

오리가 농사를 짓는다고?



지난 6월 2일 오후 서울광장에서 열린 제2회 대한민국 도시농업 박람회를 찾은 어린이들이 오리를 이용한 유기농 벼농사 체험장을 유심히 바라보고 있다.

연합뉴스 배정현 기자

2013. 06. 02

축산물 원산지 특별단속

국립농산물품질관리원 경남지원(이하 경남농관원)은 나들이철을 맞아 육류 소비가 증가함에 따라 지난 6월 3일부터 17일까지 브랜드 축산물·오리고기·식육 부산물 등에 대한 원산지 특별단속을 벌였다. 강호룡 경남농관원 부산사무소장은 “농축산물을 구입할 때 반드시 원산지를 확인하고 표시된 원산지가 의심스러우면 부정유통신고 전화(1588-8112) 또는 인터넷(www.naqs.go.kr)으로 신고해 줄 것”을 당부했다.

부산일보 변현철 기자 2013. 06. 04

충주시, 축·수산분야 폭염피해 대비 가축관리요령 홍보

충주시가 올 여름 축산분야의 폭염 피해에 대비하기 위해 ‘폭염피해 예방을 위한 가축관리 종합대책’을 수립하고 축·수산 농가를 대상으로 적극적인 홍보에 나선다.

기온이 30℃ 이상 지속될 경우 소, 돼지, 닭, 오리 등 일정 공간에서 사육되고 있는 가축들의 성장에 나쁜 영향을 미치고 폐사에 이르게 하는 등 가축 피해가 발생할 수 있다. 이에 시는 폭염피해 예방을 위해 축사시설, 가축 사양관리와 위생관리 등에 중점을 두고 축산농가를 대상으로 폭염대비 축사와 가축관리요령 홍보를 강화해 사전 예방에 최선을 다한다는 방침이다.

폭염피해 예방을 위해서는 축사 내부를 적정 온도(25℃) 이하로 낮춰야 한다. 가축들이 더위 스트레스를 받으면 사료 섭취량 감소에 따른 생산성 저하, 열사병 등 질병에 의한 폐사의 위험이 생긴다.

폭염 시 축·수산 농가는 축사의 천장 등에 스티로폼 등으로 단열을 하고 창문을 개방해 선풍기나 팬등을 이용 지속적인 환기를 실시해야 한다. 적절한 사육밀도 유지는 물론 돈사나 계사 천장에 물 분무장치를 설치해 복사열을 방지해야 한다. 이뿐만 아니라 모기퇴치기구 설치와 주기적인 축사 소독으로 청결한 환경을 유지하며 가축에는 깨끗한 물과 비타민 등 광물질을 섞은 사료를 먹인다.

수산양식장도 사육밀도를 최대한 낮춰야 하며, 사료 급여량을 줄이고 환수량을 최대한 늘려 수온 상승을 억제해야 한다.

시 관계자는 “폭염 시 축사 온도를 낮추기 위해 과

도한 전력사용으로 전기 누전과 합선, 과열 등으로 화재가 발생할 수 있는 만큼 냉방과 환기 시 전기사용량을 수시로 확인하고, 양식장에서는 비상발전기를 점검해 만약의 정전 사태에 대비해 줄 것"을 당부했다.

아울러 "가축 폐사 시 보상을 받을 수 있도록 가축재해보험 가입 시 폭염 특약을 필히 가입해 달라"고 말했다.

충북일보 정소연 기자 2013. 06. 04

홍성 홍동 '친환경 오리농법 농사체험' 농번기 호응



친환경 농업의 메카인 홍성군 홍동면에 농번기를 맞아 농사체험을 위해 이곳을 찾는 일손이 북적대며 지

역 농민들에게 큰 도움이 되고 있다.

