

사조그룹, 수입산 오리고기
결국 판매 중단기로
사조 측 “업계 요구사항 전면 수용”
... 오리협, 규탄집회 취소

중국산 수입 오리고기 판매로 오리업계는 물론 축산단체의 공분을 샀던 사조그룹 계열사 ‘사조오양’이 비난이 거세지자 수입오리 판매를 전면 중단기로 결정했다. 이에 따라 2월 2일 예정됐던 사조그룹 규탄집회도 취소됐다.

한국오리협회(회장 김병은)는 성명서 발표에도 불구하고 사조그룹의 미온적인 대처로 2월 2일 사조그룹 앞에서 농축산인 집회를 개최하려 했으나, 지난 2월 1일 사조오양 대표가 오리협회 요구사항을 수용하겠다는 의사표명과 함께 확약서를 제출해 개최예정인 집회는 취소키로 했다고 밝혔다.

그동안 오리협회에서는 수입산 오리고기를 판매하고 있는 사조오양에 즉각 판매중단을 요구했지만, 이렇다 할 반응을 보이지 않자 사조그룹 앞에서 대규모 집회를 예고한 바 있다.

또한 오리협회 이사회에서도 지난달 1월 28일 사조오양 측에 △인터넷 판매 즉시 중단 △보유재고 회수 및 오리협회 입회하 폐기 △사조그룹차원 재발방지 확약서를 거듭 요구했다.

비난이 거세지자 사조오양 측은 2월 1일 오리협회를 방문해 “현재도 수입을 하지 않고 있으며 향후에도 수입오리를 판매할 계획이 없다”라는 확약서 제출과 함께 요구사항을 이행키로 했다.

인터넷 판매와 관련해 1월 15일에는 98개 사이트에서 판매 중이었으나, 2월 1일 기준 92개 사

이트는 판매를 중지했으며, 남아 있는 6개 업체는 지속적으로 연락해 삭제조치를 취하기로 하고, 보유재고는 2월 5일 내에 회수조치 해 오리협회 입회하에 폐기처리하기로 약속했다.

김병은 회장은 “일단 요구사항 수용으로 논란은 잠재웠지만, 오리업계가 어려워지고 있는 상황에서 다시는 사조그룹과 같은 행보를 보여서는 안 될 것”이라고 당부했다.

▶ 축산신문 서혜연 기자 [2016. 02. 03]

안성 서운면 오리농장에 불 ...
농장 5개동 전소, 1만 수 폐사

2월 3일 오후 3시 31분께 안성시 서운면 A오리농장에서 화재가 발생, 4천여만 원(소방서 추산)의 재산피해를 냈다.

이 불로 비닐하우스 농장 5개 동(3천300㎡)이 모두 전소했으며 660㎡에서 사육 중인 오리 병아리 1만 수가 모두 폐사됐다.

화재가 발생하자 소방서는 22명의 인력과 8대의 소방차를 동원해 화재 진화에 나섰다.

이날 화재는 농장주 S씨(63)가 병아리들에게 먹일 물이 얼어붙자 토치램프로 녹이다가 보온덮개에 불이 옮겨 붙으면서 발생한 것으로 추정된다.

소방서는 농장주의 진술을 토대로 정확한 화재 원인을 조사하고 있다.

▶ 경기일보 안성=박석원 기자 [2016. 02. 03]

“생산성 향상 · 친환경 축산기반 확대” 농진청 기자간담회서 밝혀



농촌진흥청(청장 이양호)이 올해 축산분야의 경쟁력 제고를 위해 육질 고급화를 추진하고 생산성 향상과 친환경 축산기반을 확대하겠다는 뜻을 밝혔다.

농촌진흥청은 지난 2일 브리핑룸에서 농업 전문지 기자간담회를 갖고 이와 같이 설명했다.

농진청은 이날 농축산업계의 이슈와 주요사업 추진 방향에 대해 설명했다.

기정노 기획조정관은 “2016년은 개방확대, 고품화, 기후변화 등 위기요인과 함께 농업 · 농촌의 가치 중시, 수출시장 확대, 첨단기술 등 기회요인이 상존하고 있다”고 설명했다.

