

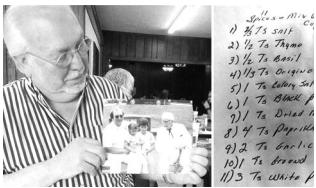


**국가별 동향**



**미 국**

**KFC 닭고기 조리법 공개?...진위여부 공방**



치킨 체인 업체 KFC의 '1급 영업 비밀' 인 닭고기 조리법이 공개돼 진위 여부를 두고

공방이 일고 있다. KFC의 창업자 하랜드 샌더스는 1940년 미국 켄터키 주 코빈의 작은 레스토랑에서 밀가루에 11가지의 허브와 향신료를 섞은 자신만의 치킨 조리법을 만들어냈고, 이 조리법은 지금까지도 KFC의 중요 영업 비밀로 취급돼 공개되지 않고 있다. 이런 상황에서 창업자 샌더스의 조카가 조리법을 공개한 것이다. 샌더스의 조카 레딩턴은 미국 언론 시카고 트리뷴의 기사를 만난 자리에서 샌더스의 둘째 부인이었던 클라우디아 레딩턴의 유품인 스크랩북을 공개했다. 스크랩북에는 11가지 양념으로 닭고기를 조리하는 방법이 손글씨로 적혀있었다. 레딩턴은 "이것이 그토록 비밀에 부쳐온 원조 조리법"이라며 자신이 어린 시절 차고 지붕 위에서 양념 통에 11가지 양념을 섞는 일을 하면서 KFC의 일을 도왔다고 주장했다. 또 "가장 중요한 재료는 흰 후추"라며 "1950년대에는 아무도 흰 후추를 어떻게 써야 할지 몰랐다"고 말하기도 했다. 하지만 실제 창업자 샌더스가 직접 작성한 조리법은 현재 켄터키에 위치한 KFC 본사의 안전금고에

보관돼 있는 것으로 알려졌다. [서울경제]



**뉴질랜드**

**10여 분 동안 치킨바 100조각 먹는 미녀 모델**



100조각 치킨바 먹기에 도전한 여성이 화제다. 최근 동영상 공유사이트 '라이브릭'

(Liveleak.com)에는 100조각 치킨바 먹기에 도전한 뉴질랜드 출신 모델 겸 익스트림 이터 넬라 지저(Nela Zisser/23세)의 영상이 게재됐다. 영상에는 치킨바 100조각이 들어있는 11개의 박스와 다양한 소스들이 세팅되어 있다. 드디어 시작과 함께 넬라가 소스에 치킨바를 찍어먹기 시작한다. 놀랍게도 그녀는 11분 33초 만에 모든 치킨바를 해치운다. [서울신문]



**중 국**

**'닭도 편하게 죽을 권리가' ...인도적 도축 규정 도입**

비위생적인 환경에서 무작위로 도축되던 중국의 닭들이 이제 편히 죽을 수 있게 됐다. 중국 지방정부가 인도적인 도축 규정을 도입해 닭을 잡는 과정을 면밀히 감시하기로 했기 때문이다. 인

간에게 도움을 주는 가축에 대해 최소한의 인도적 조치를 함으로써 해외에 더 많이 닭을 수출하려는 중국 양계업계의 의도가 숨어있다. 치루완 바오(齊魯晚報)에 따르면 중국 산둥(山東)성 정부는 가금류로는 처음으로 닭의 인도적 도축에 대한 규정 시행에 들어갔다. 이 규정에 따르면 닭 도축 및 이동 시에는 닭의 스트레스를 최소화하는 조치가 취해져야 한다. 예를 들어 닭을 잡을 때 날개를 한쪽만 잡아서 안 되고 두 쪽을 모두 잡아 닭의 고통을 줄여야 한다. 도축할 때는 가스를 사용해 닭을 질식사시키는 조치도 이뤄져야 한다. 또한, 여름과 겨울에 닭이 살기 적합하도록 적절한 온도를 유지해줘야 한다. 그동안 중국에서는 트럭에 닭을 가득 채워 실어온 뒤 목을 비트는 등 각종 잔혹한 방법으로 도축해 비인도적, 비위생적이라는 지적이 많았다. [연합뉴스]

### 미국산 닭고기에 반덤핑관세 5년 연장

중국 정부는 미국산 수입 닭고기에 부과해온 반덤핑 관세를 5년간 연장한다고 발표했다. 관영 매체에 따르면 중국 상무부는 이날 웹사이트 올린 성명을 통해 미국산 닭고기에 내린 반보조금 상계 관세를 5년 동안 계속 시행할 방침이라고 밝혔다. 상무부는 미국산 수입 닭고기가 중국 업계에 손해를 줄 가능성이 크기 때문에 이 같은 결정을 내렸다고 설명했다. 중국은 2010년 미국산 닭고기가 공정한 시장가격 이하로 수출되면서 자국 관련 산업에 악영향을 주고 있다는 이유로 들어 반덤핑 관세를 도입했다. 이에 미국은 지난 5월에도 중국의 조치가 부당하다며 세계무역기구(WTO)에 제소할 바 있는데 이번 조치로 양국 간 통상 마찰이 한층 치열해질 전망이다. [뉴시스]



## 네덜란드

### 닭고기 부분육 소비경향 변화 움직임

네덜란드 사람들의 부위별 닭고기 소비에서 가슴살이 약 65%를 차지하고 있지만 다리 등 점점 균형있게 소비경향이 바뀌고 있는 것으로 드러났다. 소비량이 적은 다리, 날개 등은 그동안 수출을 해왔고 소비량이 많은 가슴살은 브라질, 태국 등에서 수입해 소비물량을 맞춰오고 있었다. [The Poultry Site]



## 태국

### 태국 내 미얀마 노동자들... 대형업체 상대로 '노동력 착취' 소송

태국 현지매체 데일리스타의 보도에 따르면, 미얀마 출신 이주 노동자 14명은 자신들이 근무했던 태국의 글로벌 대형식품업체 베타그로를 상대로 양계장에서의 강제노역 및 노동력 착취와 관련 소송을 제기했다. 이들은 베타그로에 식자재를 공급하는 하청업체인 롭부리 양계장에서 근무해왔으며, 저임금·초과근무 등 열악한 처우에 대한 보상으로 130만 달러(약 14억 5,210만 원)를 요구하고 있다. 이들은 양계장 안에서 잠을 자며 하루 20시간씩 일하고 불법적인 임금삭감을 당했다고 주장했다. 또한 일주일에 단 두 시간 외출이 허락됐지만 그마저도 감시 하에 제한적으로 이뤄졌다는 것이다. [아시아투데이] **양계**