

삼복(三伏)더위도 안무섭다! 귀족오리 건강웰빙 인삼(人蔘)오리!

삼복(三伏)더위가 시작됐다! 이맘때가 되면 찾게 되는 것이 바로 여름 보양식(保養食)이다. 사람도 먹기 귀한 인삼을 오리가 먹는다면?! 그야말로 귀하다귀한 보양식의 탄생이다. 인삼 먹은 오리의 영양은 물론, 오리 특유의 냄새도 없고, 게다가 폐사율도 거의 제로에 가까워 키우는 농가도 즐겁고, 먹는 사람도 즐겁다. 양계농가와 달리 오리농가는 아직도 시 여파가 채 걷히지 않아 어려움을 겪고 있지만 그래도 제품으로 승부하겠다는 야심찬 포부로 탄생한 인삼오리! 올 여름 무더위는 인삼 오리로 날려 보내자!

- 인삼(人蔘)오리(경북 봉화) -





이 더운 여름, 무더위를 한방에 날려줄 보양식이 있다고 해서 찾아간 곳은 경북 봉화의 한 오리농장. 그런데 오리는 안보이고 인삼밭만 눈에 띈다?

수년간 정성들여 키운 귀한 인삼, 임자는 따로 있으니 그 주인은 바로 오리들!



【농장주 송동익氏】 오리가 병이 많이 와서 인삼을 먹여 봤더니 폐사가 안 나더라고요. 그래서 특허 등록하고 인삼오리를 본격적으로 사육하게 됐습니다.



인삼은 오리에 그대로 주는 것이 아니라 분쇄 후 각종 한약재와 함께 사료와 섞어 급여한다고...인삼오리농장에는 총 2만여수의 오리들이 자라고 있지만 일하는 사람들은 보이지 않는다. 그 이유는 대부분의 설비가 자동화되어 있기 때문.

몸에 좋은 인삼과 각종 한약재가 첨가된 사료는 자동화 기계를 통해 매일 같은 시간에 식통으로 이동된다. 오리사에 왕겨는 수시로 교체해 주는데 이렇게 왕겨를 깔아주는 이유는 습기를 싫어하는 오리의 습성 때문인데 왕겨가 친환경 제습제 역할을 해주고 있다.



일령이 같은 오리는 합사를 시키는데 이는 일령별로 오리를 관리하기 위함이라고 한다. 이

렇게 42일정도 자란 오리는 출하한다.



인삼오리 사육장 구경도 했으니 이제는 그 맛을 볼 차례. 기름기 쏙 뺀 훈제오리에 국물까지 구수한 오리백숙 매콤한 오리로스구이, 부드럽고 담백한 오리 호박찜까지 몸보신도 몸보신이지만 인삼을 먹고 자란 오리는 특유의 냄새가 나지 않는다고 한다.



【인삼오리 식대대표 김상규氏】 호박이 여성들에게 굉장히 좋다고 하지 않습니까? 좋은 호박에 인삼

오리까지 같이 드시니 더욱 좋겠죠. 남녀노소는 말할 것도 없고 엄마 뱃속의 태아까지도 인정하는 그 맛. 정말 먹어보지 않은 사람은 모를 정도이다. 사람보다 더 좋은 환경, 좋은 사료를 먹고 자란 인삼오리. 다른 육류보다 비타민 A가 많은 일반오리에 비해서도 비타민 A가 17배나 더 높다고 하니 이 만큼 몸에 좋은 것이 또 있을까?

▶MBC 「고향은 지금」 2008년 8월 3일 방송분