

# 일본의 오리산업 실태

※본 원고는 축산연구소에서 발간한 『오리산업 실태보고서』를 옮긴 것임

일본의 상시 오리사육수는 50만수에 불과하며 연간 250만수 정도가 생산되고 있으며, 오리고기 자급율은 17% 수준으로 대부분 수입에 의존하고 있으며 주로 중국에서 80% 이상을 수입하여 왔으나 중국산 수입금지 이후 태국, 대만, 프랑스 등에서 수입되었고 한국산은 2004년도 1.4%로 미미하였다. 또한 자체 수입량의 90% 이상이 냉동품으로 수입되고 있고 신선 또는 냉장은 극히 일부 수입되고 있으며 오리고기 이용은 우리나라에 비해 다양하다.



## 가. 오리산업의 역사

- (1) 일본에서 오리는 에도시대부터 사육하기 시작하였으며, 1970년초부터 상업적으로 정착되기 시작함
  - 에도시대에 불교가 성하여 네발 달린 가축은 식용화하지 않아 오리고기의 수요가 많았으며, 육식은 주로 닭과 물고기였음
  - 에도시대부터의 오리(야생오리, 가모, 力毛, 鴨)가 귀하고 맛있다는 생각이 아직도 소비자에게 전해지고 있음
  - 상업적으로 정착되기 시작한 오리의 품종을 '오사카오리(아히루, アヒル, 家鴨)'라고 불려지고 있으며, 2차대전 이후 일본에서는 농축산물 분야에서 여러 조합들이 결성되었는데 이 중 오리조합이 가장 먼저 오사카에서 결성되어진 이유이며, 이후 오사카 농림종합기술센터에서 고정시킨 것임
- (2) 오리조합(種아히루농업협동조합)도 오사카에 유일하게 형성되어 있으나 지금은 유명무실하며 사업은 하지 않고 있음
  - 2차대전 이후 특수조합(과일, 채소, 축산 등)이 조직되기 시작하면서 1948년에 오리조합도 생김

- 조합원은 10여호로 당초 종오리를 사육하여 분양하는 농가가 모여 발족함
- (3) 현재 오리 생산자 단체나 협회 및 국내산 오리고기 유통관련 협회도 없는 상황임
  - 일본오리협의회는 수입업자 주도로 일부 국내 유통업자가 회원으로 가입되어 있음 : 총 16개사

## 나. 오리고기 수출 현황

- (1) 2004년 2월 기준 전국에 약 50만 마리가 상시 사육되고 있으며, 종오리가 포함된 숫자이나 연간 5회전 기준 시 250만수 내외가 생산될 것임
  - 농가수 : 300-500호
  - 사육형태는 올인 올아웃 형태보다는 매주 출하형식으로 연간 생산량은 중소규모는 3-4만수, 대규모는 10만수에 이름
  - 가공공장은 주로 1일 1천수 내외를 가공하여 신선육으로 거래처에 공급함
  - 생산농가는 사료를 통일하고 유통업자와 수평통합을 이뤄 생산을 조절하고 있으며, 결국 유통공동브랜드업체가 리드하고 있음
- (2) 오사카는 일본 오리사육 및 소비의 거점으로 1960년대 총 25만 마리 사육수수 중 오사카 지



방에서 약 80%인 20만 마리가 사육됨

(3) 1965~1970년 영국에서 식용오리를 도입하였으며, 품종으로 체리베리종임

- 오사카오리(아히루, 家鴨)는 오리고기와 오리알 겸용종으로 고기의 맛이 좋으나 발육속도가 늦은 재래오리였음

(4) 1970년 총 19만수 사육수수 중 오사카 지방은 7.5만수로 40%까지 점유비가 줄어들었던 바 이는 오사카시가 발전되면서 사육장소의 감소 등에 기인한 것임

