

COLUMN

오리고기에 대한 대중적인 인식과 향후 소비증진 방안



안승춘
한국식생활개발연구회장



식생활변천사를 살펴보면 오리 등의 조류도 선사시대부터 식품의 대상이 되었을 것으로 추측되고 있음을 볼 수 있다.

오리고기는 대부분의 육류와 달리 알칼리성 식품으로 정육에 붉은 빛이 선명하며 단백질이 풍부하고 육질이 담백하며 풍미가 있어 가금류 중 맛있는 고기로 어느 나라에서나 고급 요리로서 사랑을 받고 있다.

오리고기의 영양성분 중 지질을 구성하는 지방산은 다른 육류에 비해 불포화 지방산 함량이 월등히 높다. 따라서 오리고기를 섭취하는 경우 체내의 지방과다 축적에 의해 유발되는 성인병의 질병위험이 다른 육류를 섭취하는 경우보다 낮아진다고 할 수 있다

오리는 예로부터 질병저항성이 뛰어나고 적응 능력도 월등히 높아 약성이 뛰어나므로 보신제로 애용되어 왔으며 동의보감, 본초강목 등 옛 한의서에는 오리고기가 고혈압·중풍·신경통·동맥경화 등 순환기 질환에 특효가 있고, 비만증·허약체질·병후 회복·음주 전후·정력 증강·위장 질환에 효험이 있



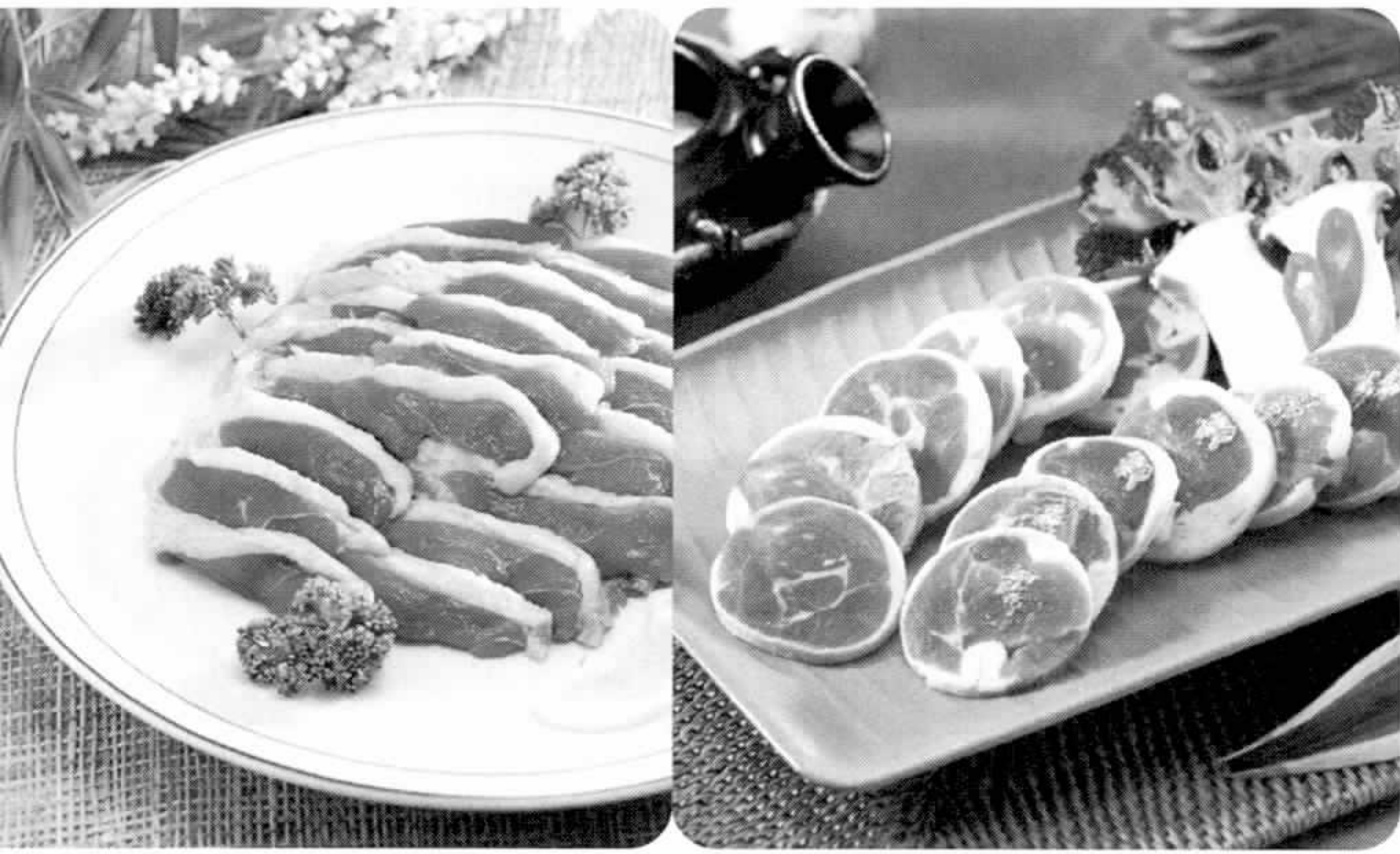
으며, 몸 안의 해독작용과 혈액순환을 도와 성인병에 특히 좋은 것으로 나타나 있다. 특히 여름철 땀이 흘리고 더위를 먹거나 스트레스를 받아 피곤할 때 좋고 빈혈을 없애는 효능도 있다고 기록되어 있다.

