

# 새로운 사육작목 가능성 검토

## (푸아그라용 오리 간 생산)

한국오리협회 나종일 대리

### 1. 재배가능성

‘기름진 간’이라는 뜻의 불어인 ‘푸아그라’는 거위간 요리이다. 하지만 프랑스에서 생산되는 푸아그라 중 거위 간은 10%에 불과하고 오리 간이 90%를 차지하고 있다. 왜냐하면 거위는 6개월을 사육해야 하지만 오리는 5개월로 짧기 때문에 이런 현상이 나타나는 것 같다. 그런데, 이 푸아그라를 만드는 방법이 예사롭지 않다. 푸아그라를 만들기 위해서는 먼저 거위나 오리를 움직이지 못하게 틀에 고정시킨다. 그런 다음 거위의 입속에 깔때기를 꽂고 옥수수 가루나 알갱이를 밀어 넣는다. 이렇게 옥수수 사료를 계속 먹이면 정상적인 거위나 오리에 비해 간이 10배 정도 커진다고 한다. 이 비대해진 간이 바로 푸아그라의 주재료인 것이다.

국내에서도 이와 같은 방법으로 하면 생산이 가능할 것이라고 생각한다. 하지만 비교적 사육이 쉬운 오리를 굳이 푸아그라의 주재료인 비정상적인 간을 생산하기 위해서 출하 일령을 늦추면서까지 어렵게 사육하는 농가가 있을 것인가 하는 의문이 든다.

### 2. 내수 가능성 및 전망(국내 수요 분석)

푸아그라는 1998년 무렵부터 우리나라에 본격 수입되고 있는데 오리 간이 90%이상을 차지하고 있다. 푸아그라용 오리 간의 1개(450~600g)당 납품가는 6만1000원~6만5000원으로 거위 간보다 1만원 저렴하다. 푸아그라 국내 연간 소비량은 4.5톤 정도로 알려져 있다. 국내에서는 돼지 간이나 소 간을 선호하고 있다. 그 이유로는 돼지 간은 순대를 먹을시 저렴한 가격으로 먹을 수 있으며 소 간은 식당에서 서비스로 제공되고 있다.



특히 푸아그라는 국내 일부 상류층에서만 맛볼 정도로 고급 음식이다. 우리 주변에서도 푸아그라를 먹어 본 사람은 아직까지도 없었던 것 같다. 만약에 푸아그라를 접한다고 해도 고가의 가격 때문에 대부분의 소비자들은 외면 할 것으로 생각된다.

### 3. 수출 가능성 및 전망(해외 수요 분석)

철갑상어알, 송로버섯과 더불어 세계 3대 별미로 꼽히는 푸아그라는 현재 프랑스에서 16,000톤 정도를 소비하고 있다고 알려져 있다. 소비량의 대부분은 프랑스에서 생산하고 있고 일부 소비량은 중국에서도 수입하고 있다고 한다. 주목할 것은 중국에서의 오리 소비가 2004년 기준으로 10억 마리였다고 하니 푸아그라용 오리 간만 생산하여 수출이 가능했을 것이라고 생각된다.

특히 국내에서는 오리육만 현재 일본에 수출하고 있다. 다른 국가로는 전혀 수출이 진행되지 않고 있다. 그래서 푸아그라용 오리 간을 생산한다고 해도 수출은 어려울 것이라 판단된다.

### 4. 경제적 분석

#### ■ 타 축종의 간에 비해서 기호성 떨어짐

- 국내 소비자들은 가격이 저렴한 돼지 간이나 소간을 선호(가격이 저렴)

#### ■ 가격 경쟁력의 어려움

- 정상적으로 사육한 오리육에서 나오는 간을 오리식당에서 서비스로 제공하고 있음
- 고가의 대금을 지불하고 푸아그라를 먹을 수 있는 소비자층은 극히 한정되어 있음

#### ■ 공정과정의 어려움

- 공정과정이 복잡하여 푸아그라용 오리 간만 생산할 수 있는 농가가 있을지 의문시 됨
- 오리 간만 450~600g을 생산한다는 것은 국내에서 어려울 것으로 판단됨

#### ■ 오리고기 소비량 하락 예상

- 현재 오리고기 소비량을 증가시키기 위해서 많은 노력을 하고 있지만 푸아그라 생산 방법에 대해서 국내 방송 매체 및 신문에서 기사화 될 경우 오히려 동물 학대라는 인식이 생겨 오리고기 소비량 하락도 예상할 수 있음

### 5. 소득작목으로 추진시 해결 우선과제

위와 같이 현재 상황에서는 푸아그라용 오리 간을 소득작목으로 추진하기에는 어려움.