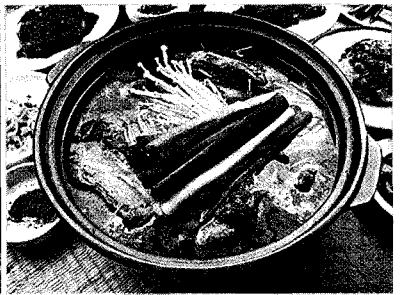
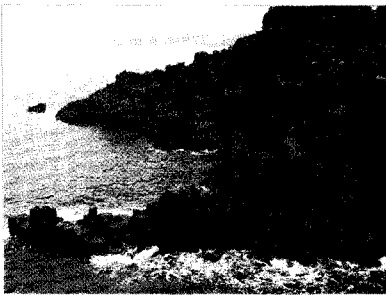


제주도에서 만난 청정오리 여름철 보양음식의 최강! 제주도의 오리요리

▶SBS 「네트워크 현장 고향이 보인다(99회)」, 2009년 7월 27일(월) 방영분



【장성규 아나운서】안녕하
십니까. 생생한 고향의 소
식을 전하는 「네트워크 현
장 고향이 보인다」입니다.
오늘의 국제 도시, 평화의

섬 제주에서 재밌고 시원한 소식을 전해드리기로 하겠습
니다.

【김민경 아나운서】요즘 많이 더우시죠. 더위에 지친 심신도
달래고, 생활 속의 활력을 가지기 위해서는 생활 속에 특별
한 것이 필요할 것 같은데 워니워니해도 바로 여름 휴가가
아닌가 싶습니다.

【장성규 아나운서】여름 휴가라는 말만 들어도 가슴이 설렘
니다. 여름철 건강까지 생각한 많은 요리들도 준비되어 있
으니 오늘 저희와 함께 하시면서 제주로 휴가계획 세워보시
는 것도 좋을 것 같습니다. 오늘 '고향길 맛따라' 시간에는
여름철 더위를 한방에 이겨내는 오리백숙부터 구이까지 오
리열전을 소개합니다.



【오영지 리포터】무더운 여
름철 불쾌지수가 높아지면
서 만성피로에 시달리시는
분들도 많을텐데요. 오늘은
그런 분들을 위한 보양식을



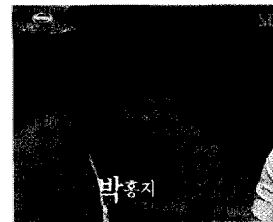
준비했습니다. 여름철 보양
음식으로 제격인 오리요리
를 만나러 가보시죠.
지친 여름철 몸의 피로를
풀기위한 영양식엔 오리

가 최고. 칼로리가 낮고 각종 비타민, 철분 등이 함유되
어 많은 사람들로부터 사랑받고 있는 오리. 여름철 원
기회복을 위한 한방오리백숙과 참숯으로 구운 오리구
이 오리고기 열전으로 여러분을 안내합니다.



오늘 주인공인 제주산 청
정오리를 찾아간 곳.

【오영지 리포터】안녕하세
요. 오리가 많은데, 몇 마리
를 사육하시는 건가요?



【박홍지 사장】현재 13,000
수 정도 사육하고 있습니
다. 여기는 중산간 지대라
서 공기도 좋고, 물도 좋습
니다. 그리고 저희는 무항

생제 사료만을 먹고 있습니다. 그래서 주위에서 맛있다는
이야기를 많이 듣습니다.

말그대로 제주의 청정 사료와 물을 먹여 키운 오리로



제주의 청정한 환경을 짐작할 수 있습니다.

【박흥지 사장】 4주에서 7주령까지의 오리가 있고, 뒤쪽으로 내일이면 출하하는 7주령의 오리들이 있습니다.



이때 바로 출하할 오리를 보러온 손님이 있었는데 직접 오리를 보며 출하할

오리를 선별하고 있었습니다.



【오영지 리포터】 어떤 일로 농장을 방문했나요?

【김정순 사장】 집에 가져갈 오리들을 보러왔어요.

