

다가온 보양의 계절 ... 오리고기로 원기 충전 '오리고추장불고기'

여름은 한국인에게 보양식의 계절이다. 그래서 여름 보양식에 대해서도 여러 가지 의견이 분분하다. 육개장이나 삼계탕, 보양탕 등 뜨거운 국물을 찾는 사람이 있고, 수박이나 복분자 등 수분 공급을 우선 하는 사람도 있다. 또 장어나 오리 등 구워먹는 육식을 선호하는 사람도 있다.

그러나 중요한 것은 어떤 음식을 먹느냐가 아니고 본인의 체질에 맞는 음식을 적당히 먹는 것이 더 중요하며 덥다고 늘어져 있기 보다는 적당한 운동이나 활동으로 전체적인 건강의 균형을 맞추는 것이 중요하다. 여러 음식 가운데서 특히 체질과 비교적 무관하게 즐길 수 있는 식재료가 바로 오리이다.

오리는 같은 가금류인 닭과 달리 불포화지방으로 구성돼 있다. 동의보감이나 본초강목, 증보산림경제 등 옛 의학서에는 오리가 고혈압과 중풍, 신경통, 동맥경화, 비만증, 허약체질, 병후 회복, 정력강화, 위장질환 등에 효능이 있고 각종 해독작용과 혈액 순환을 도운다고 기록돼 있다. 오리는 한마디로 말하면 몸을 보양하면서 거악생신(去惡生新)하는 가장 강한 해독제 역할을 하는 음식이라 할 수 있다.

제주에서도 과거 오리를 심심찮게 가정에서 기른 적이 있었는데 주로 알을 얻기 위해서였다고 한다. 달걀보다 1.5배에서 2배 정도 크고 맛이 진해서 약용으로 받아 뒀다가 허약한 가족의 보신용으로 이용했다는 것이다.



■ 재료

오리고기 300g, 양배추 4장, 양파 1개, 대파 1개, 홍고추 1개, 고추장 2큰술, 진간장 2큰술, 설탕 2큰술, 고춧가루 2큰술, 다진 마늘 2큰술.

■ 만드는 법

- ① 오리고기는 뼈를 제거하고 먹기 좋게 자르고, 양배추와 양파는 굵게 채 썰고 대파, 홍고추는 어슷 썬다.
- ② 오리고기에 고추장과 간장, 설탕, 고춧가루, 다진 마늘을 넣고 조물조물 무쳐 놓고 1~2시간 재워 놓는다.
- ③ 프라이팬을 달궈서 오리고기를 먼저 넣고 15분 정도 익히다가 썰어놓은 채소를 넣고 볶아 완성한다.

■ 요리팁

- ① 오리는 자체에서 기름이 많이 나오기 때문에 식용유를 많이 사용하지 않고 볶아도 잘 볶아진다. 그러나 껍질을 제거하면 기름이 모자랄 수도 있어 이 경우에는 기름을 넉넉히 부어 볶아야 한다.
- ② 채소가 많이 들어가는 고추장 불고기는 채소가 익으면서 국물이 많아지기 때문에 국물이

많이 좋아들도록 자작할 정도로 볶아야 채소의 국물이 고기에 배어 더 맛있게 조리된다.

▶ 제주일보 [2015. 07. 02]

[여행만리]

5味 좋은거 ... U광주, 허끝의 발견

여행은 많은 사람들에게 설렘을 줍니다. 일상에서 벗어나 새로운 공간에 들어서서 것만으로 몸과 마음이 즐겁습니다. 여행의 대상도 개인에 따라 다르죠. 강과 산, 바다의 아름다운 풍광에 흠뻑 젖는 사람, 체험을 즐기는 사람, 요즘 대세로 떠오른 먹방여행까지 다양합니다. 이 중 여행의 기쁨을 배가시키는 것은 바로 '맛'일 겁니다. 아무리 좋은 풍경이나 웰빙을 즐겨도 '맛'을 놓쳤다면 왠지 허전하거나 여행을 망친 기분이 드는 이유이기도 하지요. 그래서 여행 좀 한다는 사람들은 '맛집'을 먼저 정하고 주변 여행지를 찾는다고 합니다. 다른 것은 조금 부족해도 '맛'은 확실히 챙기겠다는 뜻이겠죠. 전남 광주로의 여행은 허리띠부터 풀고 시작하는 것이 좋을 만큼 맛은 확실합니다. 송정리떡갈비, 오리탕, 한정식, 보리밥, 김치 등 광주 오미(五味)가 입과 눈을 즐겁게 하고도 남습니다. 참 젊음의 열기도 빼놓을 수 없겠지요. 광주 하계유니버시아드 개막이 하루 앞으로 다가왔습니다. 맛과 볼거리 그리고 각국 젊은 이들의 열정 넘치는 경기까지. 일석삼조의 즐거움이 가득한 그곳, 지금 광주로 가야 하는 이유입니다.

◇ 걸쭉한 국물과 찰진 살, 미나리의 삼색 궁합, 광주 오리탕



걸쭉한 국물과 미나리 맛이 일품인 오리탕

지친 몸을 달래주는 보양식 중 오리탕을 빼놓을 수 없다. 특히 광주 오미 중 한 자리를 차지한 오리탕이면 그 맛은 먹어보지 않아도 짐작할 만하다.

광주 오리탕은 들깨즙으로 맛을 낸 걸쭉한 국물에 미나리를 듬뿍 곁들여 먹는 것이 특징이다. 들깨가루 초장에 잘 익은 오리와 숨이 죽은 미나리를 찢어 먹는데 그 맛이 일품이다.

