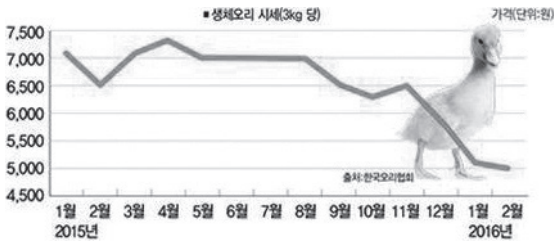


생산비 이하 오리시세 ...
5월쯤 회복 전망



수개월 째 생산비 이하를 형성하고 있는 생체 오리 시세가 5월부터 서서히 안정을 되찾을 것으로 기대되고 있다. 최근 실시된 종오리 감축사업과 F1오리의 효과가 드러날 시기고, 오리고기 성수기까지 맞물려있기 때문이다. 하지만 일각에서는 시세상승에 대한 기대심리로 일부 업체가 ‘무임승차’하는 것에 우려를 표하고 있다.

한국오리협회(회장 김병은)가 발표하는 생체 오리 시세에 따르면 지난해 8월 3kg당 7천원에서 9월엔 6천500원, 10월엔 6천원, 연말에는 5천500원까지 곤두박질쳤다. 이후에도 상황은 나아지지 않고 연초부터 현재(3월 3일)까지 5천원을 겨우 유지하고 있다. 이는 오리 생산비가 3kg당 6천원에서 6천500원인 것을 감안했을 때 턱없이 낮은 가격이다.

이처럼 오리가격이 하락세를 이어가는 이유는 오리 사육마릿수 증가로 공급은 늘었지만, 소비 부진 등으로 수요가 이에 못 미쳤기 때문이다.

한국농촌경제연구원에 따르면 지난해 12월 종오리 사육마릿수는 전년(80만마리)보다 19.4% 증가한 96만 마리였으며, 육용오리 사육마릿수는 전년(674만 마리)보다 30.8% 증가한 881

만 마리로 전반적으로 공급량이 늘었다. 반면 오리소비량은 지난해 1인당 2.5kg(추정치)로 전년(2.1kg)대비 증가했지만, 2013년에 3.1kg, 2012년에 3.4kg를 기록했던 것을 미뤄보았을 때 소비는 크게 늘어나지 않은 것으로 나타났다. 하지만 시세는 5월부터 차츰 회복세를 보일 것으로 전망된다.

오리협회는 지난 2월 실시한 종오리 감축사업의 효과가 70일 이후인 5월 경 나타날 것이라 예측했다. 이번 수급조절을 통해 산란종오리 중 18%(약 6만7천마리), 71주령 이상 전체 종오리(약 3만4천마리)를 폐기처리하면서 약 1천만 수 이상의 육용오리 감축효과가 나타날 것으로 기대하고 있다.

또한 F1오리 불법 사육농가를 단속, 강력한 조치를 취한다면 오리 공급량은 다소 조절될 것으로 점쳐진다. 더불어 계절적인 요인(나들이철, 어버이날)으로 오리 성수기가 겹쳐 있어 소비량이 증가할 것으로 예상된다.

하지만 시세가 올라갈 것이라는 기대심리로 물량을 비축하거나 종오리 입식을 늘려가는 행위를 하는 일부업체에 대한 우려도 존재한다.

한 계열사 관계자는 “일시적인 산지가격 상승으로 현혹돼 업계가 제살 깎아먹기 식으로 행동하지 않았으면 한다”며 “나 혼자서만 살려고 하는 태도보다는 업계를 위해 다 같이 나가야 할 것”이라고 지적했다.

▶ 축산신문 서혜연 기자 [2016. 03. 04]

AI 청정화 선언 ... 안심할 때 아니다

우리나라가 고병원성 AI 청정화를 선언하고 청정국의 지위를 회복한 가운데 주변국의 지속적인 AI 발생으로 철저한 차단방역이 요구되고 있다. 농림축산식품부는 지난해 11월 고병원성 AI가 마지막으로 발생하고 현재까지 추가 발생이 없어 세계동물보건기구(OIE) 동물 위생규약 조건에 충족됨에 따라 고병원성 AI 자체 청정화를 선언하고 청정국의 지위를 회복했다고 지난 2월 28일 밝혔다.

