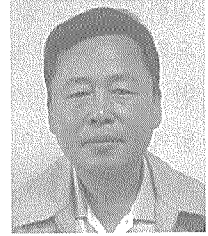


## 오리 고기 소비를 저해하는 요소를 없애자.



장규호 | 고문

지난주에 시장상황을 둘러보려고 여기, 저기 매장에 나와 있는 오리제품을 각 메이커별로 몇 개씩 사왔다. 사온 오리제품을 직원들과 시식을 하는 과정에서 한회사의 제품에선 심한 냄새가 나는 것이었다(쉽게 얘기해서 오리 축사에서 맡던 냄새). 그래서 고기 표면을 보니 빨갱게 너무도 고기색은 좋았는데 냄새 때문에 먹다 버렸고, 오리특유의異臭가 안난다고 한 제품도 냄새가 조금 나는 것이었다.

그 날 매장에서 구입한 3개사의 제품 중 1개사만이 냄새가 나지 않았고 1개사 제품은 조금 냄새가 났고 1개사 제품은 냄새가 심하였다. 오리 소비의 부정적인 요인 중 하나가 오리특유의 냄새인데, 실제로 오리산업에 종사하는 사람의 입장에서 이것을 확인하고 나니 앎담한 마음이 드는 것은 어쩔 수 없으리라. 그동안 오리고기에 냄새가 난다고 하면 “그건 오리는 냄새날 것이라는 선입감 때문에 그렇다.”라고 말해 왔으니까……

그렇지 않아도 발생하지도 않은 조류인플루엔자 때문에 소비가 격감되어 업계에서는 전전

공공하는데, 이런 점은 오리고기소비에 막대한 지장을 주는 것이다. 이런 것은 해당 가공업체만의 일이 아니라 오리산업 전반에 걸쳐 악영향을 주는 일로서 하루 빨리 고쳐야 할 일이다.

오리제품을 생산하는 업체에서는 매장에 깔려있는 제품들을 한번 점검해 보시라. 이일은 무엇보다 먼저 할 일이라고 생각된다.

지난 10월28일부터 30일까지 3일간 코엑스에서 축산물브랜드경진대회가 열렸다. 예년과는 달리 참가업체들의 상품이 다양해 졌으며 준비한 카달로그까지 현란할 정도였다. 많은 참가업체의 인쇄물을 담을 수 있는 쇼핑백도 여기저기서 준비하였다.

3년 전인가, 미국육류수출협회에서 시작한 쇼핑백(그 때는 상당히 인쇄물을 담을 것이 필요했었음) 주기가 일반화 된 것을 보면 소비자의 편의를 도모하려는 인식이 많이 일반화된 것을 알 수가 있었다. 오리업계에서는 협회는 물론이고 주원산오리의 아스타오리와 모란식품의 새로 개발한 셀레늄오리를 가지고 참가해서 자

사브랜드를 알리느라 열심이었다.

거의 전 참가업체를 돌면서 시식을 해 보았는데, 쇠고기의 경우는 브랜드에 따라 차이가 없는 편이었고 돼지고기는 브랜드에 따라 맛차이가 심하였다. 그 중 소백산썩돈, 문경약돌돼지, 콤스 유흥포크 등이 돼지고기 특유의 냄새 없고 깨끗한 맛으로 인상이 깊었고, 육계는 매실닭, 토종닭에선 충북바이오 영농조합의 청풍명계, 연산 오골계 등이 출품되었으며, 맛에서는 매실닭이 현저한 맛을 자랑했으며, 특이한 점은 매실닭, 청풍명계가 무항생제로 키워졌다는 사실이다.

이러한 점을 종합해 볼 때 육류의 냄새나는 원인에는 가공과정, 사육환경, 먹이는 사료, 대충 3가지가 있다고 보는데 그중 제일 가능성 있는 것이 사료문제라고 생각된다. 업계관계자들은 사료원료를 일일이 체크하여야 할 것이다.

출품회사 모두가 자기네 회사 제품이 제일 맛있고 좋다고 생각했기에 경진대회에 나왔겠지만, 타사의 제품맛을 보는 임직원엔 없는 것 같다. 전국의 유명한 축산물을 한자리에서 시식할 수 있는 기회가 어디 있겠는가?

아직까지 오리업계가 이만큼 성장하도록 아직까지 이런 문제를 가지고 헤멘다는 것이 안타깝기 짝이 없지만, 지금이라도 당장 매장에 깔린 오리제품을 점검해야 함은 물론이고 냄새가 나는 원인을, 오리니까 특유의 냄새가 나겠지 하고 당연시 한다면 해서는 안 되겠고 기능성 오리는 못 만들더라도 냄새나는 오리고기는 오리산업 전체는 물론 그 당사자의 사업으로 봤을 때도 결코 있어서는 안될 일이다. 이것을 놓아

두고 아무리 영업에만 신경을 쓴다한들 도로아미타불인 것이다.

지금 정부에서는 GAP(우수농산물관리제도)의 모델설정을 위해 시범농가를 선정하여 연구 사업을 하고 있으며, 축산분야도 친환경축산직불제를 시행하고 있다.

앞으로의 농축산물생산은 무조건 생산만 한다고 팔리는 시대가 아니고, 소비자의 트렌드에 맞추어야 팔리는 시대가 될 것이다. 소비자의 요구에 못 따르는 업체는 머지않아 문을 닫게 되지 않을까 하는 생각도 해 본다.

예를 들면 친환경매장에 가보면 최근 발암물질로 의심 받고 있는 발색소인 아질산염외에 산화방지제인 에리소르빈산나트륨을 쓰지 않은 제품 말고는 아예 입점이 안 되는 상태인데, 그런 오리관련제품은 찾아 볼래도 찾을 수가 없다..

그 얘기는 오리산업 종사자들의 트렌드가 “그냥 그대로 해도 잘 팔리는 것이던가, 아니면 정보력 부재로 몰라서 그런 것인지 알 수가 없다.

때 늦은 감이 있지만 오리산업 종사자들도 이젠 그만 깨어나야 하지 않겠는가?

## 그린 사료

- \* 조단백 21%의 0.5mm 펠릿사료
- \* 농장 도착가(벌크) kg당 200원
- \* 육성오리 OEM사료 주문
- \* 각종 기능성 오리사료 상담

대표 장규호 H.P: 016-343-5292