홍성군 홍동면에 소재한 풀무학교 전공부에서는 의왕시 소재 청계자유학교와 농촌체험행사를 기획해 지난 5월 27일부터 6월 7일까지 2주간 50여명의 학생들이 홍동지역에서 농사체험을 실시했다. 청계자유학교 학생들은 농번기에 일손이 모자란 농가를 중심으로 친환경농업을 체험하는 프로그램을 진행하면서, 교육과 일손돕기의 두 마리 토끼를 잡으며 구슬땀을 흘렸다.

또한 지역의 홍동중학교에서는 6월 5일 교직원과 학생 160여명이 참여한 가운데 작년에 이어 농촌 일손돕기 행사를 벌여, 학생들의 인성발달과 함께 지역 농민의 노고를 조금이라도 더는 뜻 깊은 시간을 보냈다. 홍동면 관계자는 "홍동이 친환경 오리농법의 발원지이고, 농업과 관련된 체험 프로그램도 다양하게 갖춰져 있어, 앞으로 방학을 맞아 많은 학생들의 방문이 예상된다"고 밝혔다.

충청투데이 이권영 기자 2013. 06. 07

중국 시 여파 오리털·거위털 가격 꺾중

중국발 조류인플루엔자(AI) 여파로 오리털과 거위털의 가격이 급등한 것으로 나타났다. 지난 6월 5일 패션업계에 따르면 AI 영향으로 오리털(덕다운)과 거위털(구스다운) 공급량이 급격하게 줄면서 시장 가격이 두 배로 뛰었다. 현재 '9010덕다운(솜털 90%·깃털 10%)'가격은 1kg당 약 550위안(한화 약 10만원)으로 예년의 두 배 수준이다. 지난 5월 중순에는 약 630위안(한화 약 11만 5천원)에 거래돼 고점을 찍었다.

통상 가을·겨울시즌 신제품 출시 시기가 9월인 만큼 7월까지의 생산을 마무리해야 하기 때문에 의류업체들은 다운 확보에 총력을 기울이고 있다. 하지만 오리와 거위털 확보가 쉽지 않아짐에 따라 패딩제품의 가격이 오를 것으로 보인다. 또 미리 다운을 확보해둔 업체까지도 덩달아 가격을 올릴 가능성이 있고, 보통 40% 안팎인 다운 재고제품 할인율 역시 낮아질 수 있다.

전남도, 오리 햇볕 투과시설 ‘생산성 향상’

전남도가 지난해부터 추진한 ‘오리 축사 햇볕 투과 시설 지원사업’이 출하기간을 단축하는 등 효과를 나타내고 있다고 지난 6월 9일 밝혔다.

도에 따르면 상당수의 오리 축사가 오리산업이 급성장하던 시기 비닐하우스 위에 부직포를 씌워 오리축사로 개조한 것이어서 축사 내부로 햇볕이 투과되지 않고 있다. 뿐만 아니라 환기시설도 대부분 축사 측면 하단에 설치돼 깔짚이 항상 습기에 차 있어 AI 등 오리 질병 발생의 원인이 되고 있다. 이에 따라 도는 지난해부터 오리축사 햇볕투과시설 개선 지원사업을 추진했다. 햇볕 투과 개선사업은 자연광인 햇빛이 축사 안으로 들도록 오리축사 상단 부직포를 걷어낸 후 투명한 비닐로 교체하고 환기 시설을 설치하는 것으로 가설 건축물이나 허가받은 오리 축사에 지원하고 있다.

도는 지난해 23농가에 7억5000만원을 투자했으며 올해도 30농가를 지원할 계획으로 하반기 무허가축사 개선 종합대책이 시행되면 사업 참여 희망 농가가 크게 늘어날 전망이다. 지난해 사업을 추진한 축사에서는 사육 환경이 개선돼 오리농가의 생산성이 향상되고 질병 발생률도 현저히 줄고 있다. 실제로 오리협회 전남도지회(지회장 마강하) 분석 결과 도 지원을 받아 축사시설을 개선한 농가에선 3.2kg에 도달하는 출하 일령이 마리당 42일에서 39일로 3일 단축됐다.