【오영지 리포터】 오리를 데

려가신다고 하시면, 혹시 오리 식당을 운영하시는지?

【김정순 사장】 네, 맞습니다.

【오영지 리포터】 제가 오늘 오리를 찾아오느라 땀도 많이 흘리고 힘이 빠졌는데요, 제가 따라가면 여름의 최고 보양식인 오리를 맛볼 수 있나요?



【김정순 사장】 당연하죠~

김정순 사장님을 따라간 곳은 제주시 광평마을.

입구에서부터 차들이 꽂들어찬 광경을 보니 이곳

의 인기를 짐작할 수 있었습니다. 손님들 주문에 바빠 음식들이 나가는데 오리음식은 안보이네요.



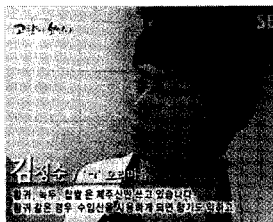
드디어 손에 들고 먹는 저것은 바로 오늘의 주인공, 오리백숙! 그리고 소스에 고기를 찍어먹는 저것은 바로 참숯오리구

이, 모두들 이곳에 대해 이야기하는 한마디는!?



【손님들】 오리가 최고입니다!

사람들의 주문에 바빠지는 주방. 뜨거운 열기를 내뿜는 압력솥.



【김정순 사장】 황기, 녹두, 찹쌀 같은 것들은 거의 제주산만 쓰고 있어요. 황기 같은 경우 수입산을 사용하면 향기가 약해요. 제주산을

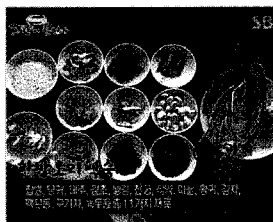
사용하게 되면 향기가 강하고 육수가 좋아 고소하고 담백한 맛을 냅니다.

1시간 20분이 지나 완성된 보글보글 끓는 한방오리백숙, 저콜레스테롤, 저지방이라 더 몸에 좋은 오리살!



알카리성 식품으로 몸의 산성화를 막아주는 여름철 보양식, 한방 오리 백숙!

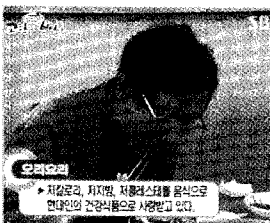
한방오리백숙에는 찹쌀, 당귀, 대추, 감초, 생강, 천궁 등 몸에 좋은 약재들이 총 11가지 들어가는데, 특히 향기는 제주산을 고집한다고 합니다.



11가지 한약재료를 차례대로 넣고 육수를 넣은 후, 압력솥에 1시간 20분을 끓이면 맛있는 한방오리백숙이 완성됩니다. 김이 모락모락 나는 오리백숙. 여름철에 더위에 시원하고 담백한 맛이 느껴집니다. 정말 맛있겠죠?



이렇게 맛있는 백숙을 먹기 위해 오는 손님이 점점 늘고 있다고 합니다. **【오영지 리포터】** 백숙 맛이 어떨까요?



【손님1】 여름철의 건강식품으로 많이 알려져서 맛있게 먹는데, 또 오리가 알카리성으로 몸의 산성화를 막아준다고 하네요. 여자들 미용에도 좋다고 해서 며느리랑 아내랑 같이 왔어요.



【손님2】 날씨도 더워지고 건강에도 좋고 독특한 것이 없을까 하다가 왔는데 기대

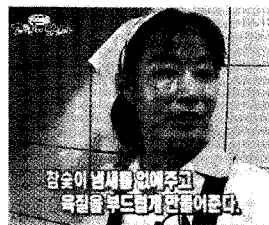
이상이에요.

사장님이 직접 굽는 요리는? 참숯오리구이!



참숯으로 구워 더욱더 맛있다는 오리구이.

【오영지 리포터】 참숯으로 오리를 굽는 특별한 이유가 있나요?



