

신사년에 들어보는 전문가 진단

최근 축산물의 소비 흐름과 요리변화



안 승 춘

(한국식생활개발연구회 회장)

현재 세계적으로 축산물의 안전성에 대한 문제가 심각하게 대두되고 있다. 환경오염으로 인한 사료와 목초의 오염에 따른 연쇄적인 오염의 문제는 어느 나라도 예외일 수 없게 되었다. 또한 유럽사회는 광우병의 공포에서 벗어나지 못하고 있다.

우리나라의 경우 구제역 파동으로 인한 돼지고기 수출중단과 사육마리수의 증가 등으로 2000년 한해 축산 농가가 말할 수 없는 어려움을 겪었다.

현재 우리나라는 축산업의 위기를 맞고 있다. 악화된 경제상황과 외국 축산물의 유입으로 국내산 축산물이 가격 경쟁에서 밀려 송두리째 그 기반이 흔들릴 정도이다.

최근 축산물의 소비 성향을 보면 소비자들이 안전성과 신선도에 큰 관심을 기울이기 시작했으며 성인병을 염려하여 지방함량이 적은쪽을 선호하는 추세이다. 또한 육질이 부드러운 것, 냉동육보다는 신선육을 선호하고 조리 목적에 따라 원하는 부위를 세분해서 구입하는 경향이 있다.

그러나 국내산 축산물이 안전성이나 신선도 또는 영양적인 측면에서 우수하다 하더라도 소비자는 구매의 최종단계에서 가격을 비교하지 않을 수 없는 것이 현실이다. 따라서 생산체제와 유통구조를 보다 전문화하고 합리적으로 운영하여 소비자의 기호에 맞는 육제품을 적절한 가격에 공급하도록 하는 것이 오늘날 우리나라 축산업이 안고 있는 과제라고 생각한다.

각 나라마다 자국의 축산업 발전의 길을 내수 시장이 아닌 수출에 있다고 생각하여 그 나라의 소비자 기호를 조사하고 거기에 맞는 축산물을 생산하고자 사료나 사육방법, 가공방법 등을 끊임없이 연구하고 있는 실정이다.

이와 같은 추세에 우리나라도 예외일 수는 없다고 생각한다. 따라서 우리나라의 축산업도 세계적인 흐름을 항상 파악하고 그에 따

른 변화에 빠르게 적응할 필요가 있다고 본다.

가격 측면에서 대량으로 생산되어 수입되고 있는 외국산 축산물과는 경쟁이 되지 않으므로 사육되는 모든 과정과 도축, 유통되는 과정을 보다 안전하고 위생적으로 처리하고 품질면에서 확실한 맛의 차이를 느낄 수 있도록 해야한다. 또한 다른 농산물과 마찬가지로 축산물의 브랜드화, 실명제가 폭넓게 시행되어 소비자들이 언제나 믿고 선택할 수 있는 신뢰의 기반을 형성해야 할 것이며 이에 대한 지속적인 홍보도 아울러 필요하다고 생각된다.

우리나라는 오래전부터 닭고기를 건강 보양식으로 이용해온 전통을 가지고 있다. 우리가 잘 먹는다고 할 때의 진정한 의미는 위생적인 상태에서 균형잡힌 영양섭취를 하는데 있을 것이다.

이때 경제적인 효과도 고려된다면 그 가치

가 더 없이 크다고 하겠다. 닭고기는 100g당 20~30g정도의 단백질을 함유하고 있으며 쇠고기, 돼지고기, 생선류와 함께 우수한 단백질의 급원 식품이다. 단백질의 질은 단백질을 구성하고 있는 아미노산의 조성에 의해 평가되는데 질적으로 우수하다 함은 필수 아미노산이 고루 충분히 들어 있다는 것이다.

닭고기는 쇠고기나 돼지고기보다 지방 함량이 적고 지방을 이루는 지방산에 불포화 지방산이 많아 맛이 담백하고 식어도 부드러운 장점이 있다. 또한 지방함량이 적기 때문에 같은 양의 육류를 섭취해도 열량이 훨씬 적다. 지방은 열량원이 되는 동시에 세포를 합성하는데 필수적인 필수 지방산을 공급해 주기 때문에 매우 중요한 영양소이다.

닭고기에서 특히 지방이 많은 부위는 껍질과 날개 부위 및 항문부위이므로 필요에 따라 적절히 제거할 수 있는 이점이 있다. 닭고기는 국내 자급이 가능한 축산물이다. 경제적



인 식량공급의 측면도 영양적인면 못지 않게 중요하게 생각해야 한다.

우리나라의 경우 사료수입액이 날도 증가하는 실정을 감안하여 우리 국민의 주된 동물성 단백질원으로서 양계산업이 그 경제적 가치가 매우 높다고 할 수 있다. 육류



1kg을 얻기 위한 사료의 필요량을 계산해 볼 때 쇠고기는 5kg, 돼지고기는 3kg, 닭고기는 2kg정도의 사료를 필요로 하므로 매우 경제적이다.

우리나라는 육류를 조리할 때 주로 구이나 탕을 위주로 하는 조리법에 편중되어 있어서 특정 부위만을 소비하는 전통이 있으며 육류에 따라 소비량에 있어서 계절적인 편차나 급기가 심한 편이다. 닭고기의 경우 부분육 소비에 있어서 가슴살 보다는 다리나 날개 부위에 소비자의 기호가 편중되어 많은 양을 수입하고 있는 실정이다.

따라서 다양한 조리법을 개발하여 보급하는 노력도 병행해야 한다고 생각한다.

최근의 요리 흐름은 기름지고 느끼한 것보다는 담백하고 산뜻한 것, 맛과 시각적인 것을 동시에 충족하는 것, 건강을 고려한 요리인가 등에 소비자가 관심을 가지는 추세이다. 신세대일수록 요리에 대한 호기심도 강해서

새로운 소스에 대한 욕구도 강하다.

따라서 소비자의 입맛에 맞는 다양한 소스를 개발하고 닭고기를 비롯한 각종 축산물 전문점 등을 활성화시켜 다양하고 새로운 축산물 요리를 편안하고 안락한 분위기에서 즐길 수 있도록 고려할 필요가 있다.

또한 초등학교를 비롯한 각급학교 급식에 국내산 축산물 요리의 활용을 적극 권장하고 보급하는 것이 중요하다고 본다.

특히 닭고기의 경우 자라나는 청소년의 체위향상에 도움을 주는 각종 필수 아미노산을 충분히 함유하고 있으면서 경제성, 안전성면에서 가치가 있는 육류임을 강조하여 어려서부터 다양한 닭고기 요리를 맛볼수 있는 기회를 제공한다면 장차 그들의 식습관 형성에 많은 도움을 줄 것이다. 이를 위해 각급학교 영양사를 대상으로 하는 지속적인 세미나 등도 고려해 볼 사항이다.

국내뿐만 아니라 국제적인 축산물 소비호