그동안 오리 배설물과 물을 먹을 때 흘리는 물로 항상 젖어 있던 바닥깔짚을 매년 4~6회 교체하던 것을 햇볕과 환기로 자연 건조돼 2회 정도로 줄어 생

산비가 크게 절감됐다. 자외선에 의한 자연살균 효과와 오리 자체 면역력 증진으로 질병 발생도 현저히 줄었다.

안병선 전남도 축산정책과장은 “오리 사육농가의 축사시설 개선을 위해 햇볕 투과시설 개선사업 이외에도 2009년부터 실시하고 있는 정부의 축산시설현대화사업을 지원하고 있다”며 “질병 발생 방지를 위해 축사 소독과 사양 방식 준수, 축사 휴식 기간 30일 준수(연 5회전) 등 지도를 강화할 계획”이라고 밝혔다.

한편 오리는 전국 1100만 마리가 사육되고 있다. 이중 전남은 43%(500만 마리)를 차지, 전국 제1의 사육지다. 연관 업체도 종오리장 55개소, 오리부화장 30개소, 오리 도축장 6개소, 오리 가공공장 26개소, 오리 계열업체 17개소가 있다.

뉴스1 김한식 기자 2013. 06. 09

오리 게놈 해독, 조류인플루엔자 대책 기대

오리의 전체 유전정보(게놈)가 해독돼 조류인플루엔자의 차단 방법을 만들어낼 수 있을 것으로 기대되고 있다. 중국산업대학과 영국 에딘버러대학 연구팀은 지난 6월 9일 A형 인플루엔자 바이러스의 숙주로 알려져 있는 오리의 유전자수가 약 1만 9000개로 추정됐다고 Nature Genetics에 발표했다. 또한 강독성과 약독성인 A형 H5N1 서브타입 바이러스에 각각 감염된 오리에 대해 면역관련 유전자군의 역할을 비교한 결과, 일부에 차이가 있는

것으로 밝혀졌다. 지금까지 계놈 해독된 주요 조류로는 닭, 칠면조, 금화조(zebra finch)가 있다.

국민일보 쿠키뉴스 제휴사 메디칼트리뷴 2013. 06. 10

신종 AI 여파...상하이 동포 울고 웃고

[앵커] 지난 3월 중국에서 발생한 조류 인플루엔자, AI로 30여 명이 목숨을 잃는 등 피해가 컸죠. 지난 달 말 AI 비상사태가 해제됐지만 불안감은 쉽게 가시지 않고 있는데요. 닭고기 등 가금류를 취급하는 식당은 된서리를 맞았지만 때 아닌 호황을 누리는 곳도 있다고 합니다. 서혜정 리포터가 취재했습니다.

[리포트] 동포가 운영하는 상하이의 오리고기 전문점입니다. 한창 바쁠 점심시간이지만 식당은 썰렁합니다. 조류 인플루엔자 발생 이후 하루 9백만 원에 이르던 매출은 3분의 1 수준으로 푹 떨어졌습니다. 오리 대신 돼지와 소고기를 메뉴에 올리고 저렴한 가격대의 한식 뷔페도 내놨지만 상황은 나아지지 않고 있습니다.

[인터뷰 : 김진형, 오리고기 전문점 대표]

“상하이는 임대료가 만만치 않게 비쌌습니다. 그런데 그것을 충당하기에는 상당히 어려운 점이 많습습니다.”

한식 붐을 타고 인기를 모았던 삼계탕 집도 된서리를 맞았습니다. 이 식당은 아예 휴업에 들어간 뒤 인테리어를 바꾸는 공사를 시작했습니다.

[인터뷰 : 황병국, 삼계탕집 대표]

“어려운 기간 동안에 인테리어를 새로 하는 동시에

새로운 메뉴 개발도 하고 어려운 시기를 잘 넘겨보려고...”

닭이나 오리를 파는 음식점은 큰 손해를 보고 있지만 이번 사태로 반짝 호황을 누리는 곳도 있습니다. 치킨과 함께 대표적 배달 음식으로 꼽히는 피자 가게입니다. 이 곳은 AI 파동 이후 주문이 늘어 매출이 50% 가까이 뛰었습니다.