- 오사카오리가 줄어들고 전국 각지의 체리베

리종의 사육농가가 늘어남

(5) 2001년 전국 사육수의 8위를 오사카 지방이 차지하고 있으나 일본 국내 오리고기의 유통 거점임

- 현재 주요 오리 사육지역은 북해도, 동북지방과 사이타마, 군마현에 이어 오사카 지방임

#### 다. 오리고기 유통가격

일본산 오리고기는 닭고기에 비해 가격이 비싸며, 특히 가슴살 로스육이 다리살이나 다짐육에 비해 가격이 높음[표1. 참조]

【표1】	판매처	품목	부위	판매가격(엔/kg)
할인슈퍼	오리고기		가슴살 로스	548
			다리	498
			다짐육	398
중국식품가게	피 단			630엔/오리알 6개
재래상가	오리고기	닭고기	가슴살 로스	580
			가슴훈제	800엔/11조각
			지도리 가슴	250
			지도리 안심	290
			육계 안심	189
			지도리 날개	150
			육계 날개	75
육계 다리	290(껍질 벗긴 것)			

【표2】	구분	사육기간	비율	보관유통	가격
	국내산	장기비육	4할	신선	고급 고가
	수입육	단기비육	6할	냉동	저가

## 라. 오리고기 수입상황 및 소비현황

### (1) 오리고기 국내산과 수입육 비교[표2. 참조]

- 수입 오리고기는 주로 슬라이스 하여 팩 포장 판매되며, 오리전골 스프용으로 판매됨
- 수입육 중 가슴육이 다리육에 비해 잘 팔리는 편임

### (2) 2001년 태국, 중국, 대만 등으로부터 35천톤이 수입되었으나 조류 인플루엔자 여파로 중단되어 2004년에는 4천톤이 약간 상회하는 수준으로 급감하였음

- 수입은 20여 년 전 대만에서 시작되었으며, 그 후 태국에 이어 10여 년 전부터는 중국, 이어 한국과 말레이시아에서 수입됨

### (3) 현재 대만과 한국에서 수입이 가능함

- 2005년 여름철 대만에서 태풍 피해로 종오리 사육시설이 파괴되는 등 수입에 차질이 있었으며, 최근 소비가 늘어 한국에 상당한 기대를 하고 있는 상황임

### (4) 수입육의 유통경로

- 도매상과 큰도매 및 작은도매상 1-2개를 거쳐 호텔, 이자까야(선술집), 슈퍼, 할인점 등에 공급됨

### (5) 소비확대를 위해 한국식 오리구이를 시도했으나 접근되지 않고 있음

### (6) 일본 수입육 중 극히 일부만 냉장육이며 스페셜컷트 60%, 노말컷트(날개까지 포함) 40%임. 또한 껍질을 뺀 고기만도 수입함

### (7) 가공품은 훈제제품이나 후추가루를 뿌린 것을 말하며, 가공품의 수입비율은 훈제제품 2 : 후추가루 뿌린 것 1의 비율이 됨

### (8) 수입품의 원산지 표시

- 향후 표시제가 강화될 때 앞으로 소비자들이 어떻게 볼 것인지 의문이나, 중국산으로 표시되면 소비자들은 외면할 것임
- 현재 수입육은 외부 포장박스에만 원산지 표시가 되고 있으며, 품명은 '아히루(家鴨) 로 표기됨

- 향후 원산지 표시는 소매단계 점포에서 다 하고 있으며, 레스토랑 등 음식점에서도 지속적으로 꽤 도입되고 있음
- 위반시 1단계는 경고, 2단계는 영업정지이며, 민간의 위탁을 받아 검사도 하는 '지멘'이라는 별도 기구가 있음

### (9) 수입의 감소에 따른 가격동향

- 수입이 적어도 가격에는 영향이 적으며, 다른 고기로 대체 소비가 됨

### (10) 수입업체 사례 : (주)코스모푸드

- 5년전 1천톤을 수입하였으나 금년에는 대만으로 부터 300톤 수입에 불과하며, 유통은 전국에 걸쳐 하고 있음
- 오리고기를 취급하는 업체들은 대부분 단일품 취급보다는 종합상사 형태이며, 코스모푸드에서도 오리고기 외에 먹거리 800종류를 취급함
- 수입업체는 전문업체 외에도 수익이 되면 어느 업체든 가담함