광주 유동 오리탕거리에 맛집들이 몰려 있다. 어느 집으로 가도 맛난 광주 오리탕을 맛볼 수 있다. 하지만 옆에 아홉은 '영미오리탕'을 첫손에 꼽는다.

오리는 육질에 알칼리성의 수용성 지방분이 함유돼 성인병에 효과적이라고 알려져 있지만 특유의 냄새 때문에 안 먹는 사람들도 있다. 이는 제대로 된 조리법을 모르기 때문이라고 영미오리탕 주인장인 김증지(76)씨는 말한다. 요리하기에 따라 닭고기보다 더 부드럽고 연한 것이 오리고기라는 이야기다.

냄새를 제거하는 방법은 내장 속의 기름샘과 쯤지 부분의 지방을 완전히 없애고 들깨로 요리한

다. 오리는 42~43일 정도 키운 것을 사용한다. 김씨는 “43일보다 하루만 더 지나도 육질이 질겨 지기에 철저하게 산지농장과 낱짜를 맞추고 있다”고 설명한다.

극성스럽다 할 정도로 꼼꼼하게 좋은 재료를 구입해 손님상에 내놓는 걸 장사의 기본된 진실이라고 강조한다.



손님상에 나가기 전 들깨물을 넣어 한 번 끓여내는 오리탕

싱싱한 오리가 준비되면 들깨를 갈아 체에 걸러 들깨물을 내려 2시간 정도 숙성한다. 여기에 된장, 고춧가루, 마늘을 넣고 뚝배기에 푹 달인다. 미나리는 먹을 때쯤 넣어 숨을 죽여 끓여낸다. 잘 익은 오리 살을 한 입 먹으면 부드러우면서 쫄득한 식감과 입안에 착착 감기는 감칠맛이 일품이다.

세련된 맛은 아니지만 전라도 말로 표현하면 개미(감칠맛·입에 착착 감기는 맛)가 철철 넘쳐난다.

남은 국물에 밥을 말아먹으면 아무리 죽진 밥도 고슬고슬해져 한 공기가 어느 새 후딱 비워진다. 오리탕은 한 마리(4만5,000원)면 4명이 충분히 먹을 수 있다. 여성들이라면 반 마리(2만8,000원)만 주문해도 2~3인은 거뜰하다.

▶ 아시아경제 조용준 여행전문기자 [2015. 07. 02]

국내 첫 오리 협동조합 탄생



국내 최초 오리협동조합이 탄생했다. 한국오리축산업협동조합은

지난 6월 29일 청주 소재 라마다호텔에서 창립총회를 개최하고 집행부 구성 및 사업계획 등을 의결했다. 초대 조합장으로는 김만섭 전 한국오리협회장이 선출됐다.

한국오리축산업협동조합은 계열화 위주의 산업 구조를 가진 오리분야에서 처음 탄생한 협동조합으로 그 의미가 크다. 오리산업의 경우 계열화사업 비중이 90%를 상회하고 있다. 따라서 농가들이 직접 협동조합을 통해 경영에 참여할 수 있는 기회가 제공되는 오리조합은 계열화 사업자들에 대한 견제 기능도 갖출 수 있을 것으로 기대된다. 특히 협동조합 창립에 참여한 오리농가수가 품목조합 설립 요건인 200농가를 넘어섰다. 이는 우리나라 전체 오리농가의 1/3가량이 참여한 것으로 앞으로 오리 산업의 구조개편에 어떠한 영향을 미칠지 관심이 모아지고 있다.

더욱이 기존의 품목협동조합과는 또 다른 모델을 제시할 것으로 보인다. 농가들 위주로 설립됐던 품목조합과는 달리 한국오리축산업협동조합은 오리 계열사와 유통업체들까지 참여함으로써 시장 진출이 훨씬 용이할 것으로 기대된다.

이날 창립총회에서는 김만섭 씨를 초대 조합장으로 선출한 것을 비롯해 대의원 49명, 이사 10명,

감사 2명도 선출했다.

앞으로 오리조합은 사료공동구매사업을 비롯해 교육 및 정보제공사업, 동물병원 운영, 유통사업, 병아리 운반사업, 축분처리사업, 깔짚 공동구매사업, 주유소 사업 등을 추진키로 했다.

아울러 향후 사업이 안정될 경우 농협중앙회 회원조합 가입도 목표로 하고 있다.

한편 이날 창립총회에서는 경대수 국회의원(새누리당, 증평진천괴산음성)을 비롯해 농림축산식품부 김종구 축산경영과장, 음성축협 조철희 조합장 등이 참석해 한국오리축산업협동조합 출범을 축하했다.

김만섭 초대조합장은 “오리산업은 한때 1조3천억 시장으로 전체 농산물 중에 7위 품목으로 성장했지만 AI와 소비부진 등으로 산업이 위축되면서 최근 9천억 시장으로 축소됐다”며 “오리협동조합 설립을 계기로 오리산업이 재도약할 수 있는 기회로 만들어 나가겠다”고 말했다.

▶ 축산신문 청주 = 최종인 · 이희영기자 [2015. 07. 01]

더운 복날 오리 삼채 백숙 어떠세요

7월 13일이면 초복이다. 폭염의 한 가운데로 들어선다는 의미다. 우리는 예로부터 무더위를 이기기 위한 보양식을 즐기며 특히 복날에는 복달임이라 하여 특별한 음식을 챙겨 먹어왔다.

최근 한 취업포털 사이트에서 복날에 즐겨 먹는 보양식을 조사한 결과 삼계탕이 94.5%란 압도적인 지지를 받은 것으로 나타났다.

초복을 앞두고 가정에서 온 가족이 무더위를 이

기며 원기를 회복할 수 있는 여름철 보양식을 요리 전문가의 조언으로 ‘오리바베큐 약선 삼채백숙’과 ‘전복 카르파치오’를 소개한다.