지난해 11월 15일 마지막 발생 이후 전국의 가금류 사육농가 1,593개소 기타 전통시장 등 취약지역 82개소에 대한 고병원성 AI 검사결과 3개월간 추가 발생이 없는 것으로 조사됐다.

또한 야생철새에 대해 분변 등 2만8,000여 점을 검사한 결과 고병원성 AI 바이러스가 검출된 바 없어 고병원성 AI 바이러스가 순환되지 않는다는 요건에 부합된다고 설명했다.

농축산부는 2월 19일 '가축방역심의회'를 개최해 고병원성 AI 청정국 지위회복 조건 부합 여부를 심의한 결과 정부에서 추진한 매물처분 조치와 예찰결과 등을 고려할 때 청정화 선언이 적절하다는 입장을 내비쳤다.

또한 야생철새나 고병원성 AI가 발생하는 주변국을 통해 고병원성 AI가 유입 가능성이 상존하기 때문에 언제든지 재발할 수 있다는 전제하에 AI 특별방역대책기간인 5월까지 취약지역 집중관리, 계열화사업자 및 가금농가 책임방역 체계 구축 등 'AI 재발방지 대책' 추진에도 총력을 다

할 것이라고 밝혔다.

특히 농축산부는 전남 및 광주지역의 전통시장 내 가금류 판매 시설 등 재발 우려대상에 대한 관리를 강화하고 오리 폐사체 검사 의무화 도입 등 AI 상시 예찰검사를 확대할 계획이며 계열화사업자 방역관리 실태 점검(연2회) 등 책임방역 체계를 운용한다. 또한 가금류 사육농가 등 축산업계의 고병원성 AI 방역능력을 높이기 위해 AI 집중발생지역 맞춤형 지도 교육, 차단방역 우수사례 홍보 등을 추진할 계획이다.

▶ 축산경제신문 안기범 기자 [2016. 03. 04]

2015년 소 등급판정 물량 줄고 돼지·닭·오리 증가

지난해 소의 등급판정 물량이 전년대비 감소한 반면 돼지·닭고기 등은 증가한 것으로 나타났다.

축산물품질평가원은 최근 '2015년 축종별 등급판정통계 분석'을 실시한 결과 소 100만7,000두, 돼지 1,588만4,000두, 닭고기 9,854만7,000수, 계란 10억6,721만9,000개, 오리고기 1,138만 수를 등급판정한 것으로 집계됐다고 밝혔다.

이 가운데 소는 2014년 104만1,576두 대비 3.3%(4,575두) 감소한 것으로 집계됐다. 2014년 저능력 암소 감축 사업의 영향을 받아 2년 연속 감소 추세에 있다는 게 축평원 관계자의 설명이다. 한우뿐만 아니라 국내산 소의 전반적인 감소 분위기가 통계로 밝혀진 것이다.

품종별로는 한우가 88만3,593두로 전년 92만944두 대비 4.1% 감소했으며, 육우는 5만6,923

두로 2014년 보다 14.7% 감소한 것으로 조사됐다. 젓소의 경우만 6만6,485두로 23.4% 증가한 것으로 나타났다.

한우 중에서는 거세우가 44만5,783두(50.4%)로 가장 많고, 암소 41만3,195두(46.8%), 수소가 2만4,615두(2.8%)인 것으로 집계됐다. 또한 한우 전체 1+등급 이상 출현율은 36.5%로, 2014년 대비 4.1%p 증가한 것으로 확인됐으며, 거세 1+등급 이상의 출현율은 4.7%p 증가한 54.3%를 기록한 것으로 조사됐다. 평균 도체중량은 387.8kg으로, 2014년 대비 9kg 증가했고 등지방두께는 13mm, 등심단면적은 86.6㎡, 근내지방도는 No.4.7인 것으로 분석됐다.

등급판정 물량이 2014년 대비 22만2,330두(1.4%) 증가한 돼지는 탕박 평균 도체중량이 87.7kg, 등지방두께는 21.7mm로 분석됐으며 육질등급 출현율은 1+등급 28.8%, 1등급 35.1%, 2등급 31.8%로 1등급 출현율이 가장 높은 것으로 집계됐다.

