

삼계탕 전용 토종닭 개발

1. 삼계탕이란?

삼계탕(蔘鷄湯)은 '계삼탕' 이라고도 하며 병아리보다 조금 큰 영계를 사용해서 영계백숙이라고도 한다. 닭고기에 인삼, 찹쌀, 밤, 대추, 마늘 등을 넣어 만들어지므로 동물성 식품과 식물성 식품이 잘 어울린 대표적인 우리나라의 보양식이다.

삼계탕은 예로부터 기가 허한 사람들의 몸보신 음식으로 최고의 음식으로 알려져 있으며, 원기가 약할 때, 입맛이 없을 때, 산모의 산전 산후, 와병 중에 있는 환자의 기력회복에 좋은 음식이다. 특히 여름철 소모되기 쉬운 원기 보충에는 최고로 여겨진다. 일본의 유명한 작가 무라카미 하루키는 자신의 소설에서 "삼계탕은 한국 최고의 음식이다"라고 말했으며, 이로 인해서 많은 일본인들이 한국에 오면 반드시 삼계탕을 즐겨 먹는다고도 한다.

또한 삼계탕은 풍부한 단백질과 필수 아미노산의 보고인 닭고기와 예로부터 만병통치의 영양으로 확인된 인삼의 환상적인 만남으로 이루어진 영양식으로, 인삼의 약리작용과 찹쌀, 밤, 대추 등의 유효성분이 어울려 영양의 균형을 이룬 훌륭한 스테미너식이다. 동의보감에 의하면 "삼계탕에 첨가되는 인삼은 심장기능을 강화하고 마늘은 강장제 구실을 하며, 밤과 대추는 위를 보하면서 빈혈을 예방한다"고 했다.



박 미 나 연구사
농촌진흥청
국립축산과학원 가금과



삼계탕 한 그릇에는 대략 1,000kcal 정도가 들어있어 여름철 땀을 많이 흘려 체력 소모가 많을 때 아주 좋은 영양식이 된다.

2. 닭고기의 우수성

닭고기는 고단백, 저지방, 저칼로리, 불포화 지방이 높은 식품으로, 닭가슴살에는 단백질이 22.9% 정도로 다른 동물성 식품에 비해 높은 편으로 체중조절에 관심 있는 운동선수나 모델 등 여성들에게 필수건강식으로 이용되고 있다.

또한 육질이 섬세하고 연하며 다른 육류에

비해 지방이 적고 맛이 담백하여 소화흡수가 잘된다. 따라서 역동적으로 활동하는 청소년들과 아름다움을 추구하는 미인들뿐만 아니라 어린이들이나 위장이 약한 사람에게도 좋은 단백질 공급원이 될 수 있다.

닭고기의 지방은 부드러우면서도 닭고기의 껍질부분에 주로 있어서 지방을 꺼리는 사람은 껍질을 떼어내면 기름을 쉽게 제거할 수도 있다.

닭고기의 부위중 가슴살은 지방분이 1.2%로 매우 적고 담백해서 체중을 조절하면서도 체력을 유지할 수 있어 다이어트 하는 사람에게 적극 권장되는 식품으로 알려져 있다.

3. 인삼의 특성

삼계탕의 재료로 쓰이는 고려인삼은 한국을 비롯한 동북아에만 자생하는 생약으로서 이미 4~5천 년 전부터 민간에서 약용으로 사용되어 오면서 그 효능이 경험적으로 인정되었다. 수요의 증가와 더불어 1천 년 전부터 인공 재배가 시작되었으며, 16세기부터는 오늘날과 같은 재배방법이 정착된 것으로 보여진다.

특히 한국 인삼의 효능은 이미 세계적으로 검증되어 그 성가를 드높이고 있는데, 인삼의 효능은 사포닌에 좌우된다. 고려인삼은 그 어떤 삼보다 많은 종류의 사포닌을 함유하고 있어 약리 효과가 뛰어나다.

인삼은 에너지를 보충하여 원기를 회복시키고 정력을 보강한다. 하절기에는 무더위에 지친 체력을 보강해주고 동절기에는 추위에 견딜 수 있는 에너지를 보양해 준다. 또한 장을 균형적으로 정상화시키며 혈압을 낮추고 스트레스를 해소함으로써 현대인의 성인병 예방에도 큰 효과가 있다.

4. 삼계탕과 신토불이

요즘은 퓨전이라고 해서 국적불문의 음식이 이것저것 많이 있지만, 신토불이(身土不二)라는 말과 같이 자기가 사는 땅에서 산출한 농산물이라야 체질에 잘 맞으므로, 우리는 우리 땅에서 난 우리의 농산물을 섭취하는 것이 좋다. 우리 땅에서 자라서 약효가 인정된 고려인삼과 우리의 토종닭으로 만들어진 삼계탕

은 신토불이의 대표적인 전통음식이라고 할 수 있다.