특히 축산분야에 있어서 친환경 축산을 확대하기 위해 가축개량은 물론 생산성 향상 사업, 가축분뇨 자원화 및 냄새저감에 초점을 맞춰 연구할 것이라고 밝혔다.

가축개량 분야에서 보증씨수소(한우 30두, 젃소 2두)를 선발하고 닭 · 오리 품종 복원(12계통), 씨돼지 보급(280두) 등 주요 축종별 씨가축을 선발해 보급하며 거세한우 육량개선을 위해 첨가물질 현장보급, 젃소의 적정 사료 급여수준 설정 및 조기 임신진단기술 개발 등을 실시할 것이라고 설

명했다.

가축분뇨 관련 연구는 기능성 퇴 · 액비 유용자원의 회수기술을 개발하고 냄새 저감용 미생물을 공급할 것이라고 밝혔다.

농진청 측은 “올해는 시장 개방에 따라 농식품산업의 수출시장 확대여건이 조성된 것도 특징”이라며 “농축산물의 수출 확대를 위해 축사시설 현대화 및 가축질병 예방은 필수라고 생각하며 연구과제도 이에 집중적으로 추진할 것”이라고 설명했다.

▶ 축산신문 김수형 기자 [2016. 02. 03]

오리농가 “무항생제 전환기간 줄어야”

육용오리 최소 6주 사육 규정 ...
출하체중 넘어도 더 키워야해
사료비 증가 · 상품 가치 하락

정부와 생산자단체가 무항생제 축산물 인증기준 개편 방안을 놓고 활발한 논의를 진행 중인 가운데, 현행 인증기준 중 육용오리의 ‘전환기간’이 현실과 맞지 않다는 지적이 일고 있다.

‘전환기간’은 일반농가가 무항생제 축산물을 생산하는 농가로 전환하거나, 일반농가에서 자란 가축을 무항생제 인증농가가 입식, 생산 · 판매하려는 경우 인증기준에 맞춰 해당 가축을 사육해야 하는 최소 기간을 말한다.

현행 ‘친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리 · 지원에 관한 법률 시행규칙’에는 무항생제 축산물의 전환기간은 육용오리의 경우 최소 6주, 육계는 최소 3주로 규정하고 있다.

이에 따라 무항생제 축산물 인증 농가가 일반 농가로부터 3일령의 새끼오리를 입식했다면 6주 동안 사육한 뒤 최소한 45일령 이상 되는 시점에 출하해야 한다.

그러나 문제는 사양관리기술 발달과 사료효율 향상으로 오리 출하일령이 앞당겨지고 있어 농가들이 전환기간을 지키기 위해선 적정 사육기간을 넘겨 출하할 수밖에 없다는 점이다.

전남 영암에서 육용오리 1만3,000여 마리를 사육 중인 한 농가는 “예전보다 사육환경이 좋아져 육용오리의 평균 출하체중인 3kg에 도달하는 데 40일령도 채 걸리지 않는다”면서 “하지만 관련 법에서 정한 전환기간을 따르다 보니 무항생제 축산물로 인증 받으려면 어쩔 수 없이 출하체중에 도달해도 사육을 더 할 수밖에 없어 사료비만 증가하는 실정”이라고 말했다.

실제 한국오리협회가 오리계열화업체 8곳을 대상으로 3개 연도(2012~2014년) 평균 출하일령을 조사한 결과에서도 오리의 체중이 3kg까지 도달하는데 38일이 소요된 것으로 나타났다.

이 때문에 농가들은 정부가 친환경 축산업을 육성하겠다는 취지로 인증제를 도입했지만 현실과 괴리된 인증기준이 참여를 가로막고 있다는 지적과 함께 전환기간을 최소 6주에서 최소 5주로 단축해 줄 것을 요구하고 있다.

오리협회 관계자는 “생산비 증가, 상품가치 하락 등 사육기간 연장으로 인해 발생하는 문제로 무항생제 인증 오리고기를 생산하려는 농가들의 민원이 잇따르고 있다”면서 “농가들의 의견을 수렴해 관련 법을 개정해 줄 것을 정부에 지속적으로 건의하는 중”이라고 말했다.

