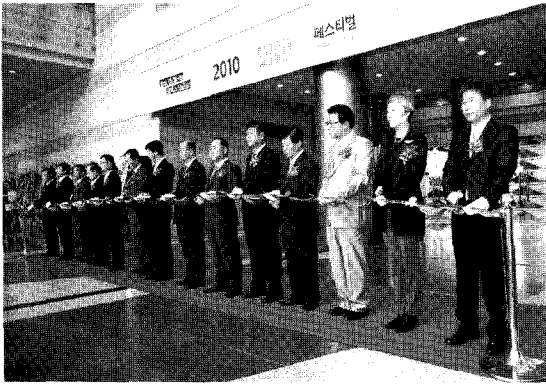


2010 치킨 페스티벌 개최

2만6천여명 참관객 참여 성황리 종료



지난 5월 28일부터 30일까지 서울 삼성동 소재 코엑스에서 열린 '2010 치킨 페스티벌'이 대단원의 막을 내렸다.

본회가 주최하고, 농림수산식품부와 한국마사회가 후원한 이번 행사는 'I Love Chicken, Enjoy Chicken!'이라는 주제로 지난 5월 28일부터 30일까지 3일간 코엑스 Hall B1(구 인도양홀)에서 성대하게 치러졌다.

이번 '2010 치킨 페스티벌'은 17개사 56부스가 참여한 국내 최초의 계육 전문 전시회로 본회 회원사와 치킨 프랜차이즈, 닭요리 전문점이 참여하여 기업과 소비자가 일대일 커뮤니케이션을 통해 국내산 닭고기의 우수성과 안전성을 널리 알릴 수 있는 소통의 장으로 꾸며졌다.

먼저 B1홀을 들어서자마자 본회 홍보관을 배치해 닭고기가 우리 몸에 좋은 10가지 이유와 깨끗하고 위생적인 닭고기가 어떻게 생산되는지 닭고기 생산 과정에 대해 소개했다. 아울러 국내산 닭고기에만 붙는 안심마크인 '품질보증마크'를 소개

하는 등 닭고기 우수성을 소비자들에게 전달했다.

본회 회원사의 경우 다양한 메뉴의 시식과 이벤트로 참관객들의 시선을 끌었다. (주)하림은 닭가슴 카나페, 닭고기 주먹밥, 닭으로 만든 핫도그를 시식메뉴로 내놓았다. (주)마니커는 치킨너겟, 핫스파이스 wings, 삐요삐요 팝콘치킨, (주)울품은 닭정육소금구이, 한강씨엠(주)는 디디치킨(후라이드 치킨), (주)한일팜스는 열불닭, 점보닭다리, 치킨교자 등을 시식메뉴로 제공했다.

특히 (주)동우는 한국식생활개발연구회와 공동으로 '2010 뜨는 웰빙 닭고기 요리 시식회'를 통해 신세대가 즐길 수 있는 닭 요리, 한식 세계화의 닭 요리란 테마로 닭살 파스타 샐러드, 닭불고기 라이스쌈, 닭살 궁중 떡볶이 등을 1만5천명 분이나 통크게 제공해 화제가 됐다.

이밖에도 사전 이벤트로 닭과 관련된 사연을 홈페이지에 올리면 사연의 주인공에게 직접 치킨을 배달해 주는 '사연 많은 닭'이란 온라인 이벤트를 진행, 총 374건의 사연 중 20개를 선정, 치킨을 배달해 주었다.

또한 그냥 보고가는 전시회가 아닌 축제답게 5월 28일과 29일 오후 5시부터 6시까지 참가업체와 방문객이 함께 즐길 수 있는 'Chicken Party'를 개최해 참관객들로 하여금 큰 호응을 얻었다.

또 행사장 내에는 '치킨 뮤지엄'을 운영, 한국인들이 닭과 함께 한 문화를 볼 수 있어 가족단위의 방문객들에게 색다른 문화공간을 제공했다.