◇ 오리바베큐

약선 삼채백숙

한국조리사회 중앙회 대전·충남·세종지회 이정삼 지회장은 무더운 복날을 감안해 콜레스테롤 억제와 혈액순환에 좋은 참

숯과 짚불에 훈연시킨 오리바베큐 약선 삼채백숙을 추천했다.

재료는 오리 한마리, 오가피 100g, 구기자 200g, 당귀 200g, 통마늘 250g, 생강 200g, 양파 4개, 엄나무 150g, 대추 5개, 밤 6개, 황기 150g, 인삼 한뿌리 5~6근, 은행 15알, 감초 15g, 소나무솔잎 100g, 소주 1병, 활어전복 4마리, 녹두, 조, 흑미, 찹쌀, 백미, 물1, 설탕1, 간장1을 준비한다.

먼저 바베큐통에 짚을 넣고 위에 참나무 숯을 넣어 불을 지피고 그 위에 철망을 얹어 깨끗이 씻은 오리를 앞뒤로 올려 굴러가며 연기를 씌어 구워낸다.

오리뼈와 무, 양파, 대파 기본으로 모든 한약재를 넣어 혼합재료를 5시간 이상 끓인 육수에 푹 잡기도록 3시간 이상 재워둔다.

3시간 정도 재워둔 오리를 냄비에 담아 기본한약재와 육수를 부어내고 오리안쪽 가슴에 부추, 마늘, 밤, 생강, 준비된 오곡을 넣고 강원도 청정지역 생산 삼채를 가슴에 꽂 채워서 그 위에 살

아있는 전복을 넣고 깨끗한 짚으로 묶어서 마무리한다.

압력솥에서 30분정도 삶아주면 1차 솥불에 구워져 감칠맛과 느끼한 맛이 없는 담백한 오리백숙을 맛볼 수 있다.

이 지회장은 “수많은 식당에서 보양식이라고 20~30가지를 넣어 삼계탕을 끓이지만 너무 많은 영양소가 사람 몸에 한꺼번에 들어가면 오히려 몸을 해칠 수 있다”며 “오리백숙을 하더라도 가장 손쉽게 구할 수 있는 재료에 정성을 담아 배한 가지만 넣고 끓여도 최고의 음식을 만들 수 있다”고 말했다.

▶ 뉴스1 송해진 기자 [2015. 07. 11]

[커버스토리]

오리로 웰빙 식품문화 확산

(주)삼호유황오리 이세종 회장



닭에서 오리로

(주)삼호유황오리 이세종 회장은 1980년대 중반에 육계 유사 인티사업을

했다. 생산과 판매가 어느 정도 자리가 잡히자 화물차에 구이통을 싣고 즉석에서 닭을 구어 파는 ‘가마솥 통닭’ 프랜차이즈 사업으로 영역을 확대했다. 통닭 3마리를 파격적인 가격인 10,000원에 팔자 사업은 날개를 달고 훨훨 날았다.

“당시에 경기도 의정부에서 제주도까지 돌풍을 일으키며 닭이 팔려나갔습니다. 닭을 제대로 공

급하지 못해 하루 이틀을 쉬 적도 있었습니다.”

사업이 꽤 잘됐으나 이면에는 여러 가지 어려움이 있었다.

특히, 도계장이 없어 도계를 위탁했을 때 불편한 게 이만저만이 아니었다.

“당시 호남지역에 있던 대형 닭고기 회사와 축협 등에서 닭 값이 오르면 먼저 자기들 닭을 도계해요. 중간에 도계를 꺾달라고 애원해도 듣지를 않아요.”

반대로 닭 값이 떨어지면 이 회장의 닭을 먼저 도계하는 식이었다.

닭 값이 좋을 때는 도계를 하지 못해 닭을 팔지 못하고, 닭 값이 떨어질 때는 도계한 닭을 창고에 쌓아두어야 하는 어려움이 있었다.

선봉적인 인기를 끌었던 ‘가마솥닭고기’를 특허 등록을 할 즈음에 이곳저곳에서 유사상품을 내놓자 사업이 시들해졌다.

오리가 가금 산업의 주요축종으로 부상했고 2003년 오리사육수가 900만 수에 이르는 등 고속성장을 하자 이세종 회장은 닭에서 오리로 눈을 돌렸다.

AI로 큰 홍역 치러

2005년에 오리가공업체인 혜성유황오리를 인수했다. 인수하자마자 대대적인 보수작업을 했다. 비용이 80억원 가량 들어갔다. 모든 시설은 HACCP 인증기준에 맞췄다. 1일 3만 수를 도입할 수 있는 도계장 뿐만 아니라 가공장, 포장실에도 첨단 장비를 들여냈다. 오리로 축종을 바꾼 후에도 사업은 순탄하게 성장에 성장을 거듭했다. 그러다가 2008년에 악재를 만났다.

2008년 4월 6일 정읍 고부면에서 4번째 AI가 발생되자 삼호유황오리는 이동제한과 도입 중단사

태를 맞았다. 이때는 AI사태가 장기화될 것이라는 꿈에도 생각하지 못했다.