이밖에 닭고기는 2014년 대비 13.2%, 계란 15%, 오리고기는 무려 71.5%의 등급판정 물량 증가율을 기록한 것으로 조사됐으며, 이에 대해 축평원은 대형 유통업체의 판매 확대를 등급판정 물량 증가의 원인으로 추정했다.

축평원은 이 같은 내용을 정리해 '2015년도 축산물등급판정 통계연보'를 제작하고 이달 중으로 정부, 통계청, 관련 기관 및 도서관 등에 배부한다는 계획이다.

박종운 축평원 원장 직무 대리는 "앞으로 축산물 등급판정 통계와 빅데이터를 활용해 컨설팅 시스템을 마련하고 축산 농가에 대한 지원을 위해 최선을 다하겠다"고 전했다.

▶ 한국농어민신문 우정수 기자 [2016. 03. 08]

[김병일의 서양요리] 병아리콩을 채워 구운 오리가슴살과 오렌지소스



- 재료(1인분) : 오리가슴살 150g, 다리살 150g, 양파 1개, 셀러리 50g, 당근 50g, 오렌지 1개, 오렌지주스 150ml, 레드와인 150ml, 브랜디 20ml, 레드와인식초 50ml, 토마토 페이스트 50g, 밀가루 50g, 스파게티 5g, 로즈마리 10g, 타임 10g, 버터 50g, 올리브오일 100g, 가지 1/2개, 병아리콩 100g, 애호박 1/2개, 마늘 2개, 토마토 1개, 감자 1개, 샤프란 5g, 샬롯 1개, 레몬 1/2개, 머스터드 30g, 피스타치오 30g, 플렌타 30g, 월계수잎 1잎, 레몬주스 50ml, 달걀 1개, 우유 100ml, 통후추 10g, 파프리카 100g, 사과 1개, 소금 후추 약간, 설탕 50g

■ 만드는 방법

1. 오리다리살은 껍질을 벗겨 뼈와 살을 분리한다.
2. 1의 오리다리살을 팬에 구워 곱게 다져 세이지, 소금, 후추로 양념한다.
3. 병아리콩은 물에 불려 삶는다.
4. 2의 내용물에 달걀노른자, 피스타치오, 빵가

- 루, 3의 삶은 병아리콩을 넣어 섞어준다.
5. 오리가슴살은 껍질을 벗겨 반으로 썰어 두들겨 펴 소금, 후추로 양념한다.
6. 5의 오리가슴살에 4의 내용물을 채워 둥글게 말아 끈으로 묶어준다.
7. 달궈진 팬에 5의 내용물을 갈색이 나게 구워준다.
8. 애호박, 당근, 셀러리, 파프리카는 작은 주사위 모양으로 썰어 데쳐놓는다.
9. 자루냄비에 풀렌타, 우유를 끓여 8의 채소를 넣어 소금, 후추로 양념하여 졸여준다.
10. 접시에 9의 내용물을 깔아준 후 구운 오리가슴살을 썰어 가지런히 놓고 오렌지소스를 뿌려준다.

■ **오렌지소스 재료** : 오렌지 1개, 오렌지주스 150ml, 전분 20g, 레몬주스 20ml, 머스터드 10g, 설탕 약간

1. 오렌지는 즙을 내어 준비한다.
2. 자루냄비에 오렌지주스를 끓여 설탕, 전분, 오렌지 즙을 넣어 끓여준다.
3. 2의 오렌지주스에 레몬주스, 머스터드를 넣어 농도를 맞춘다.

▶ 국제뉴스 [2016. 03. 09] 동원과기대 호텔외식조리과 학과장

오리협, 오리고기 신메뉴 개발 나서

한국오리협회(회장 김병은)가 젊은 층을 타겟으로 오리고기 신메뉴 개발에 나섰다.

오리협회는 그동안 오리고기가 건강 보양식으로 잘 알려졌지만, 젊은 사람들이 자주 접하기 어려운 음식이라는 점을 착안해 오리고기를 활용한 ‘다이어트 비빔밥’을 개발했다고 밝혔다.

이번 ‘다이어트 비빔밥’ 개발은 성신여대 식품영양학과 중심으로 구성된 청년창업동아리팀에 오리협회가 오리고기를 지원함으로써 이뤄졌다.