【김금주 주방장】 참숯이 향기도 좋고 냄새를 없애주며 육질을 부드럽게 만들어 줍니다. 사장님의 비법재료와 만나면 정말 오묘한 맛이네요.



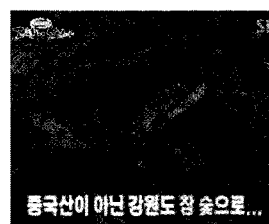
이곳 오리구이는 뼈를 골라내고, 오리살 또한 부드러운 부위만을 엄선해서 사용한다고 합니다. 그리고 참숯오리구이의



비법은 바로 육수를 끓이는데 있다고 하는데요. 계피와 각종 과일이 들어가 구이에 바르는 양념소스라고 하는데, 자세한 것은 절대 알려주지 않으셨습니다.

【김금주 주방장】 참숯오리구이 소스인데 사장님의 비법과 계피를 넣고 1시간 30분을 끓여요. 그다음 야채를 넣고 20분간 더 끓이면 소스가 달콤해져요.

사장님이 직접 개발한 비법소스에 잘 다듬어진 오리살코기가 재워지면 강원도 참숯의 뜨거운 열기 위로 잘 다듬어진 오리들이 석쇠에 얹어집니다. 지글지글



맛있는 소리, 참숯오리구이 완성! 오리고기와 함께 소스에 찍어먹는 맛은 과연 어떨까요?

【손님3】 참숯으로 구워서

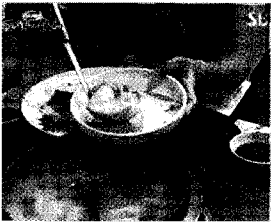
그런지 느끼한맛도 없고 향도 좋아요.



[손님4] 담백하고 소스와 야채를 곁들여 먹으니까 더 맛있어요. 울여름은 오리덕분에 건강하게 보낼 것 같습니다.



오리구이를 먹은 후 코스로 제공하는 오리수제비까지! 정말 푸짐하네요.



힘이 빠질 때 쫄 오리고기를 맛볼 수 있었습니다. 하루 종일 지켜보기만 했던 참숯 오리고기를 맛보았는데요. 함께 곁들여 먹는 샐러드도 정말 맛있었습니다. 참숯으로



구운 오리고기 맛은 따로 말이 필요 없겠죠.



[오영지 리포터] 오리고기를 참숯에서 구워서 그런지 은은한 향도 나고요, 소스가 정말 특이하네요.

[김정순 사장] 소스도 그렇고 은은한 참숯향이 일품이에요. 오리고기 드시고 준비한 탕도 드셔보세요.



열큰하고 시원한 오리탕이 준비되어 있었는데요, 이것 역시 열큰한 맛이 일품이었습니다. 시원한 국물맛과 쫄깃한 오



리살이 최고였습니다. 이 밖에도 오리요리는 끝이 없었습니다. 매콤한 맛의 오리두루치기, 오리수제비, 게다가 오리만두까지. 오리음식열전은 끝날 기미가 보이지 않았습니다. 그리고 드디어 여름철 최고 보양식인 한방오리백숙을 맛보았습니다.

[오영지 리포터] 저는 한방재료가 들어가서 한약맛이 날 줄 알았는데 그런 맛이 전혀 없고 오히려 달콤하네요.



[김정순 사장] 저희 집만의 비법 소스 덕분이에요.

[오영지 리포터] 오리구이부터 백숙까지 오리고기를 먹어서 그런지 힘이 불끈불끈 나는데요. 그래도 이제 배가 너무 불러요.



[김정순 사장] 아직 더 남은 것이 있어요. 백숙을 드신 후에 녹두죽도 준비되어 있습니다.

[오영지 리포터] 녹두죽도 정말 고소하네요.



무더운 여름철. 몸이 지쳐 만성피로에 쌓인 분~ 시원하고 담백한 오리백숙, 참숯에 구운 오리구이 맛 보세요! 여름철 보

양식으로 제격인 오리 요리로 울여름 가족들 건강을 챙겨보세요!