이에 대해 김지현 농림축산식품부 친환경축산과 사무관은 “사육기간이 단축됐다고 하지만 아직

까지 많은 농가들이 42일령을 기준으로 오리를 사육·출하하고 있어 이를 제도에 반영한 것”이라며 “앞으로 축산 강국과의 무역교류는 더욱 활발히 일어날 텐데 일부 농가들의 주장에 따라 인증기준을 완화하는 것은 국내산 축산물의 경쟁력을 떨어뜨릴 수 있다는 점에서 바람직하지 않다”고 말했다.

▶ 농민신문 최문희 기자 [2016. 02. 05]

신메뉴 개발 · 원산지 표시 관리 강화 “얼어붙은 오리고기 소비시장 녹이자” 오리자조금관리위서 제기



얼어붙은 오리소비가 풀릴 줄 모르고 있는 가운데, 신메뉴 개발과 원산지 표시로 소비심리를 녹여보자는 목소리가 모아졌다.

과거에는 생오리나 훈제오리 소비가 많았지만, 거의 한계점에 도달해 획기적인 요리가 필요하다는 것.

지난 1월 28일 개최된 오리자조금관리위원회(위원장 이창호)에서는 오리고기 소비가 정체돼 냉동재고량은 늘어만 가고 오리가격은 최저치를 기록하고 있는 가운데 자조금에서 소비촉진사업에 무게를 뉘야 한다는 의견이 제시됐다.

이날 회의에서는 능이오리탕, 오리보쌈 등 오리 고기를 활용한 여러 요리가 제시된 가운데 특히 '오리치킨'을 통해 시장을 개척해야 한다는 의견이 주목받았다.

다슬 문순금 대표는 "치킨시장의 규모는 약 5조 원으로 날로 성장하고 있는 가운데 오리치킨이 개발된다면 소비층을 넓힐 수 있는 기회라고 생각한다. 다만 오래두면 눅눅해지고 기름값도 많이 들어 취급을 꺼려하는 경우가 있다. 하지만 이를 자조금 차원에서 연구·개선해 오리치킨을 선보이면 소비가 다시 활성화 될 것이라 기대된다"고 피력했다.

이에 이창호 위원장은 "요리개발은 시간과 비용이 많이 들기 때문에 기간을 두고 소비촉진 활동과 병행해 진행하겠다"고 말했다.

국내산 오리고기 차별화를 위해 '원산지 표시'는 꼭 필요하다는 것이다.

한 자조금 위원은 "현재 요식업체들이 거의 수입 오리를 취급하고 있지만 원산지 표시는 제대로 하고 있지 않다. 이는 소비자의 알 권리를 침해하는 것"이라고 지적하며 "수입산 오리고기를 경험했던 소비자들은 맛이 없으면 찾지 않게 돼 그 손해는 고스란히 국내 오리업계가 받고 있다"고 주장했다.

이 위원장은 "수입산과 비교해 신선하고 안전한 국내산 오리고기가 차별화를 가지고 다시금 오리 소비가 활성화 될 수 있도록, 제시된 의견들을 검토해 실행이 되게끔 자조금 차원에서 최선을 다 하겠다"고 밝혔다.

▶ 축산신문 서해연 기자 [2016. 02. 05]

[인터뷰] 김병은 한국오리협회장 농가 방역시설 개선 ... 시전과 불명에 씩는다

오리 산업은 장기화된 고병원성 AI 발생으로 인해 어려움을 겪고 있는 가운데 경기침체, 생산비 상승, 소비감축, FTA로 인한 수입축산물 급증 등의 다중고를 겪고 있다.

올해도 오리 산업은 다중고로 인한 통증이 예상되는 가운데 '농가 방역시설 개선사업'과 '제품개발을 통한 소비확대'를 통해 불황을 이겨내기 위해 끊임없이 공부하는 김병은 한국오리협회장을 만나 향후 계획과 생각을 들어봤다.

■ 올해 협회의 중점적인 사업은.

지난해는 AI 발생으로 어려움을 겪고 있는 농가의 권익 보호를 위해 일했다면 올해는 방역에 미흡한 오리농가를 위해 방역시설 개선을 위한 R&D사업과 오리고기 제품개발 및 소비자 인식 개선을 통한 소비확대를 중점적으로 실행해 산업의 안정화를 모색할 계획이다.

