

삼계탕 전용 '우리맛닭 2호' 나왔다

- 농진청, 육질 부드럽고 초기성장 빨라 -



▲ 농촌진흥청 축산과학원 양창범 축산자원개발부장이 삼계탕 전용 '우리맛닭 2호' 탄생에 대해 발표하고 있다.



▲ 우리맛닭 2호

농촌진흥청은 종자의 유래가 분명하고 향미가 탁월해 소비자의 인기가 높은 '우리맛닭 1호'에 이어 육질이 부드럽고 초기 성장이 빨라 삼계탕용으로 이용할 수 있는 '우리맛닭 2호'를 개발했다고 밝혔다.

삼계탕전용 닭이 탄생하면서 그동안 백세미와 웅추시장으로 일관되어오던 시장판도가 어느 정도 영향을 받을 지 귀추가 주목되고 있다.

표1. 우리맛닭 실용계 표준능력

구분	5주령체중(g)	5주령 사료요구율	12주령체중(g)	12주령 사료요구율
우리맛닭 1호	520	2.60	2,116	3.49
우리맛닭 2호	744	2.09	2,602	3.09

백세미는 1990년대 중반 이후 산란계 암탉과 종계 수탉을 교배시켜 소비자들의 입맛을 사로잡으며 급속히 성장하였다.

하지만 방역상 종계관리의 허점이 드러나면서 ‘불법병아리’ 생산이라는 지탄을 받았으나 수출은 물론 산업화에 어느 정도 성공하면서 정부로서도 제재의 손길을 놓고 있는 상태이다. 그러는 가운데 본회에서 재래닭 복원사업을 통해 축산과학원에서 보유했던 재래닭의 인자를 통해 삼계탕 대체용 닭 생산에 연구를 거듭한 결과 새로운 품종이 탄생하게 된 것이다.

이번에 개발한 ‘우리맛닭 2호’는 농촌진흥청에서 품종복원과 토착화한 육질이 우수한 종자와 성장이 빠른 산육형 종자의 3원교배를 통해 생산되는 것으로 육질이 부드럽고 초기 성장이 빨라 5주령 사육해 삼계탕용으로 매우 적합하며, 사육기간을 늘려 10주령 정도면 볶음탕, 닭갈비, 훈제용으로도 이용할 수 있는 장점이 있다.

‘우리맛닭 1호’는 토종 종자 차별화를 통해 구수한 맛을 내는 풍미에 영향을 미치는 아미노산 성분(아스파라긴산, 글루탐산 등)이 많고, 쫄깃한 육질을 좌우하는 콜라겐 함량이 많아 토종닭 특유의 육질과 고유의 향을 지니고 있어 소비자의 호응도가 높아 소비 시장이 지속적으로 확대되고 있다.

‘우리맛닭 1호’ 종자는 2011년 전국 6개도, 10개 전문 종계장에 직무발명 기술이전 실시계약을 통해 종계 4만 3,000수(실용계 450~500만수 생산분)를 보급하고 있으며, 새로 개발된 ‘우리맛닭 3호’는 3개 종계장에 각 1,000수씩 3,000수를 시험 보급해 농가와 소비자의 반응을 정밀 분석해 보급을 확대할 예정이다.

삼계탕용 닭으로 적합한 ‘우리맛닭2호’ 확대 보급 시 닭고기 소비 촉진은 물론 한식 세계화와 삼계탕 수출 기반 조성에도 크게 기여할 것으로 기대되며, 현재 시험 보급 농가의 반응은 매우 좋은 것으로 평가되고 있다.

농촌진흥청은 향후 ‘우리맛닭’의 산업화 확대를 위해 현재의 축산원 종계(PS)에서 민간 종계장의 원종계(GPS) 보급체계로의 전환, 산란전용 ‘우리맛닭’의 개발에 나설 계획을 밝혔다. 또 토종 차별화, 지역부산물 활용 발효사료 이용 사료비 절감, 친환경 차별화 사육, 사육 및 유통 과정에서의 애로 사항과 문제점 해결 등 다양한 차별화 기술을 지속 개발해 FTA에 대응한 토종 브랜드 전략상품으로 자리매김 할 수 있도록 지속적으로 보완기술을 개발해 나갈 계획을 밝혔다.

이번에 개발된 삼계탕 전용 닭이 국내 대표 브랜드로 자리매김 할지 그 행보에 양계인들의 관심이 집중되고 있다. **양계**