AI사태는 견잡을 수 없이 확산됐고 불안감은 갈수록 커져갔지만 그래도 정읍은 반경 10km 이내 이동제한지역에만 오리 사육수수가 90만 수에 달해 도업을 재개할 수 있을 것으로 기대했다. 그러나 오리의 잠복기간을 고려해 살처분 범위가 반경 3km에서 10km까지 확대됐다. 결국 4월 7일부터 6월 17일까지 아무 일도 할 수가 없었다. “농가들은 살처분 보상금이나 생계안정자금 등이 지원되기 때문에 힘들어도 이겨낼 수 있는 기반이라도 있지만 당시 75일간 도업을 하지 못했지만 지금처럼 경영안정자금지원제도가 없어 정부로부터 단 한 푼의 지원도 받지 못했습니다.” 다시 공장을 가동했으나 인근에서 오리를 구할 수 없어 전주 등지에서 오리를 구매해 그동안 입었던 손실을 복구해 나갔다.

천연식이유황으로 유황오리 개발

(주)삼호유황오리는 AI로 공장가동이 중단된 와중에 신제품인 유황오리를 개발했다. 동의보감에는 유황은 열이 많이 나고, 맛은 시지만 독성을 지니고 있다고 기록되어 있다. 특히, 유황은 냉증

을 낮게 하고 힘줄과 뼈를 튼튼하게 할 뿐만 아니라 성기능과 염증치료에 효험이 있다고 기록되어 있다. 그러나 유황은 독을 지녀 직접 섭취할 수 없기 때문에 우리선조들은 유황을 오리에게 먹이는 법제(法製) 과정을 거쳐 약용으로 이용해왔다.

(주)삼호유황오리에서는 천연식이유황을 원료로 사용한다. 천연식이유황이란 미생물, 식물, 동물 체내에 존재하여 생명활동에 관여하는 식물성유황이다. 천연식이유황인 MSM(Methyl sulfonyl methane)은 무독성 유황성분이어서 바로 섭취가 가능하다. 천연 식이유황은 관절 개선과 알레르기 증상 완화에 도움을 준다. 이와 함께 면역증강, 염증완화, 소화촉진과 위궤양 개선에 도움을 주는 것으로 알려져 있다.

(주)삼호유황오리에서는 배합사료에 천연식이유황과 옷나무 껍질, 인삼 등 한약재를 적절히 배합한 사료를 오리에게 급여한다. 이렇게 사육된 오리는 쫄깃쫄깃하고, 매우 부드럽고 식감이 좋을 뿐만 아니라 보양(補陽) 효과가 매우 뛰어나다. 도업, 가공 제품포장 등 공정은 HACCP 인증기준에 맞춰 위해요소가 없는 안전하고 위생적인 제품을 출시하고 있다.



▲ 삼호유황오리는 식감과 보양효과가 뛰어나다.

사육에서 가공까지 계열화 이뤄

삼호에서는 프랜차이즈 브랜드 ‘덕스데이’를 지난 2007년부터 운영하고 있다. 덕스데이는 웰빙 식품인 오리 요리로 삶의 질을 높이고자하는 현대인들의 입맛을 맞춘 건강식을 광주와 전남북 지역에 널리 보급하고 있다. 특히, 맞춤형 수제품인 오리훈제 바베큐가 소비자들에게 기대 이상으로 호응을 받아 가맹점 매출이 크게 늘어나고 있고, 창업문의가 꾸준히 이어지고 있다.



▲ 프랜차이즈 브랜드 '덕스데이' CI

(주)삼호유황오리는 지난 2009년에 인근에 5만 1,000㎡의 규모의 종오리장과 6,600㎡의 부화장을 짓기 시작해 2011년에 완공해 사육에서 가공까지 계열화를 이뤘다. 현재 계열농가가 50~80곳이 있고, 가공장과 부화장 등에 100여 명의 직원이 근무하고 있다.

지난해부터 현재까지 AI와 전쟁을 치르고 있는 가금 중 오리가 가장 큰 타격을 받고 있다. 금년 실용오리 생산 수는 650만수~700만수, 소비 숫자는 500만수 가량 될 것으로 예상돼 공급과잉이 우려되고 있다. 이세종 회장은 종오리 쿼터제를 실시해 수급조절을 하고 F1을 근절시켜 못하도록 해야 한다고 강조하고 있다. 일부 부화장에서 F1이 종오리로 둔갑되고 실용오리를 분양받은 농가가 AI에 걸려 보상을 받을 때 종오리가 아

닌 F1으로 밝혀지면서 제대로 보상을 받지 못한 농가가 적지 않았다. 뿐만 아니라 F1의 후대는 생산성이 떨어지는 등 농가에 피해를 줄 우려가 크기 때문에 반드시 근절돼야 한다고 말했다.

“이웃과 더불어 살자” 통 큰 기부

30여 년간 가금업 외길을 걸으며 사업을 꾸준히 성장시켰고 (주)삼호유황오리를 종합식품회사로 육성해 나가겠다는 이세종 회장은 통 큰 기부로 유명하다. 푸드뱅크에 매년 오리 3만 수를 기부하고 있다. 기부된 오리로 전남북지역의 소외계층에게 이 회장의 마음을 전달하고 있다.

이세종 회장은 “우리 주변의 어려운 이웃을 위해 도울 수 있는 일이 있다면 언제든지 발 벗고 나서겠다”라며 “미력하지만 나눔 문화 확산에 모범을 보이겠다”고 말했다.

(주)유성축산과 (주)코리아배합사료 등 계열사를 두고 있으며, 한국오리협회 부회장, 한국오리계열 유통협의회 회장, 한국원종오리 유한회사 이사 등을 맡으며 한국 오리 산업발전의 중추적인 역할을 담당하고 있다.

▶ 현대축산뉴스 윤홍선 이사 [2015. 07. 10]



▲ 종오리 직영농장

GS25, 보양식 장어 도시락과 오리 주먹밥 출시

GS리테일이 운영하는 편의점 GS25는 7월 10일 보양 식재료로 인기 있는 장어를 이용한 '식객통 장어덮밥'과 훈제오리를 이용한 '식객훈제오리주먹밥'을 선보인다.