■ 방역시설 개선을 위한 R&D 사업은 무엇인가.

깔짚 자동살포시스템을 만들고 농장에게 보급하는 사업을 계획 중에 있다. 오리농가의 가장 취약한 부분은 현재 깔짚에 대한 방역관리가 제대로 되지 않는 것이다.

오리는 가축의 특성상 물을 많이 섭취하는 동물이다. 분변으로 인해 오리농장의 깔짚 상태는 항상 불량하고 농가들은 항상 농장 내부에 깔짚을 수시로 보충해야 하지만 일일이 사람이 직접 깔

짚을 운반하고 살포해주는 실정이다.

대부분의 농가들은 차량으로 깔짚을 운반하고 살포하는데 이 과정 중에 분변이 계사 내부에서 외부에 노출되고 이러한 과정 중에 AI 바이러스가 다른 곳으로 이동할 수 있는 문제가 발생할 수도 있고 농가의 방역에 대한 문제점도 계속 제기되고 있다.

깔짚 자동살포시스템은 내부에 사람이나 차량이 진입하지 않고 내부에 깔짚을 살포한다. 때문에 내부에 있는 계분이 외부로 나갈 가능성을 최소한 감소시킬 수 있고 깔짚으로 인한 AI 바이러스 전염 및 발생률이 감소할 것으로 보인다.

이를 위해 지난 2월 1일 농림축산식품부를 방문해 깔짚 자동살포시스템에 대한 중요성을 설명하고 연구 등에 필요한 예산을 3년간 60억 원을 신청했다. AI로 어려움을 겪고 있는 오리농가의 발전된 방역시설 연구와 보급이 필요하다는 공감대가 산업전반에 형성돼 있어 농축산부가 긍정적으로 검토 중에 있는 것으로 알고 있다.

■ 소비확대는 어떻게 진행할 것인가.

미래 고객확보를 위한 제품개발이 필수적이다. 과거 오리고기는 탕으로 시작해 현재 훈제제품으로 발전되어 왔지만 지금 대중적인 음식이기 보다는 특정 고객층이 즐겨 찾는 제품으로 인식되어 소비확대에 대한 한계를 느끼고 있다.

소비확대를 위해서는 젊은이들이 찾을 수 있는 대중적인 먹거리를 만들어야 할 것이다. 예를 들어 치킨처럼 맥주와 함께 먹을 수 있는 제품을 만들거나, 탕수육처럼 일반 대중들이 즐겨 찾는 제품개발이 필요한 시점이며 준비 중에 있다.

이와 함께 학교급식에 오리고기 공급을 확대해 사람들의 인지도를 높이고 또 다른 미래고객을

확보 할 계획이다.

하지만 학교급식은 최저입찰로 진행되고 있기 때문에 저 품질의 오리고기가 납품될 수도 있다.

저 품질의 오리제품이 들어가면 향후 오리고기에 대한 인지도의 저하요인을 불러올 수 있어 신중하게 검토하고 사업을 진행할 예정이다. 또한 학교급식뿐만 아니라 군 급식에도 오리고기 공급을 함께 늘릴 계획이다.

■ 마지막으로, 하고 싶은 말은.

2014년 9월부터 작년 하반기까지 고병원성 AI가 발생하면서 오리산업은 하루하루 긴장의 연속이었다.

이에 따라 협회도 작년 AI 발생으로 농가에 대한 방역관리와 권익을 위해 집중적으로 움직였다. 오리 농가들의 AI로 인한 피해를 최소화하기 위해 정부의 살처분 보상단가와 소득안정자금 지원 단가 조정 등 정부에 끊임없이 건의하고 노력한 결과 지원금을 상향조정하는 성과를 만들었다. 이와 함께 협회는 온·오프라인을 통한 AI방역에 대한 중요성을 농가에 지속적으로 홍보하는 등 많은 노력을 기울였다. 다방면의 노력으로 현재 AI는 소강상태를 보이고 있다.

협회는 이에 안주하지 않고 방역활동을 강화한편 이를 기반으로 올해는 사육·질병·가공·유통 등과 관련한 사업에 역량을 집중할 계획이다.