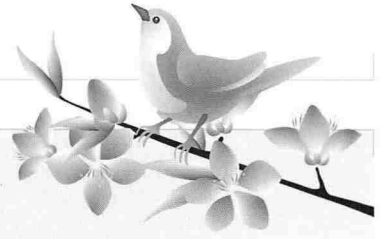
### (11) 한국제품에 대한 업계 반응

- 수입유통량이 적음
- 정형에 있어 특히 다리육에 장점을 가지고 있고 유통상 문제점은 없음
- 양판점에서 슬라이스하여 팩 포장 유통시 허드레 부위가 적게 나와 유리하며 잘 팔리는 상황임

## 마. 소비실태 및 소비자의 오리에 대한 인식

### (1) 야생의 청둥오리를 '가모(鴨)' 라 하며 좋은 고기라 생각하고 고가로 거래되고 있으나, '아히루(家鴨)' 는 집오리로 좋지 않은 것으로 생각하며 저가임

- 일반 소비자는 아히루를 애완용 오리로 생각 하는 경향이 강한데 이는 집오리의 털색이 하얗고 귀여운 느낌에 따른 것임
- 일본인 중 오리고기를 소비하는 사람들은 한 정되어 있다고 보아야 하며, 먹지 않는 사람



들도 많음

- (2) 실제로 고기의 맛과 향을 비교하면 야생보다 아히루가 더 좋은 것으로 나타나나, 소비자는 그렇게 생각하지 않기에 아히루를 팔 때 가모라고 하고 판매함
- (3) 또한 야생의 청둥오리와 집오리의 교잡종이라는 뜻인 '아이가모(アイカモ, 鴨)'로 일반유통이 이뤄지고 있음
  - 아히루라고 불리지만 판매가 힘들어 아이가모로 이름 지어짐
  - 야생오리 요리점에서도 야생오리가 작아 교잡종을 실제 사용하고 있음
- (4) 현재는 오리고기가 겨울요리인 오리전골(냄비 요리)로 유명하나 80여년전 명치시대 중기에는 여름에 축제 때 복철을 넘기면서 먹는 형태였음
  - 오리고기의 계절 소비성향 : 겨울철(10월~3월)의 소비가 많고(여름철의 2배 소비, 특히 12월), 여름철(5월~8월) 소비는 적음
- (5) 또한 2차 세계대전 전에는 작은 오리를 박제하여 미국 동부지역에 주로 수출되었음
- (6) 최근 원산지 표시가 크게 대두되면서 집오리를 교잡종으로 바꾸어 판매하는 것이 옳은가에 대한 여론이 높아지고 있음
  - 일본농림규격(JAS)의 표시기준을 마련 중이나 경기불황과 오리산업의 위축 우려로 고심하고 있는 상황임
  - 원산지 표기 및 둔갑표시 판매는 업계를 떠나야 하는 정도로 근절 의지가 강함
- (7) 오리고기 주요 소비지역
  - 예로부터 관서지방(오사카 인근)에서 소비가 시작되어 현재도 1인당 소비량에서는 많으나, 관동지방(도쿄 인근)에 대부분의 인구가 집중되어 소비량은 크게 양분됨
- (8) 일본에는 오리고기를 주로 하는 프랜차이즈나

