당뇨병의 식이요법으로 고열량을 피하고 양질의 단백질 섭취를 권장하는데 꿩고기가 바로 그러한 이치를 체득한것 같다.

꿩고기는 고단백이면서 열량은 높고 지방 함량은 적은 것이다. 먹는 방법을 식의심경(食醫心鏡)에서는 다음과 같이 제시하고 있다. 물을 많이 마시고 소변이 자주 나와 치료를 하기 위해선 다음과 같이 먹는 것이 좋다. 꿩 한 마리를 잘게 다져 소금과 된장을 조금 넣고 오래 끓여 우무 모양으로 굳혀서 먹는다. 출산후 설사나 허리가 아파 고생하는 경우에는 꿩 한마리로 물만두를 만들어 먹으면 좋다고 식의심경(食醫心鏡)에는 적혀 있다. 꿩의 뇌, 간, 꼬리도 약용에 쓰인다고 한다. 이는 영양 보충을 통해 체력이 가능했다는 해석이 옳을 것이다.

한국인의 식습관은 일반적으로 저단백식, 특히 동물성 단백질의 섭취부족 경향을 띠고 있다. 스테미너 식품으로 알려져온 식품들은 대부분이 단백질성 식품이라는 것은 매우 흥미로운 일이다. 단백질이 부족하면 성호르몬의 분비도 줄어든다. 따라서 단백질이 모자라는 식사를 하면 스트레스와 섹스에 약해지는 것은 당연하다. 아무리 좋은 스테미너 식품이더라도 완전한 식품은 없다. 영양소를 균형있게 충분히 섭취하는 것이 스테미너식이다.

"91년도 신제품" / 꿩 안 경

■ 특징

Plastic
- ●특수재질을 사용해서 매우 부드럽고 유연하여 철망이나 장애물에 잘 걸리지 않아 폐사율이 매우 낮음.
- ●부리사이즈에 꼭 맞음.
- ●떨어져 나가지 않음.
- ●형체나 구조가 사육실험을 바탕으로 제작하였음.

Pin
- ●신주합금핀은 부식되지 않으며 장기간 사용가능함.
- ●그로 인하여 코 속에 염증이나 질병을 예방할 수 있음.
- ●유사품 주의

※ 가격인하 판매

화 인 상 사 (구 세진산업)

주 소 : 서울시 관악구 봉천6동 1685-1
본 사 : (02) 889-2533 (직통)
(02) 872-6412 (교)

소화물·소포책임발송, 전화상담 환영