올해는 농가들도 상시 긴장의 끈을 놓지 말고 철저한 방역관리로 고병원성 AI의 발생을 최소화하고 협회도 방역관련 사업이나 교육보다는 우월한 오리 산업이 발전할 수 있는 현안을 연구하고 실현시키기 위해 노력하겠다.

▶ 축산경제 안기범 기자 [2016. 02. 05]

충북도, 오리 사육농가 AI 일제검사

충북도 방역대책본부는 2월 15일부터 열흘간 도내 모든 오리 사육농가를 대상으로 조류인플루엔자(AI) 감염 여부를 일제 검사한다고 2월 11일 밝혔다.

도 방역대책본부는 축산위생연구소와 시·군, 도내 6개 계열화 사업자와 업무를 분담, 축사별로 분변을 신속히 채취해 검사하라고 지시했다.

도내에는 161개 농가가 오리 150만여 마리를 사육하고 있다.

도 방역대책본부는 '전국 일제 소독의 날(2월 17일)'을 기해 가금 도축장 등 축산 시설 전체를 대상으로 환경검사를 실시한다.

방역대책본부 관계자는 "철새 이동 시기에 농장 출입차량을 통제하고 축사 안팎을 주기적으로 소독해 바이러스 유입을 차단해야 한다"고 당부했다.

도내에서는 작년 2~3월 AI가 발생해 오리 44만 8천 마리, 닭 26만1천 마리 등 42개 농가 70만8천885마리의 가금류가 살처분 됐다.

▶ 연합뉴스(청주) 심규석 기자 [2016. 02. 11]

[술안주&캠핑요리] 미식가의 술안주, '훈제오리구이와 샐러드'

오리고기는 익숙한 재료는 아니지만 요리가 되면

서 역사적으로는 미식가의 이야기에서 빠지지 않는 음식이다. 청나라 황제이자 유명한 미식가로 알려진 건륭제는 오리고기를 매우 좋아해 황제의 오리 요리 사랑 덕분에 북경은 오리 굽는 냄새가 진동할 정도였으며 세계의 진미로 북경 오리고기를 꼽는다. 청나라의 서태후도 오리찜요리를 즐겨먹다 절제하지 못하고 과식을 했다는 이야기가 있다. 또 독성이 강해 섭취하면 어떤 생물이든 즉사를 하게 되는 유향을 오리에 먹여 오리는 유향을 해독한다는 지혜를 얻게 되면서 유향오리는 건강식으로 특히 관심이 많아졌다.

오리고기는 닭고기에 비해 단백질이 풍부하고 비타민 B1군과 철분도 풍부하여 곡류가 중심인 우리 식생활에서는 궁합이 잘 맞는 재료이다. 그러나 지방이 많아 집에서 요리할 때 쉬운 상대가 아니니 오리는 생고기보다는 훈제된 오리구이를 선호하게 된다.

지방이 많아도 오리는 불포화 지방산 함량이 높기 때문에 많이 먹어도 지방이 과다 축적되어 생기는 동맥경화나 고혈압 등은 걱정할 필요가 없는 스테미나 식품이다. 훈제오리구이에 채소를 넉넉히 곁들여 대식가의 술안주가 아니라 미식가의 술안주를 곁들이자.

훈제오리구이와 샐러드



주재료(2인분) : 훈제 오리 200g, 영양 부추 1/2줌, 양파 1/4개, 자색 양파 1/6개, 허니 머스타드 소스 적당량

샐러드 드레싱 재료 : 간장 1, 식초 1, 설탕 0.5, 소금 약간

만들기 ▶ 요리 시간 20분

1. 훈제 오리는 팬에 살짝 굽는다.
2. 양파와 자색 양파는 가늘게 채 썰어 찬물에 담가 매운 맛을 제거한다.
3. 영양부추는 손질해 깨끗하게 씻은 뒤 4cm 길이로 자른다.
4. 간장, 식초, 설탕, 소금을 섞어 샐러드드레싱 재료를 만든다.
5. 영양부추, 물기 뺀 양파와 자색 양파를 드레싱에 버무린다. 넓은 접시에 훈제 오리를 돌려담고 가운데 샐러드를 수북하게 담고 허니 머스터드소스를 곁들인다.