성신여대 창업동아리 김진경 대표는 “웰빙컨셉으로 비빔밥에 훈제오리고기와 별도 개발한 양념장을 사용해 감칠맛이 나도록했다”며 “소비자에게 요리를 선보일 기회가 있어 판매해보니, 여성고객이 많이 찾고 또 전체매출의 60%를 차지할 정도로 인기가 좋았다”고 말했다.

이와 관련, 오리협회는 오리고기를 활용한 ‘다이어트 비빔밥’이 소비자에게 호응을 이끌어내자, 다른 청년창업동아리팀에도 오리고기 지원을 통해 신메뉴 개발에 적극 나설 것이라고 밝혔다.

김병은 회장은 “앞으로 오리고기 신메뉴 개발에 지속적인 지원이 이뤄질 경우, 오리고기 소비확대는 물론 청년창업을 통한 일자리 창출에도 일조하게 될 것”이라고 말했다.



* 다이어트 비빔밥 레시피

▶ 오리장 (4인분)

- 재료 : 간장8T, 설탕2T, 겨자분10g, 물 6T

- 만드는 법 : 1. 겨자분에 뜨거운 물 2T를 넣고 시니그린이 잘 형성되도록 발효시킨다. 2. 1에 설탕을 넣고 섞은 후 간장과 물 4T를 조금씩 넣고 섞어 오리장을 만든다.

▶ **오리비빔밥**

- 재료 : 현미밥 200g, 오리장소스 2.5T, 훈제 오리 80g, 부추 10g, 당근 20g, 깻잎 3g, 어린잎 3g, 참기름, 검은깨
- 만드는 법 : 1. 현미밥에 겨자간장소스 2.5T를 두른다. 2. 볶아놓은 훈제오리고기를 올리고, 5cm길이로 썬 부추, 5cm길이로 채 썬 어 볶은 당근, 채 썬 깻잎, 어린잎을 올린다. 3. 2에 참기름, 검은깨를 올린다.

▶ 축산신문 서혜연 기자 [2016. 03. 09]

전국 F1종오리 농장 일제점검 실시

육용오리를 종오리 대용으로 사용하는 F1종오리 농장에 대해 전국 일제점검에 나섰다.

농림축산식품부와 지자체, 한국오리협회는 3월 14일부터 'F1종오리 사육점검'을 합동 실시하고 있다.

F1종오리란, 오리고기 생산을 위한 실용계의 오리알을 종란으로 전용·사육한 오리다. 이는 질병에 취약해 AI 발생 등의 원인이 되고, 종오리업에 등록하지 않고 유통되는 등 오리수급의 불안을 야기하고 있다.

특히 최근 오리 사육마릿수 증가에 따른 산지시세하락 등 오리산업이 전반적으로 어려움을 겪고

있는 상황임에도 불구하고, 일부 종오리 농장에서 F1오리를 유통시킴으로써 수급불안을 가중시키고 있어 농식품부와 지자체, 오리협회가 칼을 뽑아 든 것이다.

이번 점검은 전국 종오리 농장을 대상으로 중점적으로 실시되며, 사육요건이 취약한 오리 사육농가 84개소도 포함됐다.

점검사항으로는 종오리업을 허가받은 농장에서 F1오리 사육여부와 종오리 검정확인서, 이동승인서, 계통보증서 보유여부 등을 확인한다. 또한 축산법령, 가축전염병예방법 등 이행사항에 대한 점검도 진행되고 있다.

아울러 F1오리 사육점검은 앞으로도 정기·비정기적으로 실시할 방침이다.

한편, 오리협회 측은 지난 2월 12일 개최된 '오리수급조절협의회'에서 의결된 오리수급안정을 위한 종오리감축(도태)사업을 추진했으며, 대부분의 업체가 참여하여 현재 계획 대비 약 120%를 달성했다고 밝혔다.

▶ 축산신문 서혜연 기자 [2016. 03. 11]

[인터뷰]
신임 이우진 오리자조금관리위원장



“오리소비가 확대될 수 있도록 ‘캐치프레이즈’를 만들어 산업에 활기를 불어넣겠습니다.”

최근 오리자조금관리위원장으로 취임한 이우진 위원장

은 이같이 강조했다.

그는 “사회 전반적으로 소비심리가 위축되면서 오리산업마저 얼어붙었다”며 “국민들의 소비정서를 일으킬만한 획기적인 것이 필요하다”고 피력했다.