[녹취]

“바빴어요. 평일에도 바쁘고, 주말에도 바쁘고...” 전통음식 김치도 상하이 주부들 사이에 인기 메뉴로 떠올랐습니다. 김치 발효 과정에서 생기는 물질이 AI를 억제하는 효과가 있다는 연구 결과가 알려졌기 때문입니다.

[인터뷰 : 홍위엔, 중국인 주부]

“AI 발표 이후 지금까지 닭고기 등 가금류를 먹지 않아요. 대신 생선이나 소고기를 먹죠.”

AI 여파에 울고 웃는 상하이 외식 업체들. 지난 달 말 AI 방역 비상체제는 모두 풀렸지만 소비자들의 불안감은 여전해 이런 추세는 당분간 이어질 것으로 보입니다. 중국 상하이에서 YTN 월드 서혜정입니다.

YTN TV 서혜정 리포터 2013. 06. 16

축산농 사료구매자금 특례보증 농신보, 경영부담 완화 위해 농가당 1억원까지

농림수산업자신용보증기금(농신보)은 정부가 축산 농가에 지원하는 특별사료구매자금에 대해 6월 17

일부터 특례보증을 시행한다. 이 조치로 축산물 가격은 떨어지고 사료값은 오르는데 담보 여력이 없어 특별사료구매자금을 지원받지 못한 축산농가들이 실질적인 도움을 받을 수 있을 것으로 기대된다. 금융위원회와 농신보는 6월 14일 어려움을 겪는 축산농가의 경영부담을 줄이기 위해 4월 정부가 지원하기로 한 특별사료구매자금 1조3000억원에 대해 17일부터 특례보증에 들어간다고 밝혔다. 또 올 초 지원된 사료직거래구매자금 2000억원은 이날부터 보증조건을 특별사료구매자금 특례보증과 함께 변경해 지원하기로 했다.

이번 특례보증에서는 축종별 보증한도가 늘어나며 심사방법도 완화된다. 기존의 '사료 직거래 구매자금에 대한 신용보증'에서는 축종별로 보증한도를 3000만원에서 1억원까지 차등을 두었으나 이번 특례보증에서는 한우·육우·낙농·양돈·양계·오리 등 축종에 관계없이 한농가당 1억원까지 보증해 주기로 했다.

또 축산농가에 보다 빠른 지원이 이뤄지도록 신청자에 대한 심사방법도 대폭 완화해 간이신용조사만 하도록 했다. 이에 따라 심사에서는 연체나 신용관리 대상 여부, 권리침해(주택 압류 등) 여부와 같은 필수사항만 확인하게 된다. 또 기존의 일반보증은 만 70세 이상 신청자는 농신보센터에서 직접 심사했던 것과 달리 이번 특례보증은 연령제한을 적용하지 않고 금융기관이 대출 심사 때 함께 심사한다.

금융위는 이번 특례보증으로 2만9000여 축산농가가 혜택을 받을 것으로 전망했다. 금액으로 따지면 5000억원 이상의 보증지원이 이뤄질 것으로 예상된다.

농신보 관계자는 “특히 연이율 12~18%에 달하던 사료 외상구매가 현금거래로 바뀌어 농가의 금리

부담이 2000억원가량 줄어들 것으로 기대된다”고 설명했다. 농신보는 전국 27개 지역·권역 보증센터에서 전담직원을 선정해 운영한다.

앞서 정부는 4월 축산농가의 경영부담 완화를 위해 특별사료구매자금 1조3000억원을 연리 1.5%, 축종별 2~3년 상환을 조건으로 지원하고 기존에 이뤄지던 사료직거래구매자금 지원조건도 이에 맞추기로 하는 축산농가 경영안정대책을 발표한 바 있다.