이 밖에도 눈을 감고 닭고기를 시식한 후 해당 부위를 맞추면 선물이 주어지는 '눈감고도 먹는 닭', 닭에 관한 퀴즈를 하나하나 풀어 상품에 도전하는 '도전 골든 닭' 등 다양한 이벤트가 열려 즐거움을 더했다(자세한 내용은 '특집' P50 참조).

닭고기 우수성 안내 홍보물 제작

회원사 및 참가업체에 발송

닭고기 인기 부위별 특징
소근 부위는 비만도가 낮아 지방 함량이 낮고, 단백질 함량이 높고, 맛과 영양이 풍부하며, 조리 방법도 다양하여 남녀노소 누구나 좋아합니다.

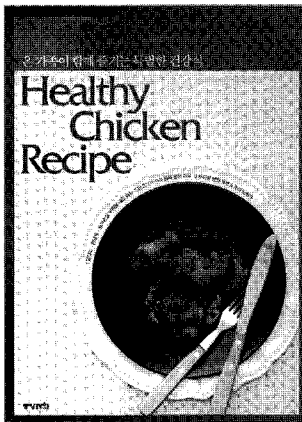
국내산 닭고기에만 붙는 인심마크, '품질보증마크'
인심마크는 닭고기 품질을 보증하는 마크로, 국내산 닭고기만을 사용할 수 있습니다. 품질보증마크는 닭고기 품질을 보증하는 마크로, 국내산 닭고기만을 사용할 수 있습니다.

인심마크를 사용하는 닭고기 생산 기업명

신원농업	신원농업	신원농업	신원농업
신원농업	신원농업	신원농업	신원농업
신원농업	신원농업	신원농업	신원농업
신원농업	신원농업	신원농업	신원농업
신원농업	신원농업	신원농업	신원농업
신원농업	신원농업	신원농업	신원농업

닭고기 요리책자 제작 배포

여성중앙 6월호 별책부록으로 진행



본회는 닭고기 소비 성수기에 맞춰 여성중앙과 공동으로 '온가족 건강을 위한 Everyday Chicken Recipe' 요리책자를 제작, 2010 치킨 페스티벌 행사장에서 소비자들에게 배포했다.

이번에 제작한 요리책자는 최근 수요가 증가하고 있는 가슴살을 비롯 다리살, 날개 등 3가지 부분육을 이용한 닭요리에 포커스를 맞춰 가정에서 쉽게 만들어 먹을 수 있는 요리 레시피로 구성되어 있으며, 이와 함께 닭고기 부위별 영양, 닭고기 고르기&손질법 등 다양한 정보들이 수록되어 있다.

본 요리 책자는 여성중앙 6월호 별책부록으로 수록돼 소비자들과 만난다.

Everyday Chickenday

닭고기가 좋은 이유?

(3가지 식품)
• 3계(鷄) — 계란, 닭, 오리
• 1계(鷄) — 닭

육류별 영양성분표

종류	부위	에너지(kcal)	단백질(g)	지방(g)	탄수화물(g)
닭고기	가슴살	120	23.3	0.4	0.1
	다리살	223	17.9	15.2	0.8
	날개	135	18.7	5.6	0.2
	소시지	252	28	18	0.8
돼지고기	삼겹살	467	17.4	33.9	0.3
	소갈비	156	19.1	13.2	0.3
	목살	252	27.7	29.1	0.3
	등심	186	20.2	7.9	0.3
쇠고기	삼겹살	393	16	24.4	0.4
	소갈비	176	19.1	11.4	0.3
	등심	145	19.8	7.4	0.3

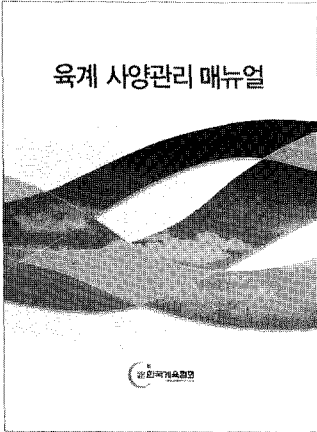
본회는 닭고기 우수성 홍보 리플렛 5만장과 포스트일 2만개를 제작, 2010 치킨 페스티벌에 온 참가객들과 회원사, 소비자단체 등에 배포했다.