이에 올해 자조금에서는 각 계열업체 마케팅 담당자와 T/F팀을 구성해 현 상황을 분석하고, 오리고기 소비를 자극할만한 캐치프레이즈를 구상할 것이라고 밝혔다. 이후 광고 및 소식지, 계열사 차량 등에 캐치프레이즈를 달아 소비자들이 쉽게 접근할 수 있고, 오리고기라면 건강한 음식이라는 것을 인지할 수 있도록 추진할 계획이다. 오리자조금에서 원산지 표시기준 강화도 빠질 수 없는 올해 목표다.

이 위원장은 “앞으로 6년 뒤 관세장벽이 무너질 때를 대비해 국내산이 살아남을 대책을 세워야 한다”며 “소비자단체와 협의해 포장재 앞에 원산지를 표기하도록 해서 소비자들이 국내산을 눈으로 구분이 가능하게 해야 한다”고 주장했다.

그는 의무자조금 제 2기를 맞은 오리자조금관리위원회의 성패가 자조금 거출률에 달려있다고 피력했다.

이 위원장은 “회원들의 적극적인 자조금 거출로 오리산업에 힘을 실어줄 수 있다”면서 “그동안 무임승차했던 타 오리업체들도 자조금 납부에 협조하도록 노력할 것”이라고 다짐했다.

오리자조금에 대한 열정과 소신을 반영하려는 이 우진 관리위원장의 행보에 업계의 관심과 기대가 모아진다.

▶ 축산신문 서혜연 기자 [2016. 03. 16]

몸속 지방을 없애주는 착한 지방 식품 10가지 공개

‘지방은 무조건 나쁘다?’라는 편견을 버려라. 나쁜 지방을 청소해주는 착한 지방은 불포화 지방이라고 한다. 즉, 과다하게 쌓여있는 포화 지방들을 마치 비누칠 하듯 제거해주는 역할을 해 다이어트에 도움을 준다. 이에 착한 지방 식품 10가지를 공개한다.

1. 올리브오일

비타민E, 불포화지방산이 풍부해 노화를 방지하고 지방의 연소작용을 도와 다이어트에 도움을 준다. 기름요리를 할 때 올리브오일을 사용하는 것도 좋다.

2. 견과류

잣, 호두, 아몬드 등 불포화지방 함량이 70% 이상으로 혈관 청소부 역할을 해 다이어트에 도움 주며 특히 아몬드는 뱃살을 빼주는 음식으로 유명하다.

3. 오리고기

오리고기는 불포화지방이 풍부해 콜레스테롤 수치를 낮추는데 도움을 주며 육류 중 알칼리 식품이라 몸의 산성화를 막아주는 효과가 있다.

4. 고등어

고등어의 EPA 성분은 동맥경화를 예방해주고, 불포화지방산인 DHA가 풍부하고 불포화 지방산의 산화를 막아주는 비타민E도 가득 들어있다.

5. 연어

연어는 불포화지방산이 풍부해 성장기 어린 아이들과 성인들의 뇌 활성화를 도와준다. 특히 오메가3 성분과 비타민D 성분도 굉장히 많다.

6. 옥수수

옥수수 씨눈에는 식물성 지방이 풍부해 혈관 벽을 튼튼하게 해주고 노화를 늦춰주는 효과가 있다. 한 끼에 한두 개 정도 섭취하는 것이 가장 적당하다.

7. 아보카도

아보카도에는 단일불포화지방이 다량 함유되어 있어 나쁜 콜레스테롤이 쌓이는 것을 막아준다.

8. 검은콩

검은콩은 콜레스테롤 생성을 억제하기 때문에 비만 예방에 효과적이다. 검은콩에 포함된 단백질과 지방산은 콜레스테롤 생성을 억제해주고, 펩타이드 성분이 체중 감소에 도움을 준다.

9. 고추

고추의 매운맛은 캡사이신이라는 성분으로부터 비롯됐다. 바로 이 캡사이신이 체지방을 분해해주고, 신체의 교감 신경을 활성화시켜 열량 소모를 늘리게 하는 역할을 해준다.