식객통장어덮밥은 머리와 꼬리 끝을 제거한 장어 한 마리를 당귀, 감초 등의 한약재를 사용한 소스에 절여 비린 맛은 없애면서 장어의 담백한 맛은 살려 구워낸 것이 특징이다.

한 마리를 반으로 잘라 밥 위에 올린 덮밥 컨셉의 통장어덮밥은 장어와 짭조름한 한약소스가 밥과 어우러지면서 풍미를 더하고, 생강초절임과 락고를 함께 구성해 개운한 식사를 즐길 수 있도록 기획됐다. 가격은 4,500원.

식객훈제오리주먹밥은 기존 주먹밥에서 주로 사용하던 식재료에서 한 발 더 나아가 훈제오리를 사용한 프리미엄 상품으로, 톡 쏘는 매운맛의 겨자소스에 부추와 양파, 당근 등의 야채를 훈제오리와 함께 볶아 듬뿍 토핑한 것이 특징이다.

GS25는 등근 주먹밥 속에 훈제오리가 65% 이상 들어있는 훈제오리볶음을 토핑해 한 끼 식사로도 손색이 없을 정도의 프리미엄 보양 주먹밥을 선보였다. 가격은 1,400원.

GS25는 훈제오리 외에도 수산물인 쭈꾸미를 메인 식재료로 사용해 불향이 살아있는 매운 불쭈꾸미 볶음을 듬뿍 넣은 화끈쭈꾸미주먹밥(1,000원)도 여름철 이열치열 상품으로 판매하는 등 다양한 식재료를 사용한 먹거리를 늘리고 있다.

GS25가 장어와 오리, 쭈꾸미같이 기존에 사용하지 않았던 다양한 식재료를 사용해 먹거리를 개발하는 것은, 여름철 원기회복에 좋은 보양식재료로 고객들의 만족감을 높이고 다양한 맛을 즐길 수 있도록 선택의 폭을 넓히기 위함이다.

정재현 GS리테일 편의점 FF(FRESH FOOD)팀 MD는 “기력 회복에 좋은 장어와 오리 등을 이용한 보양 식재료로 차별화된 도시락과 주먹밥을 출시하게 됐다”며 “앞으로도 다양한 식재료를 사용한 먹거리로 고객들에게 새로운 맛을 선보여

만족감을 높이고 선택의 폭을 넓혀 가겠다”고 말했다.

▶ 뉴스웨이 [2015. 07. 10]

올 2분기 오리 사육 77% 급증 ... AI 여파 회복

지난해 맹위를 떨친 조류인플루엔자(AI) 파동이 가라앉으면서 올해 2분기 오리 사육이 1년 전보다 77% 증가한 것으로 나타났다.

통계청이 7월 10일 발표한 '가축동향조사'에 따르면 지난 2분기(6월1일 기준) 축산농가에서 사육한 오리는 모두 1천79만8천 마리로 작년 같은 기간보다 470만9천 마리(77.3%) 늘었다. 전 분기와 비교해도 311만7천 마리(40.6%)나 증가했다. 2011년 1천500만 마리까지 늘었던 오리 사육은 지난해 AI가 대규모로 발생하면서 600만 마리대로 떨어졌다. 올 들어 오리고기 소비가 서서히 늘어나기 시작하자 오리 사육은 2013년 12월 이후 1년 6개월 만에 1천만 마리대를 회복했다.

▶ 연합뉴스 박초롱 기자 [2015. 07. 10]

남이 먹고 있으면 뺏어서라도 먹어라 ... 초복엔 더욱

“돼지고기는 누가 사주면 먹고, 닭고기는 내 돈으로 먹고, 오리고기는 누가 먹고 있으면 뺏아서라

도 먹어라.”

서울에 올라와서 10년이 넘도록 자취한 기자에게 어머니는 통화할 때마다 잔소리를 늘어놓는다. 귓전에 쇄도하는 ‘해야 할 것’과 ‘하지 말아야 할 것’의 목록을 듣고 있노라면, 어디다 따로 적어놓은 쪽지가 있지는 않나 싶을 정도다. 그 중에서도 특히 장황한 부분은 먹을거리에 대한 것이다. 아침에 탄수화물을 챙겨 먹으면 머리가 잘 돌아간다고더라, 유산균 제품을 먹으면 장이 건강해져 피부도 좋아진다고더라, 토마토와 블루베리에 항산화 물질이 많다고더라….

어디서 그 많은 건강 상식을 들으셨는지 쏟아내는 이야기가 끝도 없다. 그 중 한 가지가 바로 오리고기를 많이 먹으라는 것이다.

▶ 초복 맛이 보양식으로 그만

오리고기는 육류 중에서는 유일하게 알칼리성 식품으로 불포화지방산의 함량이 쇠고기, 돼지고기에 비해 매우 높은 것으로 알려져 있다. 불포화지방산은 세포막을 부드럽게 해주고 영양소 전달을 원활히 해 건강한 세포를 만들어주고, 혈액을 맑게 해 영양과 산소를 공급해 준다. 많은 양을 섭취한다 해도 지방 과다 축적으로 생겨날 수 있는 동맥경화, 고혈압 등의 성인병에 걸릴 염려가 없는 것이다. 또 칼슘, 철, 비타민이 풍부해 혈중 콜레스테롤을 낮춰주고, 혈관을 맑게 해주는 ‘레시틴’ 성분의 함량이 높다. ‘동의보감’이나 ‘본초강목’에서도 순환기 질환에 효과가 있고, 허약체질, 위장질환 등에 탁월한 효과를 보인다고 기술할 정도다. 특히 오리알은 오리고기보다 불포화 지방산의 함유량이 높아 성인병 예방에 탁월하다. 저지방, 고단백이기 때문에 체력 보충이 필요한 수험생 뿐만 아니라, 다량의 콜라겐을 함유하고

있어 피부에 예민한 여성에게도 좋고, 칼슘과 칼륨이 풍부해 성장기 어린이들에게도 좋다.