체인점은 없음

### 바. 오리품종별 특성

- (1) 집오리는 피하지방이 두꺼워 깃털이 깊이 박혀 있어 뽑기 어려운 반면 야생오리인 가모는 털이 피부에 박혀 있고 겹겹이 표시되기에 일본 소비자들은 구입시 깨끗한 집오리를 선택함
- (2) 집오리(체리베리)와 가모는 체중에 차이가 많음
- (3) 집오리(체리베리)는 7주령부터 체중의 증체 변화가 적음
  - 체리베리 육종회사에서도 7~8주령 데이터만 갖고 있음
  - 7주령 이상 사육시 오리고기내 보수력이 10~12주까지 높아지며 수분함량은 80%에서 줄어들어 소비자들이 선호하게 됨.
  - 즉, 체리베리종은 7주령에 터백한 맛이 나나 10주까지 키워도 체중변화는 적은 대신 맛은 좋아짐
  - 일본 소비자들은 나이 먹은 오리고기, 육질이 시간이 가면서 질겨지는 것을 좋아함
  - 사육기간이 길수록 사료의 수요는 늘어남(사료요구율 : 7주령까지 3, 10주령까지 4)
- (4) 오리 사육은 크게 8주령 전후와 10주령 전후로 대별됨
  - 7주령까지는 육량이 결정되고 그후에 육질이 좌우됨
  - 오리전골이나 샤브샤브 같은 요리의 경우 보수력이 없으면 고기가 풀어져 버리기에 10주령 이상의 오리 수요가 있음
  - 2주 연장 사육시 사료비는 1.3배가 소요됨
  - 일본 전체 오리고기 소비 중 8주령과 10주령 전후 중 10주령의 소비가 더 많을 것으로 추정됨
- (5) 오리의 근육섬유는 닭고기와 비슷하며, 육색은 소고기에 가까움
- (6) 오리는 9주령때에는 도압시 잔모 작업이 많아

도압을 피함

- (7) 사료는 펠렛형태로 급여하며, 깔짚은 톱밥을 쓰고, 출하체중은 3.2kg 전후임
- (8) '新오사카아히루' 개발
  - 체리베리종의 8주령이후 피하지방이 두꺼워지는 것을 방지하기 위해 오사카종과 체리베리종을 교잡하여 작출함
  - 사료조절 및 급여방법을 통한 육질조절에는

어려움이 있어 결국 품종을 통해 개발하게 됨

- 산육량이 많으나 지방이 적은 것이 특징이고 특히 가슴살의 변화는 적었음
- 체리베리종에 비해 고기는 더 붉은 선홍색이고 지방은 흰색을 띠어 소비자의 요구에 부응
- 추워지는 겨울철에 체리베리종의 지방이 더 두꺼워지기 때문에 신오사카아히루의 효과가 빛을 발할 수 있음

## 사. 오리 연구동향(오사카 농림기술센터)

### (1) 연구인력

구 분	연구직	보조인력	계
1950년대	2~3	4~5	6~8
현 재	1	2~3	3~4

### (2) 연구변천

구 분	주 제	내 용	비 고
과 거	사양, 육질	사료영양, 성장단계별 육질특성	오사카오리 및 수입오리
현 재	품종개량	육량증진, 저지방육, 적색도(육색)증진, 지방의 백색도 증진	오사카오리 → 개량 → 신오사카오리

### (3) 오사카 오리의 산육 및 육질특성

- 사육단계별 사료 영양소 배합

사료구분	급여주령	CP(%)	ME(Mcal)
①	0~3주	21	2.95
②	4~6주	17	2.80
③	7~10주	14	2.70

- 사료급여 방법에 따른 체중변화(10주령)

구 분	①①②	①②②	①②③	①③③
체 중(g)	3,283	3,239	3,176	2,867
가슴육(g)	302	297	288	226
피하지방(g)	701	633	613	585

- 종(種)에 따른 육색 특성

육색(CIE)	오오사카종	육용아히루	
근육	L(명도)	36.2 ± 0.8	34.3 ± 1.9
	a(적색도)	16.4 ± 1.2	15.1 ± 1.0
	b(황색도)	6.1 ± 1.2	7.8 ± 1.0
피부	L	81.2 ± 3.0	83.0 ± 3.1
	a	1.4 ± 0.1	1.0 ± 0.1
	b	14.5 ± 1.1	13.8 ± 0.7

- 종(種)에 따른 산육특성(6주령)