농민신문 김인경 기자 2013. 06. 17

오리 봉지같이 강력 처벌

대전지역 모 대형유통업체에서 오리 제품을 원산지, 유통기한을 속여 시중에 불법유통하다 경찰에 적발됐다는 보도에 시민들은 “대형업체가 식품에 이럴 수가”라며 강력 처벌을 요구하고 나섰다. <17일자 6면 보도>현재 시민들은 이 같은 식품 조작 사건에 대형유통업체가 연관돼 있는 사실에 분노하고 있는 상황이다.

이들은 불법을 저지른 대상이 영세 업체가 아닌 대형유통업체인만큼 당장 ‘영업정지’등 행정처분을 내려 시민들의 먹거리 안전을 도모해야 한다며 목소리를 높이고 있다. 한 시민은 “영세 업체가 아닌 대형마트가 먹거리를 가지고 이런 짓을 할 줄 몰랐다”며 “이제는 대형마트 제품도 믿고 사 먹을 수 없게 됐다”고 분개했다. 인근 전통시장 상인들도 대형마트가 정상적 유통과정을 거치지 않고 제품을 조작해 가격을 낮춰 시중에 유통시킨 것은 상도의

를 저버린 행위라며 맹비난 했다.

한 시장 상인은 “정말 있을 수 없는 일이 벌어졌다”며 “모범을 보여야 할 대형마트가 기본적인 윤리마저 내팽개쳤다”고 말했다. 이에 대전 둔산경찰서는 해당 납품업체가 제품 포장 및 가공 허가를 받지 않아(축산물 위생관리법위반혐의) 검찰 측에서 정밀 수사 후 기소할 것으로 보인다고 밝혔다. 둔산경찰서 관계자는 “납품업체는 대형마트의 인지도를 이용해 제품을 많이 팔고, 마트는 업체로부터 판매금의 23%를 받기로 했다”며 “이번 사건을 통해 대형마트의 부당한 검은 거래가 드러난 것”이라고 말했다.

한편 둔산경찰서는 서구 둔산동의 한 대형마트 식품관 정육 담당자와 오리 납품업체 대표가 지난 2008년 11월부터 최근까지 오리 제품을 재포장해 약 25t(3억 7000만원) 가량을 시중에 유통해(축산물 위생관리법위반혐의) 불구속 입건됐다고 6월 16일 밝혔다.

축산물위생관리법을 위반한 자는 7조 1항, 22조 1항에 의거, 7년 이하 징역 또는 1억원 이하 벌금에 처해진다.

충청투데이 원승일 기자 2013. 06. 18

중국, 오리알 숙성에 중금속 사용 공장 대거 폐쇄

유해 식품이 범람하는 중국에서 이번에는 유명 오리알 요리인 피단(皮蛋)을 숙성시키는 과정에서 인체에 유해한 공업용 황산구리를 사용한 사실이 드

러나 식품 안전에 대한 불신이 더욱 커지고 있다.

지난 6월 16일 미국 자유아시아방송(RFA)에 따르면 중국 관영 CCTV는 장시(江西)성 난창(南昌)현에서 피단을 생산하는 공장 30여개가 폐쇄됐다고 보도했다. 피단 숙성 기간을 단축하기 위해 황산구리를 사용한다에 따른 조치다. 이들 공장에서 생산된 피단에 어떤 종류의 황산구리가 얼마나 함유돼 있는지는 검측하기 어렵지만 황산구리를 식품첨가제로 사용하도록 허가 받은 업체는 한 곳도 없다.

난창현은 전국 최대의 가금류 알 가공지역이어서 이곳에서 생산되는 ‘독 피단’ 규모도 엄청날 것으로 추정되고 있다고 RFA는 전했다. ‘독 피단’ 제조 사실이 드러나자 의사 등 전문가들과 네티즌들은 식품 안전에 대한 불안과 함께 당국에 대한 불만을 표시했다. 저장(浙江)성의 쑤(蘇)모 의사는 황산구리에 포함된 구리는 인체에 상당히 해로운 중금속이라며 식품 안전을 도무지 믿을 수가 없다고 말했다. 그는 단오 때 먹는 전통 음식인 쫄쫂를 싸는 잎을 일년 간 신선하게 보관하기 일부 식품 회사들이 황산구리를 사용한다는 말을 들었다고 덧붙였다.