다만 오리고기는 찬 성질을 가지고 있어, 한방에서는 몸이 찬 소음인 체질에게는 어울리지 않는다고 조언하고 있다. 체질이 허약하고, 손발이 차며 설사를 하는 사람들은 주의할 필요가 있는 것. 하지만 열이 많은 소양인과는 궁합에 잘 맞는다.

▶ 몸에 좋은 건 알아 가지고 … 매출도 훌쩍

하지만 오리 소비량 증가는 지지부진하다. 한국농촌경제연구원 농업관측센터 자료에 따르면 1인당 오리소비량은 1997년 0.9kg에서 2007년 1.53kg으로 10년동안 0.6kg 증가하는데 그쳤다. 이후 2009년 2.11kg, 2011년 3.13kg, 2012년 3.4kg으로 늘어나는가 싶더니, 2013년에는 3.2kg으로 오히려 줄었고, 2014년에는 AI가 유행하며 1.9kg으로 푹 떨어졌다. 1인당 닭 소비량이 2000년 6.9kg에서 2013년 11.5kg, 2014년 12.45kg으로 매년 증가세를 유지해 온 것과 비교하면 미미한 증가세다.

하지만 올해는 분위기가 달라지고 있다. 롯데마트에 따르면, 올 상반기 오리 매출은 지난해에 비해 2배 이상 증가해, 최근 5년(2011~2015년) 사이 가장 높은 수준을 보였다. 같은 기간 돼지고기와 닭고기의 매출이 각각 11.1%, 10.2% 증가하고, 한우 고기 판매는 5.3% 감소했다는 점을 감안하면, 그 인기를 짐작할 수 있다.

이는 오리고기 가격이 저렴해진 것과도 연관이 있다. 올 들어 오리고기(3kg · 생체)는 공급량이 늘면서 도매가격이 전년동기대비 12% 내렸다. 같은 기간 한우(1kg · 지육 · 1등급 이상)와 돼지고기(1kg · 탕박 · 1등급 이상)의 도매가격은 각각 1.6%, 12.9% 올랐다. 오리는 생산성이 높아

지며 국내 공급량이 늘어나는 반면, 한우와 돼지는 사육 두수가 줄어들며 공급량이 감소 추세다.

▶ 헤럴드경제 김성훈 기자 [2015. 07. 13]

오리는 '날아다니는 등푸른 생선'

벌써 초복이다. 연일 습도가 높은 후텁지근한 날씨가 계속되고 있어서 원기를 회복할 수 있는 고단백의 보양식이 적절히 필요하다. 이번엔 '오리'다. 오리는 워낙 웰빙식품이어서 '다섯 가지 이익'이란 해석이 붙을 정도로 영양이 풍부하고, 불포화지방산 함량이 높아 '날아다니는 등푸른 생선'이라고도 불린다. 날로 그 소비량이 증가하고 다양한 요리법이 개발되고 있다.

'복날' 하면 으레 삼계탕이 떠오를 만큼 한국인의 여름 보양식이지만, 콜레스테롤 문제로 건강 식품에서 조금씩 밀려나는 추세. 그렇다면 대안으로 떠오른 '오리'는? 당연히 원기 회복에 도움이 되고 성장 발육에도 효과가 크지만, 가정에서 쉽게 해먹을 수 있는 조리법은 아직까지 흔하지거나 오리구이 정도여서 닭고기보다는 대중화되어 있지 않았다.

하지만 최근 개발되고 있는 레시피를 따라가면 가정에서도 손쉽게 오리탕이나 백숙을 즐길 수 있다. 오리고기는 닭고기와는 정반대로 찬 성질을 지녔기 때문에 따뜻하게 탕으로 조리하는 것이 더 효과적이고, 궁합이 잘 맞는 식재료와 함께 요리할 때 더욱 건강하게 먹을 수 있다.

요리하는 한 의사 왕혜문씨는 "오리는 몸의 진액을 서서히 보충하고 음기를 돋워주며 수분 대사

를 돕고 몸을 정화하는 효능이 있다. 여름철에 열병으로 인해 생기는 피부 질환이나 불면증, 열과 수분이 소통이 잘 안 되어 몸이 붓는 증상이 보이면 오리에 녹두, 팥, 울무와 같이 열을 내려주는 곡류들을 배합하면 심장의 열을 빼주어 열독과 열창이 가라앉고 몸이 개운해지면서 원기 회복에 도움이 된다"고 말했다.

오리를 누린내 없이 가정에서 보양식으로 만들 수 있는 방법을 알아본다.

여름철 열독 · 열창 진정효과

◆ 얼큰한 오리탕



오리탕을 끓일 때 누린내를 잡는 방법은 공탕으로 '소주'를 사용

한다. 마늘이나 양파, 대파도 유용하다. 토막을 낸 오리고기를 냄비에 넣고 고기가 잠길 정도로 물을 붓고 끓여오르면 소주 1컵 정도를 붓는다. 센 불에서 다시 물이 끓어오르면 오리를 건져 찬물에 깨끗이 헹군다. 냄비에 데쳐낸 오리고기를 다시 넣고 물을 부은 다음, 된장, 다진 마늘, 고춧가루, 생강, 소주 약간, 후춧가루를 넣고 고기가 익을 때까지 끓여준다. 이때 반드시 뚜껑을 열어 놓고 끓여야 잡내를 없앨 수 있다.

