

“우리맛닭” 사양관리 (I)

I. 토종닭의 정의 및 “우리맛닭”의 생산

1. 토종닭의 정의

1) 용어의 정의 설정 배경

토종닭은 용어의 정의가 확립되지 않아 토종닭, 재래토종닭, 개량 토종닭, 실용토종닭, 재래닭, 시골닭 등으로 부르고 있으며, 준 육용 계로 분류되어 종계 데이터베이스 구축 등 산업발전에도 막대한 지장을 초래하고 있는 실정이다. 우리나라 고유의 품종유지, 자질개량, 산업화 및 차별성 확립을 위해서는 순수혈통보존 및 사육체계를 정립하고, 인증기준을 설정하며, 용어에 대한 명확한 정의가 확립되어야 한다.

다양한 용어로 불리는 토종닭에 대한 통일된 정의가 필요함에 따라 토종닭으로 통일하기로 한다. 이는 토종닭으로 널리 통용되고 있어 보다 친숙한 용어로 대표성을 가지며, 재래라는 명칭보다 토종이라는 의미가 신토불이와 잘 어울린다는 것이다. 다만, 연구보고, 논문 등 학술적 용어로 원종에 대해서는 한국 재래닭(Korean native chicken)의 용어를 사용하여도 무방할 것이다.

실제로 우리가 식용으로 이용하는 닭은 실용계의 의미이다. 닭을 상업적으로 이용하기 위해서는 순계(PL)를 이용하여 원종계(GPS) 또는 종계(PS)를 생산하고 이 종계를 이용하여 실제로 이용하는 실용계(CC)를 생산하게 되는 것이다. 따라서 순계와 원종계 또는 종계와 실용계에 대한 명확한 정의를 내려야 한다.

순계나 원종계를 그대로 실용계로 이용할 수도 있겠지만 대부분



김 학 규
국립축산과학원
농학박사

은 이것을 이용하여 이용목적에 맞는 종계를 작출하고 이를 이용한 최적 교배체계로 실용계를 생산하게 되는 것이다. 순계를 이용해서 종계와 실용계를 생산하는 방식에 대한 체계가 설정되어야 한다.

2) 토종닭 순계(Pure Line, PL)의 정의

토종닭 순계는 실용계를 생산하기 위한 모본으로 이용되는 것으로 다음 중 하나에 해당되는 것을 말한다.

① 재래종 : 예로부터 우리나라에서 사육되어 온 닭으로서, 다른 품종과 섞임이 없이 순수혈통을 유지하여 온 재래종 품종 또는 내종으로 사육유래가 명확하고, 계대번식 및 세대별 검정이 기록되어야 하며, 매년 1세대 간격으로 계대를 유지하여 최소 7세대 이상 순수혈통으로 유지되어온 확실한 기록에 근거하고, 품종고유의 특징을 가지고 있으며, 그 유전적 특성이 계대하여 유지되는 순수집단으로 실용계를 생산하기 위한 기초계로 이용되는 것을 말한다.

② 토착종 : 외국에서 품종이 성립되어 국내에 순계로 도입하여, 최소 7세대이상 계대유지에 의하여 우리나라 기후 풍토에 완전 적응된 품종으로, 국내 도입 경위가 명확하고, 계대번식 및 세대별 검정기록이 있어야 하며, 매년 1세대 간격으로 계대를 유지하여 최소 7세대 이상 순수혈통으로 유지되어온 확실한 기록에 근거하고, 품종고유의 특징을 가지고 있으며, 그 유전적 특성이 계대하여 유지되는 순수집단으로 실용계를 생산하기 위한 기초계로 이용되는 것을 말한다.

3) 토종닭 종계(Parent Stock, PS, 원종계 Grandparent Stock, GPS)의 정의

토종닭 종계라 함은 다음 중 하나에 해당하는 것을 말한다.

- ① 토종닭 종계 생산에 이용되는 순계의 품종
- ② 토종닭 종계 생산에 이용되는 2원 교배종 또는 3원 교배종으로 실용계(CC)를 생산하기 위한 종계 세대를 말함

4) 토종닭 실용계(Commercial Chicken, CC)의 정의

토종닭 실용계라 함은 다음 중 하나에 해당하는 것을 말한다.

- ① 토종닭 실용계 생산에 이용되는 순계의 품종
- ② 토종닭 실용계 생산을 목적으로 종계간의 2원 내지 3~4원 교배에 의해 생산된 품종

2. “우리맛닭”의 생산

재래종 토종닭은 일반적으로 체중이 가볍고 연간 산란수도 적어서 육용계나 산란계로 이용하기에는 경제적으로 불리한 점이 많다. 따라서 재래종 토종닭의 고기 맛을 살리면서 육용계로서의 생산을 높이기 위해 산육성이 우수한 토착종 토종닭과 교잡하여 농가에서 경제적으로 사육할 수 있는 우량 토종닭을 기초로 한 “우리맛닭”을 만들게 되었다.

표1. 닭고기 맛 관련 성분비교

구 분	콜라겐 (g/100g)	글루타민산 (g/100g)	NPN (%)	메치오닌 (g/100g)	시스틴 (g/100g)
우리맛닭 (A)	0.562	2.367	0.195	0.496	0.167
육계 (B)	0.515	1.716	N.D	0.383	0.098
A/B	109.1	137.9	-	129.5	170.4

“우리맛닭”은 우모색, 체형 등에 따라 적갈색계

통, 황갈색계통, 흑색계통 등 3가지로 분류되며,

대체로 산육성, 고기 맛에
는 계통에 따른 차이가 없
다.

“우리맛닭”의 생산모식
도는 <그림 1>과 같다.

“우리맛닭”은 콜라겐
함량이 높아 탄력감과 쫄
깃한 느낌의 육질을 지니
며, 맛과 관련된 아미노
산 등 후각과 미각을 돕
는 유용성분을 최대한 축
적시킨 종자로 성분상 특
징은 표1과 같다.<다음호
에 계속> **양계**

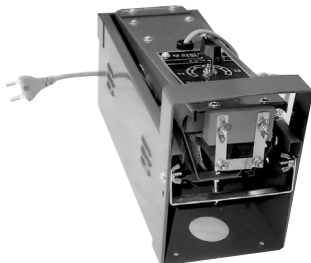


<그림 1> “우리맛닭” 생산 모식도

부리절단기 ♣ 님플 전문

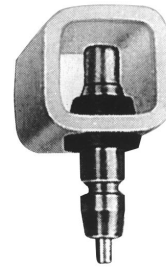
최고의 품질을 위해 정성을 다하여 제작하고 있습니다

부리절단기(국산품)



※ 사용중 고장난 제품을 수리해 드립니다.

님플



수입품에 비해 가격이 저렴하다

보령산업

전 화 : (02)461-7887(주·야)
휴대폰 : 010-8934-6887