10. 녹차

녹차에는 카테킨이라는 성분이 있는데, 카테킨은 체내 지방축적을 억제하는 효과가 있어 몸 속에 지방이 축적되는 것을 억제해준다. 또 체내에서 발생하는 열을 연소시키는 작용을 하는 갈색지방

조직을 활성화시킨다고 한다.

▶ 중부일보 홍지에 기자 [2016. 03. 18]

<기자의 시각>

‘오리, F1 근절에 힘 모아야 할 때’

오리 수급이 최악의 상황으로 치닫고 있다. 불포화 지방산이 풍부해 웰빙 단백질로 손꼽히며 인기를 얻기 시작한 오리고기는 AI 발생으로 소비가 푹 떨어지며 최근까지 부진을 면치 못하고 있다. 오리업계는 수급 조절을 위해 지난 1월 종오리를 감축하는 등 자구책을 마련하고 뼈를 깎는 인고의 시간을 보내고 있다.

그러나 아직도 모자라다는 것이 문제다. 여전히 오리고기는 넘치고 소비는 부진하다. AI 청정국 지위 회복으로 홍콩으로의 수출도 재개됐지만 이렇다 할 계기가 마련되지 못하고 있다. 이를 위해 오리업계는 또 한 번의 대대적인 감축과 함께 대책마련을 위해 동분서주하고 있다. 오리업계가 주장하는 가장 강력한 대책은 F1 사육 근절이다. 육용오리를 종오리로 사육, 불법적인 생산으로 통계에도 잡히지 않는 F1오리는 오리업계의 고질적인 문제로 지적돼 왔다. 일각에서는 원종오리를 분양받았는데 이 중 일부가 F1으로 드러나는 등 사기문제로까지 비화되고 있다. 비단 최근의 문제만이 아닌 이 F1 문제가 아직도 해결되지 못함이 놀라울 따름이다. 단속을 한다고는 하지만 제대로 된 처벌기준이 있는 것도 아니기 때문에 반복적으로 발생하게 되는 것이다. 계열화가 진행된 오리산업에서 방역, 생산, 통계의 구멍처

럼 여겨지는 F1을 근절하는 것은 비단 오리업계만의 숙원이 아니다.

건강한 오리, 웰빙 오리고기를 선택코자 하는 소비자들을 위함이기도 하다는 사실을 제대로 알아야 한다. 정부 당국은 물론 지자체, 생산자 스스로가 산업과 국민건강을 지키겠다는 하나의 마음으로 합심해 이번 기회에 F1 문제를 제대로 풀어 내기를 바라본다.

▶ 농수축산신문 안희경 기자 [2016. 03. 28]

‘오리 수급안정’ 종오리 추가감축 시급

오리 수급 안정을 위해 추가적인 종오리 감축과 F1 감시강화, 원산지 표기 등의 대책이 필요하다는 주장이다.

한국오리협회는 지난 3월 24일 대전 라온컨벤션에서 오리수급조절협의회를 개최하고 오리 수급 안정을 위한 대책을 논의했다.

이 자리에서 전문가들은 도태를 감행했음에도 경기침체 등의 상황으로 여전히 수급이 불안정한 상황임을 지적하고 추가적인 종오리 감축 등 대대적인 대책이 필요하다는 데 공감대를 형성했다.

오리업계의 한 인사는 “자체적인 감축에도 불구하고 유통 쪽에서 이미 2~3곳이 부도가 나는 등 어려움이 커지고 있다”며 “오리 원가를 감안하여 팔면 오히려 적자가 나는 상황에서 제2의 종오리 감축이 행해지지 않으면 문제는 더욱 심각해질 것”이라고 말했다.

이에 전문가들은 18% 정도의 추가적인 감축이 더 필요하며 시기를 내달내로 결정해 최대한 빨리 시행해야 한다고 의견을 모았다.

또한 F1 사육 근절을 위해서는 처벌을 강화하고 국가기관에서 감시를 하는 등 강력한 대책이 필요하다고 지적했다.

이밖에도 소비자 측에서는 원산지 표기를 확실하게 해서 소비자들이 국내산 오리고기를 인식할 수 있도록 하는 한편 소비자의 인식도를 조사하고 가정에서 쉽게 해 먹을 수 있는 요리법을 개발하는 등의 노력이 필요하다고 주문했다.

▶ 농수축산신문 안희경 기자 [2016. 03. 28]