오리고기가 익으면 여기에 썰어놓은 양파, 믹서기에 불려서 곱게 간 울무를 넣는다. 5분 정도 끓이다가 대파, 청양고추, 홍고추, 들깨가루를 넣어 잘 저어준다. 상에 올릴 때 부추나 깻잎을 듬뿍 올려낸다. 삶은 토란대나 우거지를 넣어도 별미다. 삼계탕처럼 통마늘을 듬뿍 넣으면 국물이 더 개운해진다.

오리.소.식.

소주 부어 누린내 잡아아

◆ 오리고기 모듬 전골



살코기를 넣어 맑게 끓여내는 모듬 전골. 로스용 고기를 얇게 썰어도 되고 소주를 부어

삶아낸 고기를 먹기 좋게 찢어서 사용해도 좋다. 냄비에 다시마를 넣어 끓인 뒤, 국간장과 소금으로 간한다. 표고버섯, 느타리버섯, 새송이버섯은 곁대로 찢어서 준비하고, 양파와 배추는 굵게 채를 썬다. 대파와 청양고추도 어슷하게 썬다. 전골 냄비에 오리고기를 비롯해 준비한 재료를 돌려 담은 뒤 다시마 국물을 부어 끓여낸다.

간단하게 먹을 수 있는 보양식

◆ 오리고기 영양술밥

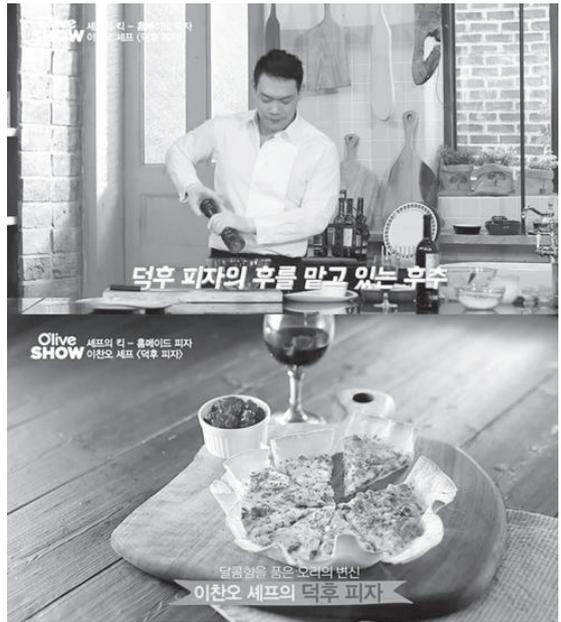


여러 가지 부재료와 오리고기를 넣어 지은 영양술밥. 간단하게 먹을 수 있는 보양식이다. 쌀을 씻

어 불려놓고 오리 살코기는 먹기 좋은 크기로 썰어 간장, 설탕, 다진 마늘, 맛술 등으로 밑간을 한 뒤 볶아낸다. 돌솥에 쌀을 안치고 국간장을 넣는다. 오리고기와 표고버섯, 은행, 대추, 밥을 올린 뒤 센 불에서 한소끔 끓이다가 다시 약한 불에서 15분 정도 끓이면 영양밥 완성.

▶ 미주중앙일보 이은선 객원기자 [2015. 07. 14]

이찬오, 꿀 떨어지는 덕후 피자 레시피 '소고기 대신 오리고기?'



이진호 세프의 덕후 피자 레시피가 화제다. 이진호는 과거 한 방송프로그램에 출연해 덕후피자를 소개했다. 레시피는 다음과 같다.

또피아를 프라이팬에 올려 준비한다. 블루치즈(고르곤졸라) 70g, 생크림을 1대 1 비율로 섞고 성탕과 후추로 간을 해 스프레드처럼 만들어준다. 그리고 또피아에 소스를 바른다.

오리고기를 가로 세로 각각 0.5cm씩 큐브 형식으로 자르며 크랜베리도 같은 크기로 다져준다. 이후 크랜베리와 오리를 꿀에 살짝 버무려준 뒤 토핑으로 올린다.

마지막으로 영양 부추를 참해서 올리고, 모짜렐라 치즈를 올려준 뒤 오븐에 11분 30초간 구워주면 완성된다.

이를 접한 누리꾼들은 “이진호 덕후피자 진짜 맛있겠다” “이진호 예비신부 김새롬 부럽네” “이진호 요리도 잘하고 멋있다” 등의 반응을 보였다.

▶ 시크뉴스 최민지 기자 [2015. 07. 24]

[인터뷰] 100일 맞은 한국오리협회 김병은 회장



오리협회 출범 이후 처음으로 오리업계 인사가 아닌 외부 전문가로서 협회장으로 선출된 김병은 회장이 출범 100일을 맞았다.

김병은 회장은 지난 100일 동안 눈코 뜰 새 없이 바쁜 나날을 보냈으며 오리협회장으로서 지난 100일의 소회를 밝혔다.

김 회장은 “취임 이후 회원과의 소통 강화를 위해 농가 및 계열사를 수시로 방문해 애로사항을 청취하고 있으며 농축산부를 비롯해 관련기관들과 제도개선을 위한 협의를 해 나가고 있다”고 말했다.

이와 함께 오리 산업 중장기 발전을 위해 국립축산과학원과 MOU를 체결한 것을 비롯해 가금전문 연구소인 반석엘티씨와는 오리질병종합관리 시스템 개발을 위한 업무협약을 체결했다.

김 회장은 “오리 산업은 지난 10년간 양적인 성장을 거듭해 왔지만 이를 뒷받침할 수 있는 체계적인 연구개발이 부족했다”며 “축산과학원과 반석엘티씨 등과 협조해 오리농가들에게 반드시 필

요한 기술 개발을 위해 적극 노력해 나갈 것”이라고 밝혔다.