황산구리가 인체에 들어가면 구토, 복통, 황달, 빈혈, 그리고 급성 위질환을 일으키는 것으로 알려졌다.

홍콩의 한 네티즌은 중국판 트위터인 웨이보(微博)에 올린 글에서 유해 식품 제조업자만 처벌할 것이 아니라 관리에 소홀했던 관련 공무원도 문책을 해야 한다고 주장했다.

중국 유명 경제학자인 뤼샤오펑(羅小朋)은 중국에서 유해 식품 적발은 언론 매체의 단골 메뉴가 됐으면서 식품 안전 문제는 탐관 척결과 같은 차원에서 엄중히 다뤄야 한다고 강조했다.

한편 미국 잡지 ‘이민과 난민연구’에 따르면 뉴욕에서 아시아 이민자들을 대상으로 건강과 영양 검사

를 실시한 결과 중국 이민자가 다른 나라 이민자에 비해 납, 카드뮴, 수은 등 체내 중금속 함유량이 크게 많은 것으로 나타났다.

연합뉴스 조성대 기자 2013. 06. 17

료에 도움이 된다고 소개했다. 대만 농업위원회와 지자체는 가금류 농장 등에 대한 자체 방역 활동 강화를 요청했다.

연합뉴스 타이베이 류성무 특파원 2013. 06. 21

대만서 H6N1형 AI 첫 인체감염 사례

대만에서 그동안 조류 사이에서만 주로 감염이 확인된 H6N1형 조류 인플루엔자(AI)의 인체 감염 사례가 나왔다. 대만 위생서(署) 산하 질병통제센터(CDC)는 6월 21일 감기 증세로 입원 치료를 받은 중부 장화(彰化)현의 20세 여성의 가검물을 정밀 검사한 결과, H6N1형 AI 양성 반응이 나왔다고 밝혔다. 대만 중앙통신(CNA)이 전했다. H6N1형 AI의 인체 감염이 확인된 것은 전 세계에서 이번이 첫 사례라고 당국은 설명했다. 이 바이러스는 저병원성으로 통상적으로 야생 조류와 가금류 등에서만 발견됐다. 당국은 최근 중국에서 확산된 H7N9형 신종 조류 인플루엔자와 같은 치명성은 없지만 가금류 농장 등에서 방역에 주의할 필요가 있다고 밝혔다. 해당 여성은 지난달 5일 발열과 기침, 두통 등의 증세를 처음 보인 뒤 사흘 후인 같은 달 8일 입원한 것으로 전해졌다. 이 여성은 사흘 만에 건강을 회복해 퇴원했다. 이 환자는 아침 전문 식당에서 일해 왔으며 해외를 방문하거나 가금류 등과 접촉한 이력도 없는 것으로 파악됐다. 질병통제센터는 이 환자와 접촉한 36명을 상대로도 검사를 했으나 모두 음성 반응을 보였다고 밝혔다. 당국은 항바이러스제인 타미플루와 리렌자 처방이 관련 환자 치

속을 채워주는 여름 보양식 ‘오리탕’

[앵커멘트] 오늘도 무더운 날씨가 이어졌는데요. 이렇게 더운 날 지친 몸을 달래주는 여름 보양식 중 오리탕이 있습니다. 특히 남도 5대 맛 중 하나인 전라도 오리탕은 다른 지역에서는 맛볼 수 없는 별미인데요. 최용석 기자가 소개합니다.

[기자] 예로부터 질기고 냄새가 난다며 꺼려왔던 오리 음식. 이 오리를 아주 맛있게 먹는 방법 중의 하나가 오리탕입니다. 광주를 중심으로 퍼진 전라도 오리탕은 70년대 오리가 대량생산되면서 전성기를 맞습니다. 전라도 오리탕의 특징은 들깨즙과 마늘, 체로 걸러낸 들깨즙으로 맛을 낸 전라도 오리탕은 냄새가 나지 않고 담백한 맛을 냅니다.