글 = 요리연구가 이미경(<http://blog.naver.com/poutian>), 사진 = 네츄르먼트

▶ 아시아경제 [2016. 02. 12]

양념장 재료 : 배즙 1/4컵, 고추장 3, 다진 마늘 2, 고춧가루 1.5, 생강즙 0.3, 깨소금·간장·설탕 1씩, 액젓 0.5

만들기 ▶ 요리 시간 30분

1. 오리고기에 매실주를 골고루 끼얹는다.
(Tip 매실주가 없으면 청주나 소주 등을 넣는다.)
2. 양파는 채 썰고, 풋고추와 붉은 고추, 대파는 어슷하게 썬다.
3. 깻잎은 가늘게 채 쳐 찬물에 담가 건져 물기를 뺀다.
4. 양념장 재료를 고루 섞어 오리고기에 버무린다.
5. 팬에 참기름을 두르고 양파를 볶다가 오리고기를 넣고 타지 않게 뒤적여가며 볶다가 고기가 익으면 풋고추와 붉은 고추, 대파, 들깨가루를 넣어 한 번 더 뒤적여 익힌다.
6. 그릇에 담고 깻잎을 올린다.

▶ 아시아경제 [2016. 02. 16]

**「오늘의 레시피」
오리주물럭**



주재료(4인분) : 오리고기 600g, 매실주 2, 양파 1개, 대파 1개, 깻잎 10장, 풋고추 2개, 붉은 고추 1개, 참기름·들깨가루 1씩

**전남동물위생시험소,
닭·오리 판매소 시 검사**

전남도동물위생시험소가 3월 4일까지 방역이 취약할 것으로 예상되는 닭, 오리 판매소 67개소와 오리 중개상 5개소에 대한 AI 특별검사를 실시한다고 밝혔다.

동물위생시험소는 특히 신속한 검사를 위해 동물위생시험소와 전남방역본부가 합동으로 시료 채취반을 편성해 분변 등 환경시료 채취에 나섰다. 시료는 가금 판매소별 오리 분변시료 10점, 중

개상의 경우 운전석 발판 및 페달, 어리장 등 차량 환경시료와 함께 계류장별 분변, 인후두 등 각 40점을 채취한다.

김상현 전남도동물위생시험소장은 “축사 내·외부를 철저히 소독하고 가금 증개상이나 판매상 출입 시 차단방역에 최선을 다해 주길 바란다”며 “AI가 의심되는 임상 증상이 발견되면 동물위생시험소나 시군에 신속히 신고해줄 것”을 당부했다.

▶ 한국농어민신문 [2016. 02. 19]

F1오리 사육 근절 위한 대대적 단속 착수

오리협회가 F1오리(교잡종) 사육농가 근절을 위해 팔 걷고 나섰다.

한국오리협회(회장 김병은)는 농림축산식품부, 지자체와 합동으로 전국 F1오리 사육농가에 대해 2~3월부터 대대적인 단속을 펼칠 것이라고 밝혔다.

이번 단속은 축산법과 가축전염병예방법 등 관련 법령에 의거해 기준을 준수하지 않은 농가에 행정처분 및 F1오리 살처분을 강행할 방침이다.

F1오리는 일반적인 종오리(PS)가 아닌 실용오리(CD)를 번식용으로 사용하는 육용오리 교잡종이다.

때문에 종오리가 아닌 F1오리는 계통보증서나 일반검정확인서가 없어 축산법에 어긋나 허가취소 조건에 해당된다.

그동안 오리협회는 2009년 축산법 개정에 따라

오리부분의 종축개념이 도입되고, F1오리 사육 근절 노력에도 불구하고 음성적으로 사육되고 있는 실정이라고 설명했다.

또한 사육환경 특성상 정부나 협회의 각종 관리나 제도권 밖에서 사육이 행해지고 있고, 다수지역과 농가로 질병을 전파하는 매개체가 될 수 있다고 지적했다.

실제로 지난 2010년 1차 HPAI 발생지가 천안 풍세면의 F1오리 사육농가였으며, 지난해에도 F1오리 사육농가에서 AI가 발견되는 등 현재까지도 AI 전파원인으로 작용하고 있다.