또 김 회장은 AI로 인해 위축된 오리 산업의 부흥을 위해 오리협회의 역할도 강조했다. 김 회장은 “전체 농축산물 중 7번째로 높았던 생산액이 AI와 경기침체 등으로 인해 10위권 밖으로 밀려나는 등 오리 산업이 전반적으로 위축돼 있는 것은 사실”이라며 “오리 산업이 다시 한 번 도약하기 위해서는 생산기반 안정화를 바탕으로 오리고기 소비확대를 위해 적극 노력해 나갈 것”이라고 밝혔다.

이를 위해 올해 출범한 오리의무자조금이 조기에 정착될 수 있도록 노력하는 한편 소비자 기호에 맞는 제품을 개발하고 적극적인 홍보활동을 통해 오리고기 소비기반을 확충해 나갈 것이라고 밝혔다.

또한 오리농가 경쟁력 강화를 위한 정책 개발 등 제도개선에도 적극 나설 것임을 밝혔다. 김 회장은 “소, 돼지에 비해 상대적으로 오리의 경우 정책적으로 소외된 부분이 많았던 것이 사실”이라며 “AI 청정화를 위한 방역시설 확충 등 축사시설현대화사업을 비롯해 오리농가들의 축사시설 개선을 위해 정책 지원을 지속적으로 요구하고 있다”고 말했다.

실제로 김병은 회장은 취임 이후 오리농가 사육환경 개선을 위한 정책토론회를 비롯해 농림축산식품부 축산국장 간담회 등을 개최하면서 회원들은 물론 정책당국과의 소통의 장을 마련하고 있다.

▶ 축산신문 이희영 기자 [2015. 07. 22]

안일하고 고지식한 지자체 오리농가 곤욕 인근농장 시로 이동제한 출하 지정도압 장만 고집

경기도의 한 지자체가 인근 농장에서 AI가 발생해 이동제한에 걸려 발목이 묶인 상태에서 AI가 발생한 A농장에 살처분 비용을 부과하고 보상금도 경감해 지급해 논란이 일고 있다.

안성의 A농가는 인근에서 발생한 AI로 인한 확산을 우려해 오리를 출하할 계획이었다. 그러나 이동제한에 따라 지정도축장을 이용해야 하는데 경기도에서 지정한 도축장이 양평에 소재하고 있어 도압을 하려면 양평까지 100여 킬로를 달려야 하는 상황에 처했다. 게다가 양평 소재 도압장은 일 처리량의 한계로 인해 수차례 나누어 이송을 해야 하는 까닭에 사실상 이용이 불가능한 것이나 마찬가지라고 농장주는 판단했다. 그러자 농장주는 지자체에 현실적으로 5킬로 내외에도 있는 도압장을 두고 200킬로를 이동하라는 것은 불합리하다면서 지정도축장을 변경하길 요구했다.

하지만 반경 5킬로 내외의 도압장들은 행정구역상 타 시도군이기 때문에 불가하다는 답변을 받고 관내 규모가 큰 파주 도압장으로 변경해줄 것을 또다시 요청했다.

그러나 답변을 기다리던 사이 해당농장에서 AI가 발생하면서 도압하려던 오리들을 살처분하게 됐다. 때문에 2만수 규모의 오리를 살처분하게 된 가운데 안성시가 살처분에 소요되는 인건비와 장비대여에 소요되는 비용 800여만 원을 부담하겠다는 확인서를 제출하지 않으면 살처분을 할 수 없다고 전하면서 갈등이 촉발됐다.

A농장은 살처분에 따른 보상비도 100% 주지 않

으면서 살처분 비용까지 농가 부담시키는 것은 이해할 수 없다며 억울함을 호소하면서 살처분 비용 납부를 거부했다. 관련자들은 인근 농장에서 발생한 이후 2차례 검사를 실시했지만 모두 음성이 나와 도압을 하려 했던 것이었으며 이 농가가 지정 도압장 변경을 요구한지 열흘 가까이 되던 날 농가에서 AI가 발생했는데 지자체가 빠른 답변을 해주었으면 살처분하지 않고 출하할 수 있었다는 것이다.

때문에 농가는 AI 발생농가라는 타이틀과 함께 금전적인 손해까지 입게 되어 지자체가 오히려 농가의 소득 보전과 살처분 비용을 부담해야 한다는 입장이다.

올 초 안성시는 전국 최초로 구제역과 조류인플루엔자(AI)로 인한 1차 살처분 매몰 작업 외에 추가적인 살처분 작업에 동원되는 인력과 장비 등의 소요 비용을 해당 축산 농가에 부담시키기로 했다.

또 구제역·AI 등 발생 농가에 대해서는 공무원, 군인 등의 인력투입을 최대한 억제하고 농장주의 책임 하에 살처분 작업에 동원되는 인력을 자체적으로 해결하도록 방침을 세우면서 농가에 이 같은 일이 발생하게 됐다.

현재 이 농가는 살처분한 상태로 이 농장 소속의 계열업체가 시를 상대로 소송을 진행중에 있는 것으로 알려졌다.

이와 관련 한국오리협회는 지난 7월 15일 농축산부와 간담회를 통해 지정도축장 운영 개선을 공식건의 했다.

김병은 한국오리협회장은 “행정적 절차에 의해서 생산농가들이 겪고 있는 불합리한 일들은 근절돼야 한다”면서 “농축산부의 답변에 따라 추후 대응방안을 논의할 것”이라고 말했다.

▶ 축산경제 이해진 기자 [2015. 07. 24]