이번에 제작한 리플렛에는 닭고기가 우리 몸에 좋은 10가지 이유와 닭고기 부위별 특징 및 조리 포인트, 품질보증마크 소개 등의 내용이 수록되어 있으며, 포스트일은 3저1고(저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 고단백)의 닭고기 우수성과 육류별 영양성분표 등이 담겨져 있다.

육계 사양관리 매뉴얼 발간

본회 회원가입 농가에게 배포

본회는 2009년도부터 아침차게 준비해 온 '육계 사양관리 매뉴얼'을 지난 5월 발간, 회원사에 배포했다. 이번에 제작된 '육계 사양관리 매뉴얼'에는 닭에 관련된 모든 내용을 접할 수 있다.



육계 사양관리 매뉴얼

우선 본문에는 닭을 사육하는데 필요한 관리들이 일목요연하게 정리되어 있으며, 부록에는 닭고기의 일반적인 상식을 시작으로 닭의 생리, 닭고기 생산과정, 친환경 사육방법, 계사환기 이해, 육계 질병, 육계 성장 목

표 등 다양한 내용들이 수록되어 있다.

본 책자는 회원사를 통해 본회 회원가입 농가 위주로 배포된다.

2010 학교급식기본방침 개선 건의

식재료 구매 방법 관련 보완

본회는 지난 6월 3일 '2010 학교급식기본방침' 중 식재료 구매 방법과 관련하여 일부 보완할 사항이 있어 서울특별시교육감, 서울특별시장 등 관련 부처에 개선을 요청하는 공문을 발송했다.

과거에는 전문 품목별 구매 시 축산물은 쇠고기, 돼지고기와 가금류(닭고기, 오리고기)로 구분, 구매계약을 체결토록 명시되어 있었으나 근래에는 이를 구분 명시하지 않아 축산물을 통합 구매하는 경향이 나타나고 있다고 설명하면서 축산물은 쇠고기, 돼지고기(도축장)와 닭고기(도계장)의 도축·가공·유통 구조가 전혀 달라 이를 통합 구매할 시 유통단계가 늘어나고 신선도가 떨어져

식재료의 품질저하를 가져올 우려가 있다고 강조했다.

특히 닭고기의 경우 단백질이 많고 고기조직이 섬세하여 숙성기간을 필요로 하는 쇠고기·돼지고기와 별도로 취급돼야 할 것으로 사료된다고 밝혔다.

아울러 2010년도 '서울시 우수 농축산물학교급식 지원' 과 관련하여 닭고기를 지원품목에서 제외하고 있으나 닭고기도 친환경 무항생제 제품이 생산되고 있는 만큼 지원품목에 포함되도록 조치해 줄 것을 요청했다.

저병원성 A1 발생

방역조치 철저 알림

최근 전남도(함평, 담양, 장성, 곡성) 및 전북도(남원) 소재 오리농가에서 발생한 저병원성 A1(H7N7형) 확인 등과 관련하여 본회는 각 지자체에서 농림수산식품부에 보고한 방역실태 동향을 기 발송한 것과 같이 A1 등 가금질병 차단방역에 철저를 기해 줄 것을 회원사에 당부했다.

특히, 일부 도축장의 소독실시 및 소독설비 미흡과 A1 상시예찰 집중관리지역 외 지역의 방역활동이 전반적으로 미흡하다는 결과에 따라 농림수산식품부에서는 해당 지자체에 미흡사례 개선 후 결과를 제출토록 했다. 