이에 오리협회는 F1오리 사육 및 부화 시 단순 과태로 처분이 아닌 벌칙(징역 또는 벌금) 처분으로 격상시켜 처벌규정 강화방안을 정부에 요청할 계획이다.

김병은 회장은 “F1오리가 산업을 어지럽히는 주범이니 만큼, 단속을 철저히 실시할 계획”이라며 “F1오리 사육농가를 알고 있는 사람은 협회에 신고해주길 당부한다”고 밝혔다.

▶ 축산신문 서혜연 기자 [2016. 02. 17]

“종오리 10만 수 감축” ... 오리업계 스스로 발벗고 나섰다 오리협회, AI 발생 원인 F1오리 강력한 규제도 건의

최근 오리산업이 지속되고 있는 소비침체 등으로 어려움을 겪고 있는 가운데 수급안정을 위한 자구책으로 오리업계 스스로가 발 벗고 나섰다.

(사)한국오리협회(회장 김병은)는 지난 2월 12일

개최된 제1회 오리 수급조절협의회(위원장 한경대학교 장경만 교수)에서 수급조절을 위한 종오리 감축 안건이 의결되었으며, 농림축산식품부장관에게 의결내용 보고를 거쳐 2월 17일부터 2월말까지 종오리의 감축이 진행중이라고 밝혔다. 종오리 감축 기준은 업체별로 보유하고 있는 25주령~70주령 산란종오리 중 18%에 해당하는 마리 수(약 67천수)와 71주령 이상 전체 종오리(약 34천수)를 의무적으로 도태하는 것을 원칙으로 하며, 감축되는 산란종오리 101천 수는 약 1천만 수 이상의 육용오리 감축 효과에 해당된다.

한편, 오리 수급조절협의회에서는 오리수급에 악영향을 끼칠 뿐만 아니라 질병에 취약하여 AI의 발생 원인으로 지목되고 있는 F1오리(육용오리를 종오리로 불법 사육)에 대한 강력한 조치를 정부에 건의하기도 했다.

이에 정부에서는 우선 오는 3월 중 농림축산식품부 및 지자체, 오리협회 공동으로 전국 종오리 사육농가를 대상으로 축산법, 가축전염병예방법, 가축분뇨법 등 관련법령 위반 여부 확인을 통한 F1오리 집중 단속을 실시할 예정인 것으로 알려졌다.

▶ 라이브뉴스 광동신 기자 [2016. 02. 17]

<기획연재> 수입축산물 공세 ... 축종별 대응방안 ⑤오리

빈번한 고병원성 AI(조류인플루엔자) 발생으로 사육마릿수의 급격한 변화와 소비 침체를 겪은

오리업계는 수급 불균형으로 대대적인 종오리 감축까지 감행하며 뼈를 깎는 노력을 펼치고 있다. 그럼에도 불구하고 2014년 AI 발생으로 줄었던 오리 사육 마릿수는 지난해 기준 967만9,000마리로 전년보다 36% 이상 증가하면서 AI 발생 이전 수준을 회복하고 있다.

이 가운데 오리고기 수입량은 2013년 이후 꾸준히 늘어나고 있는 추세다. 최근에는 대기업이 오리고기를 수입해 유통하는 등 오리농가들의 공분을 사 대규모 집회가 계획되는 등 오리고기 수입을 둘러싼 업계의 고심은 커지고 있다.

오리고기 수입 ↑, 소비량은 ↓

2010년 2,158톤이었던 오리고기 수입량은 오리고기 소비량이 늘어나면서 함께 증가하기 시작해 이듬해인 2011년 4,270톤으로 1년 사이 거의 2배가량 늘어났다. 이후 오리고기가 인기를 얻으면서 '신토불이'를 강조한 오리고기 프랜차이즈의 확대와 신선육 판매가 늘어나면서 오리고기 수입은 2012년 3,661톤, 2013년 2,942톤으로 감소하기 시작했다.

그러나 2014년부터는 오리고기 수입량은 늘어나고 오리고기 소비량은 줄어드는 기이한 현상이 나타나며 오리 수급 불균형을 부추기기 시작했다.