[인터뷰 : 김중지 / ‘오’오리탕 2대 사장] “전라도 오리탕은요. 들깨하고 오리하고 마늘하고 만들어 아주 좋습니다. 이 음식은 딴 지역에는 없어요.”

[스탠딩 : 최용석 / 기자] “전라도 오리탕의 또 하나의 특징은 미나리입니다. 오리탕에 데친 미나리를 들깨가 섞인 초고추장에 찍어 먹으면 그 맛이 일품입니다.”

특히 오리는 각종 성인병과 피부미용에 효과가 있어 남녀노소 모두가 좋아하는 보양식입니다.

[인터뷰 : 신동욱 / 광주 진월동] “먹으면 먹을수록

몸에 좋고, 맛도 있고 그래서 자주 오고 있습니다.”
[인터뷰 : 김영자 / 광주 중흥동] “기분이 좋아요. 그리고 힘도 나고, 너무 좋아요.”
 속을 채워주는 보약 ‘전라도 오리탕’ 여름철 한 번쯤 찾아볼 만한 건강식입니다. 전라도 오리탕이 최고야!

MBN뉴스 2013. 06. 22

거창 오리가공업체서 불... 1억3천여만원 피해

지난 6월 23일 오전 9시 57분께 경남 거창군 위천면 당산리의 한 오리가공업체에서 원인이 밝혀지지 않은 화재가 발생했다. 불은 조립식 샌드위치 패넬 건물과 가공설비 등을 태워 소방서 추산 1억3천여만원의 재산피해를 냈다. 주말이라 공장이 가동을 하지 않아 인명피해는 없었다. 경찰은 공장 내 훈제실쪽에서 연기가 피어오르는 장면이 찍힌 CCTV 화면을 토대로 정확한 화재원인을 조사하고 있다.

연합뉴스 이정훈 기자 2013. 06. 23

맛 좋고 영양가 높은 토종 ‘우리맛오리’ 개발

토종오리로 만든 우수품종인 ‘우리맛오리’가 처음



으로 개발됐다. 6월 26일 농촌진흥청은 일반오리보다 성장이 빠르며 단백질

질과 육즙이 풍부한 토종오리품종을 개발하고 최근 상표출원을 마쳤다고 밝혔다. 개발된 ‘우리맛오리’ 품종은 일정 기간까지 성장속도가 빨라 생후 8주차 평균체중이 2.84kg로 일반 토종오리 2.68kg보다 약 6% 더 나가 경제적이다. 또 육즙의 풍부함을 결정하는 보수력과 단백질 함량이 높아 오리고기 고유의 풍미가 있으며 가슴 육에는 다가불포화 지방산과 필수지방산인 아라키돈산이 많이 함유되어 있다.

농진청은 오리고기 수요는 높아지고 있지만 국내에서 유통되는 오리 종자 대부분을 외국에서 수입하고 있으며 토종오리의 난교잡으로 인한 품질저하를 우려해 품종개발에 나섰다.

우리나라 토종오리는 수컷은 머리가 청둥오리처럼 녹색을 띠며 목에는 흰색 가는 테가 있는 것이 많으며 암컷은 가슴이 짙은 갈색, 부리가 주황색 도는 흑색 및 청동색을 보이는 경우가 많다.

농진청은 이 가운데 체중 2.5kg~3.5kg 정도로 암컷은 번식력이 우수하고 수컷은 성장이 빠른 종자를 가려 교배하는 방식으로 품종을 개발했다.

올해 시범적으로 우수품종을 농가에 보급하고 오는 2020년까지 10만 수로 확대해 토종종자의 시장 점유율을 20%까지 끌어올릴 계획이다.

연합뉴스 이영주 기자 2013. 06. 26