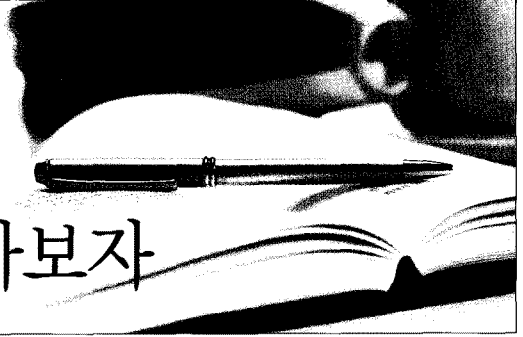


프리미엄 닭고기 먹으면서 맛있게 살아보자



2010년 경인년 새해가 밝았다. 어제와 같은 태양이지만 오늘 본 태양이 새롭게 보이는 것은 우리 인간이 진보하기 때문일 것이다.

최근 우리 육계산업에는 많은 변화가 있었다. 사육시설 현대화가 꾸준히 추진되어 사육성적이 많이 향상되었고, 농가의 소득은 성적 향상과 더불어 농장 회전율까지 높아져서 더욱 많이 늘어나고 있다. 경기 불황이라고 여러 곳에서 외치지만 닭고기 소비량은 꾸준히 증가되어 모처럼만에 우리 업계 모두가 환한 미소를 지을 수 있었다. 모두들 요즘만 같았으면 좋겠다.

맛있는 음식을 먹는 즐거움이란 어느 것과도 바꿀 수 없는 인생의 삼락 중 하나라는 것은 누구나 다 알고 있다. 인간은 원시시대부터 지금까지 항상 전쟁과 기근에 노출되어 왔다. 이런 환경을 극복하면서 살아남기 위해 우리의 DNA는 몸 속의 잉여 에너지를 축적하는데 아주 놀라운 실력을 발휘하도록 진화해 왔다.

그러나 최근 여러 가지의 발달로 인해서 먹거리가 충분하게 확보된 나라에서는 비만이 사회 문제 및 건강 문제가 되고 있다. 아직까지 우리 체내에서는 사용하고 남는 잉여 에너지를 효과적으로 사용하거나 체외로 배출하는 시스템이 개발되지도 못했고, 발달하지도 않아서 바로 지방으로 축적되고 만다.

이런 시스템이 진화될 때까지 우리들은 비만이 최소화 되도록 해야 한다. 이 비만을 이겨낼 비책 또한 닭고기에 있다고 확신한다.



박희권 상무
(주)하림

이제 축산물은 생산이력제가 대세가 되어 가고 있다. 우리나라 한우가 이 생산이력제를 성공적으로 운영하면서 수입산과 차별화를 시도해서 소비자들에게 성공적으로 안착했다.

우리 육계산업에서도 이런 제도를 시행하기 위해서 여러 가지를 준비하고 있다. 그중 하나가 육계농장에서 HACCP 인증을 받는 것이 대표적이라고 할 수 있다. '제조업에서 받는 것을 굳이 육계농장에서까지 받아야 하나? 과잉 투자가 아닌가?' 라고 반문하는 사람들도 있지만.

우리는 소비자들에게 깨끗하고 맛있는 닭고기를 공급해야 할 의무가 있다. 이 의무를 수행하기 위해서라면 무엇이든지 해야만 한다. 다행스럽게 우리 정부도 이 제도의 필요성을 인식하여 농가들에게 적극 권장하고, 일부 지원까지 하고 있으니 참으로 행복한 우리나라라고 말하고 싶다.

프리미엄 닭고기를 생산해서 판매해야 한다. 지리산과 같은 청정지역에서 HACCP 인증을 받은 농장에서 건강하게 자란 닭을 HACCP 인증을 받은 도계장에서 가공하고 조리한 닭고기의 맛은 어떨까? 여기에다 분위기 있는 레스토랑에서 사랑하는 연인이나 가족들과 즐길 수 있다면.

다른 경우로는 청정 프리미엄 닭고기를 알뜰한 매장에서 구입해서 우리들의 포근한 가정에서 정성을 다하여 요리를 해서 가족

과 친지들과 나누어 먹는 맛은 얼마만큼 행복할 수 있을까?

생산된 닭고기에 농장주의 이름과 농장 사진까지 붙여 놓는다면 그 분에 대해서 더욱 감사의 마음이 솟아날 것이다.

이렇게 깨끗하게 생산된 닭고기를 소비자들의 입 맛까지 도달될 수 있도록 유통과정도 정비되어야 한다. 올해에는 닭고기 포장 유통이 본격적으로 시행되는 해이기도 하다. 농림수산식품부와 우리 계육업계에서는 그동안 많은 준비를 해 왔다. 준비한 만큼 닭고기를 사랑하는 소비자들에게 만족감을 주었으면 좋겠다.

이제 닭고기는 사육되어진 농장의 등급에 따라서, 또는 가슴살, 다리 정육 등의 각 부위별로 가격이나 대우가 달라져야 하고, 조리하고 먹는 장소에 따라서 차별화를 두어야 한다. 이렇게 차별화 되어야만 최고급의 닭고기를 생산하기 위해서 농장 사육시설, 도계시설, 유통시설 등에 많은 투자를 한 사람들에게 의지를 심어 줄 수 있다.

올해에도 최고급의 닭고기가 우리 시장에 많이 나와서 생산비용 측면에서는 경제적이면서 사육, 가공, 유통 중에서는 최고로 신선하고 깨끗하게 취급되어서 전 국민의 건강과 행복을 책임지는 한 해가 되었으면 한다. 