구 분	오오사카종	육용아히루	
체 중(g)	2,656.8 ± 265.8	3,086.0 ± 316.7	
가슴육	전체비율(%)	24.9 ± 1.2	27.9 ± 1.7
	근육(%)	60.1 ± 5.1	56.7 ± 5.3
	지방(%)	39.9 ± 4.4	43.3 ± 4.6
다리육	전체비율(%)	18.7 ± 1.1	17.7 ± 0.5
	근육(%)	55.5 ± 4.9	50.8 ± 6.3
	지방(%)	44.5 ± 4.6	49.2 ± 4.1

• 종(種)에 따른 정육 특성



【그림1】 육용오리와 오사카오리의 정육비교

**아. 오리관련 제도**

- (1) 종오리 등록은 별도로 없으며, 농가에서 오리 사육시 위생 및 방역측면에서 현 등 지방정부로부터 통제를 받고 있음
  - 오리의 개량은 농가에서 제한 없이 할 수 있으며, 부화와 사육은 지자체에 신고하고 수의사의 검사와 지도를 받아야 함
- (2) 오리농가에 대한 별도의 정책 지원 및 육성책은 없음
- (3) 오사카 농림종합기술센터 이외에는 연구기관이 없음
  - 타 현에서는 순수하게 산업화를 위한 오리연구가 아닌 교잡종으로 오리농법을 통한 제초효과를 연구하고 있는 실정임

**자. 오리요리**

- (1) 다다끼 : 가슴살 등 고기를 뜨거운 물에 살짝 데친후 얇게 썰어서 소스에 찍어먹는 일본식 스테이크 요리
- (2) 사시미 : 회요리로 가슴살, 간, 근위 등을 이용
- (3) 훈제육 : 통오리 또는 부위별 및 훈제육 슬라이스 등 다양함
- (4) 꼬치구이 : 매장이나 재래상가에서 신선육으로 팔다가 남는 경우 소스를 발라 꼬치에 꽂아 구운 후 판매
- (5) 오리고기 도자기판(陶板)구이 : 가슴살, 다리살, 염통, 간 등에 야채(파, 마늘, 양배추)를 곁들여 도판에서 구워 소스에 찍어먹는 구이요리
- (6) 오리냄비 요리(샤브샤브) : 냄비에 다시국물을

낸후 가슴살과 도라지, 버섯, 파, 미나리, 두부 등을 곁들여 데쳐 먹는 것으로 국물에는 오리고기 완자를 넣어 우려내기도 함

**IV. 맺음말**

국내 오리산업은 그동안 많은 시련을 겪어 왔으나 지속적으로 성장하여 최근에는 유망한 수출작목으로 부각되고 있으며 사육규모와 생산액이 5대 축종으로 급부상 되고 있다. 그러나 오리산업은 양적으로는 괄목할만한 성장을 하였으나 질적으로는 해결해야 할 많은 문제를 가지고 있어 아직은 안정적인 기반 위의 발전으로는 보기가 어렵다. 따라서 오리산업의 안정적인 지속적 발전을 위해서는 정부의 시책이나 지원도 중요하지만 무엇보다도 먼저 오리농가 스스로가 오리업을 하나의 사업으로 인식하는 변화가 있어야 하고 생산성 향상, 생산비 절감 등의 지구책을 세워서 국제 경쟁력을 높여야 하겠으며 여러 측면에서 선진화된 타 축종에도 눈을 돌려 성장모델을 벤치마킹해야 하겠다. 또한 방역에 대한 인식전환, 오리개량, 시설현대화, 위생적이고 안전한 고품질 오리산물 생산, 유통체계의 근대화에도 모든 분들의 지혜를 모아야 오리산업이 안정적인 발전을 할 수 있을 것으로 사료된다.

앞으로 우리 오리산업은 우리나라가 고령화 사회로 진입됨에 따라 국민들의 건강에 대한 관심이 높아지고 건강식품에 대한 수요가 증가하는 현실로 볼 때 오리산물에 대한 수요가 증가될 것으로 전망된다.