2011년부터 꾸준히 1인당 오리고기 소비량이 3kg대를 넘었으나 2013년 3.2kg을 끝으로 2014년 2.2kg, 2015년 2.5kg으로 오리고기 소비가 부진한 편이다. 이는 2014년 발생한 AI가 가장 큰 원인으로 지목되고 있다. 반면 오리고기 수입량은 2014년 2,949톤에서 2015년 3,189톤으로 8.9% 가량 늘어났다. 오히려 소비가 부진할 때 수입량이 늘어난 것이다.

오리.소.식.

지난해에는 사조그룹 계열사인 사조 오양이 수입 오리 훈제를 판매하는 데 대해 오리협회가 강력히 반발하며 제품 회수 폐기 등을 요구, 대규모 집회까지 계획한 바 있다. 오리협회는 2년여간 지속된 AI 여파로 오리고기 소비와 가격이 폭락하고 업계 냉동재고량이 나날이 쌓여가는 암울한 상황 속에서 대기업이 수입 오리를 파는 행태를 비난하며 시정을 요구했다. 문제는 사조뿐만 아니라 외식업체 유통업자들을 중심으로 수입 훈제 오리 등의 판매가 꾸준히 높아지고 있다는 데 있다.

가정 내 오리고기 소비 높아져야

오리고기 소비 패턴을 살펴보면 수입이 늘어나는 이유를 유추할 수 있다.

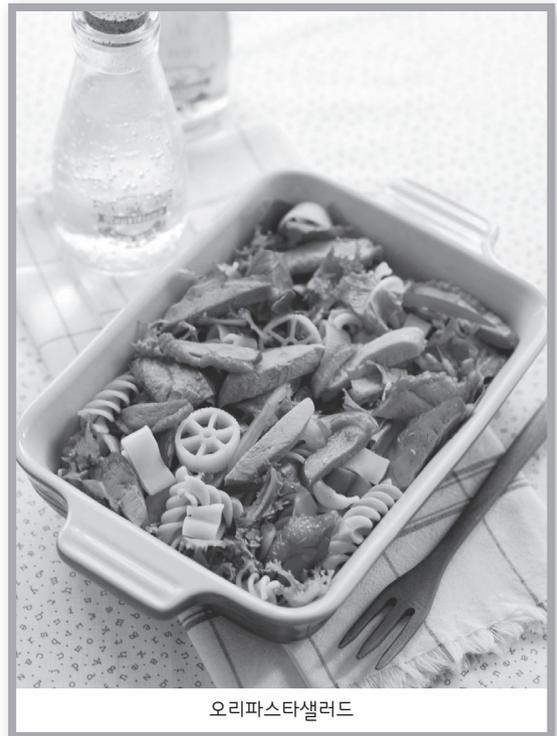
한국농촌경제연구원 농업관측센터의 소비자 조사결과를 보면 소비자들은 오리고기 소비 시 가정내 소비가 36.2%, 외식 소비가 63.8%로 외식 소비를 월등히 선호한다. 특히 2012년 이후 가정내 소비보다 외식 소비 비중이 증가하고 있다. 이 같이 외식소비 비중이 높아지는 가운데 일부 외식업체가 수입 훈제 오리 등을 사용하면서 수입 수요가 높아지는 것이다.

때문에 가정 소비를 늘리면 원산지에 민감한 주부들에게는 신선함을 강조한 국내 오리 소비 비율이 더욱 높아질 수 있다. 가정 내 오리고기 소비 부진 원인을 조사한 소비자 결과를 살펴보면 이 같은 문제의 실마리를 찾을 수 있다. 소비자의 21.4%가 오리고기의 크기가 적당하지 않다고 지적했고 요리방법이 다양하지 않고 가정에서 요리하기 어렵기 때문이라는 응답자가 20.7%를 차지했다.

오리업계의 한 관계자는 “가정 내 오리고기 소비

시에도 요리 방법을 몰라 훈제 오리 정도를 소비하는 경우가 많다”며 “생오리를 활용한 요리방법과 마리 판매가 아닌 정육 판매 등의 방법을 강구해 국내산 신선 오리를 소비하는 방법을 찾아야 한다”고 말했다.

▶ 농수축산신문 안희경 기자 [2016. 02. 24]



오리파스타샐러드