이처럼 오랜 세월동안 인류식생활과 함께 해 온 오리고기가 잘못 알려진 속설로 인해 그동안 기피식품, 금기 식품으로 인식되어 온 것은 매우 안타까운 일이라 하겠다.

특히 임산부들의 태교에 영향을 주는 속설들이 많은데 오리고기를 섭취하면 아기가 뒤뚱거리며 걷는다거나 손가락이 붙는다는 등 믿기에는 근거가 없고 믿지 않기에는 거림직한 이야기들로 미운오리 취급을 받고 오리고기 소비에 걸림돌이 된 사실이 있었다.

최근 오리고기에 대한 대중적인 인식을 살펴보기 위해 조리기능을 연마하는 20~50대의 조리훈련생 남녀 100여명을 대상으로 간략한 설문조사를 실시한 바 있는데 소수이기는 하나 그 결과를 종합한 소비자 인식은 다음과 같다.

- 오리고기하면 제일 먼저 떠오르는 생각에 대한 질문에서 오리고기 지방에 대한 인식의 차이가 분명하게 나뉘는 현상을 볼 수 있었는데, 첫 번째는 '불포화지방산이어서 다른 고기보다 건강에 좋으며 맛있는 음식이다.' 라는 인식과 '기름기가 많아 성인병이 염려되며 느끼하여 싫다.' 라는 의견으로 대별되고 있었다. 이는 오리고기의



지방에 대하여 정확하게 알고 있거나 잘 모르고 있다는 사실을 일부 증명하는 자료일 것이다.

- 오리고기와 관련한 속설에 대해서는 ‘근거 없는 이야기로 알고 있다’가 대부분으로 나타났는데, 그간 대민홍보의 결과로 오리고기 속설에 대한 인식이 많이 바뀌었음을 알 수 있었다.
- 오리고기와 건강증진 관련에서는 “다른 육류보다 몸에 좋다, 성인병과 여성질환에 좋다, 콜레스테롤 등이 적어 좋다, 또 막연하지만 주위에서 건강에 좋다는 이야기를 많이 들었다.” 등의 긍정적인 의견이 많았다.
- 오리고기로 제일 많이 접해본 요리로는 오리탕, 오리전골, 오리로스구이, 오리양념구이(불고기), 오리백숙(찜), 오리황토구이, 오리볶음, 베이징 덕, 오리훈제(바베큐) 요리가 주류를 이루고 있었으며 주로 외식업체에서 접한 메뉴가 대다수였음을 볼 수 있는데 이는 오리고기가 일반가정에서 식품소재로 활용되는 다양성면에서 미흡하다는 것을 알 수 있었다.
- 오리고기 소비증진에 대한 소비자의견으로는 “믿고 먹을 수 있는 좋은 품질과 저렴한 가격으로 공급되어야 한다가 최우선이었고 소포장 단위로 부담 없는 구매가 필요하며 소스와 함께 판매되길 요구하였으며 비린내(누린내)가 심하여 거부감이 느껴진다면 비린내 제거문제, 가정에서 쉽게 먹을 수 있도록 다양한 조리법이 개발되었으면 좋겠다”는 의견도 있었다.

현대인의 식생활에 있어 최대 관심사는 건강을 위한 웰빙식이며 식품구매 패턴은 식품안전성을 우선하며 독특한 맛, 영양, 조리의 간편성을 중시한다. 가격면에서는 다소 부담스럽더라도 좋은 품질과 맛, 영양을 지니고 있다면 아낌없이 구매하는 추세가 나타나고 있다. 오리고기는 웰빙식으로 손색이 없는 육류이며 각종 부재료, 양념류와 잘 조화를 이루는 식품으로 조리 과정을 통해 맛과 품질을 충분히 높여 부가가치를 이루어 낼 수 있다.

일반가정에서 뿐만 아니라 외식산업체에서도 널리 활용되어지려면 지속적인 홍보가 필요하며 그 방법으로는 다음과 같은 의견을 제시해본다.

- 오리고기의 장점인 건강상 이점 홍보
- 오리고기요리의 다양화, 고급화를 통한 소비자 관심유발
- 오리고기요리 조리법교육, 가정에서의 식단운영자인 주부와 특히 외식업소 매뉴얼 개발과 전문조리 기능인으로 교육중인 고교, 대학의 조리 관련학과 학생들을 대상으로 한 학교 내 정규 조리실습교육
- 학교에서 체계적인 조리교육을 위해 오리고기요리를 실습 매뉴얼로 채택하도록 유도
- 일반소비자의 입맛 길들이기를 위한 시식홍보행사
- 미래 식품구매자인 아동들의 건강식 요리개발로 학교급식 식단에 확대
- 마트 판매용으로 소스류가 포함된 반제품개발 등을 제시해본다.

이런 문제들을 꾸준히 해결해 나갈 때 향후 오리고기가 소비자에게 더욱 사랑받는 대한민국 대표육류가 될 수 있을 것이라 믿는다.