이러한 주장은 우리 몸이 근본적으로 우리 토양과 많은 관련이 있다는 점과도 연결된다. 만물은 흙에서 나서 흙으로 돌아간다는 말이 있듯이 모든 생명의 어머니는 바로 토지요, 흙이다. 따라서 사람이라고 해서 예외가 될 수 없다. 또한 우리는 봄에는 봄나물을 먹고 가을에는 가을 나물을 먹는, 즉 계절 것을 계절에 먹을 때 올바른 건강을 유지할 수 있다.

이와 같이 자기가 태어난 고장의 흙에서 생산된 농산물을 먹는 것이 어떤 장생불로약이나 보약보다도 으뜸이라 여겨진다. 우리의 생명은 흙에서 생겨났으며, 흙 가운데에 우리의 생명소가 모두 들어 있기 때문이다.

우리가 우리 농산물을 애용해야 하는 이유는 다른 데에도 있다. 우리 농산물은 수입 농산물에 비해 질이 대체로 우수하고, 우리 입맛에 잘 맞는다. 닭고기 역시 수입 닭고기 보다 토종 닭고기가 맛이 뛰어나며, 우리의 고려인삼 역시 우수한 품질과 약효가 중국 길림삼이나, 미국, 캐나다 등지의 인삼과 비교하여 약효가 좋은 것으로 알려져 왔다.

5. 삼계탕용 토종닭 개발

우리나라에서 삼계탕의 수요는 계절적으로 여름철에 편중되어 있다. 이는 소비자들이 삼계탕을 여름철에 건강보조 식품으로 널리 이용하기 때문이다.

삼계탕의 원료육으로 사용되는 것으로는 백

농촌진흥청 국립축산과학원에서는 백세미가 가지고 있는 문제점을 해결하면서 우리의 몸에 좋은 토종닭을 이용한 삼계탕용 전용종자 개발을 위한 연구개발에 착수했다. 또한 토종 삼계탕을 개발하여 맛좋은 삼계탕을 국민에게 제공하는 동시에 수출향상을 위한 국가별 맞춤 삼계탕 개발에도 박차를 가하고 있다.

세미 삼계, 육계 삼계, 토종 삼계가 있는데, 주로 백세미 삼계를 이용한다. 그 이유로는 백세미 삼계는 산란실용계 농장에서 육용종계 수컷을 이용, 교배하여 일시에 다량을 생산해 가격이 저렴하고 고온가열에도 육질의 고유형태를 유지하고 있어 쫄깃한 육질을 지니고 있기 때문이다.

이와 같은 이유로 백세미 삼계의 수요는 점차 늘어나고 있는데 반해, 생산측면에서 많은 문제점을 안고 있다. 산란실용계와 육용종계의 교배를 통해 생산되는 백세미는 종계와 실용계의 교잡형태라는 이유로 정식계종으로 인정받지 못하고 있으며, 종계농장이 아닌 일반산란계 농장에서 생산되어 그에 적절한 방역 프로그램이나 위생관리가 이루어지고 있지 않다.

이러한 이유로 국내 소비는 물론 수출에도 커다란 장애 요인이 되고 있어 이를 대체할 수 있는 삼계탕용 전용종자의 필요성이 대두되고 있다.

농촌진흥청 국립축산과학원에서는 백세미가 가지고 있는 문제점을 해결하면서 우리의

몸에 좋은 토종닭을 이용한 삼계탕용 전용종자 개발을 위한 연구개발에 착수했다. 15년간의 품종복원 사업을 통해 개발한 토종닭을 이용해 살붙임이 좋고 성장이 빠른 종과 육질이 쫄깃하고 향미가 우수한 종의 교배를 통해 기존의 백세미가 가지고 있던 문제점을 해결하면서 우리 국민의 몸에 좋은 우수한 삼계탕용 종자를 개발하고자 한다.

토종 삼계탕을 개발하여 맛좋은 삼계탕을 국민에게 제공하는 동시에 수출향상을 위한 국가별 맞춤 삼계탕 개발에도 박차를 가하고 있다.

앞으로의 연구개발을 통해 토종닭과 토종의 고려인삼을 이용한 신토불이의 대표 음식으로 육질이 쫄깃쫄깃하며 탄력감 있고 소비자의 입맛에 맞는 삼계탕을 맛볼 수 있으리라 생각된다.

장차 일본과 대만 등 동남아 지역 현지인의 삼계탕 소비가 늘어나면서 국가별 맞춤 삼계탕 개발을 통해 수출량을 증대시키고, 우리의 전통 음식 문화의 우수성과 가치를 세계에 널리 알릴 발판으로 삼고자 한다. 