

오리에찬

Vol. 10
2012. 6

Contents

- 02-03 Column
오리업계 위기, 자조금사업으로 슬기롭게 극복하자!
오리고기와 건강
- 04-07 현장스케치
제417회 거북이마라톤대회
2012년 제10회 대한민국 오리데이 페스티벌
- 08-10 오리자조금 사업 추진현황
- 11 Duck's World Topic
- 12-13 오리아이야기
- 14-15 오리전망대
- 16-19 Duck Story in Media
- 20-21 강경진 셰프의 추천 요리
- 22-23 연구보고





이창호 오리자조금위원장
(한국오리협회장)

오리업계 위기, 자조금사업으로 슬기롭게 극복하자!

지난 몇 년간 그칠줄 모르는 고공성장을 계속하며 축산업계 블루오션 산업으로 떠올랐던 오리산업이 끝을 알 수 없는 불황의 늪에서

좀처럼 헤어나오지 못하고 있다.

현재 생체오리 수당 시세는 4,400원으로 생산비 6천원에도 한참 못미치는 데다 전년 동월에 비하면 50%도 안 되는 상황이다보니 업계에서는 '팔수록 손해'라는 얘기가 지 나돌 정도다.

오리업계의 어려움은 비단 시세에만 국한되지 않고 있다. 가축분뇨 등의 문제와 소음, 냄새 등을 사유로 각 지자체에서는 축산농가를 기피함에 따라 조례에 의한 거리제한 등 규제가 갈수록 강화되고 있는데다 최근 환경부에서도 전국의 무허가·미신고 축사에 대해 폐쇄조치 등 행정처분을 신설하겠다고 밝혀 갈수록 오리업계의 목을 조르고 있다.

위기는 이 뿐만이 아니다. 미국, EU국가 등 축산강대국과의 FTA 체결에 이어 정부가 올해는 중국과의 FTA를 본격 추진하겠다고 밝혀 오리업계 가장 큰 위기가 코앞으로 다가왔음을 실감하고 있다.

중국은 세계 최대의 오리 생산국으로서 국내 오리산업과의 양적 비교시 그 격차가 실로 어마어마하다. 사육농가수는 무려 국내의 1,200배, 사육수수 53배라는

엄청난 차이가 존재하기 때문. 또한 현재는 중국이 AI 상시발생국으로 분류돼 훈제등 열처리육만 수입이 가능하지만 FTA 체결시 중국이 검역문제를 완화해줄 것을 요구할 확률이 매우 높기 때문이다.

중국은 식품사고가 세계에서 가장 많은 국가이다. 특히 오리와 관련해서는 지난 2008년과 2011년 중국산 훈제 오리에서 클로람페니콜이라는 항생물질이 검출돼 논란을 일으킨 바 있으며, 아질산나트륨 등 첨가물 함량이 기준치를 훨씬 초과하는 한편, 중국내에서조차 오리고기와 알을 불법·부정 유통하거나 속여 파는 등의 사고가 빈번히 일어나고 있다.

얼마 전 한국농촌경제연구원에서 중국의 농수축산물에 대한 안전성에 대해 심히 우려된다고 응답한 국내 소비자가 전체의 96.4%에 달한 것은 이 같은 중국의 식품안전성의 현주소를 잘 말해주고 있다.

우리 오리업계는 이같은 위기요소에 대응하기 위해 한·중 FTA T/F팀을 구성·운영하여 체계적으로 대응해 나가는 한편 국내산 오리 인증사업, 수출 확대 방안 모색 등 다양한 방법을 강구해 나갈 계획이다. 이같은 굵직한 현안사항 해결을 위해서는 지금까지보다 더 많은 규모의 예산과 노력이 필요하며 이를 위해 필수적으로 선결되어야 하는 것이 바로 의무자조금 시행이다.

따라서 내년 하반기 의무자조금 시행을 목표로 총력을 다 하는 한편 의무자조금이 실효성 있는 방향으로 추진될 수 있도록 업계의 의견도 충분히 수렴할 계획이다. 🌈



오리고기와 건강

제138회 YES MASTER PLAN 오리고기 효능 및 레시피 강연 중 발췌

한 때 채식열풍이 불면서 '건강=채식'의 공식이 마치 정답인 것처럼 붐을 일으킨 적이 있었다. 하지만 아무리 좋은 식품이라도 다른 식품을 먹지 않고 한 가지 음식만 먹어서는 균형 있는 건강상태를 유지할 수 없다. 활력 있는 생활을 유지하고 노화를 늦추기 위해서는 우리 몸을 구성하는 근육량이 무척 중요하다.

근육을 키우고 유지하기 위해 가장 필요한 영양소가 바로 단백질인데, 식물성 단백질보다는 동물성 단백질이 근육에는 더 필요한 성분이다. 세계의 유명한 장수촌 노인들만 하더라도 고기를 즐겨먹는 식습관이 낫설지 않다. 적절한 동물성 단백질 섭취는 노화예방은 물론 건강한 노후를 위해서도 중요하다.

오리고기의 주성분은 단백질과 지방으로 구성된다. 살코기의 단백질에는 양질의 필수 아미노산과 여러 무기질이 다량 함유되어 있다. 따라서 성장과 발육이 필요한 어린이와 근육의 유지가 필요한 노인들에게 유용하다. 뿐만 아니라 오리고기는 다른 육류에 비하여 칼슘, 인, 칼륨, 철 등 미네랄 광물질이 풍부할 뿐만 아니라 비타민 B군이 또한 많이 포함되어 있다. 따라서 우리 신체의 노화를 유발하는 유해 활성 산소를 없애는 데 큰 도움이 된다. 물론 어린이 성장발육과 갱년기 여성의 골다공증을 예방하는 효과 또한 탁월하다.

오리고기에 포함된 지방질은 상온에서 액체 상태를 유지한다. 이는 돼지고기나 소고기의 지방 성분과 내용이 다르기 때문인데 바로 불포화지방산을 많이 포함하고 있어 상온에서 마치 물과 비슷한 액체 상태를 유지한다. 보통 지방은 상온에서 고체 형태로 존재한다. 즉, 대부분의 육상동물의 지방(기름)은 상온에서 고체이다. 삼겹살을 구워먹은 후에 불판을 그냥 두면 열에 의해 녹았던 지방 성분이 허영계 굳는 것이 그 예이다. 하지만 대부분 식물성 기름은 상온에서 액체로 참기름, 콩기름, 들기름 등이 그 예이다. 이렇게 동물성지방과 식물성지방의 차이는 지방을 구성하는 성분 중 포화지방산이 많은지 아니면 불포화지방산이 많은지에 따라 구분된다. 식물성 지방은 불포



오 한 진 가정의학과 박사
(관동외대 제일병원)

화지방산이 많기 때문에 상온에서 액체로 존재한다. 그런데 우리의 지방은 동물성 지방임에도 불구하고 불포화지방산 함량이 높기 때문에 상온에서 액체 형태를 유지한다.

우리의 껍질에 주로 포함되어 있는 지방질에는 불포화지방산이 다량 포함되어 있다. 물론 포화지방산도 포함되어 있다. 하지만 불포화지방산인 리놀레인산, 리놀레인산 등이 돼지고기나 소고기에 비해 많이 포함되어 있으며 특히 닭고기에 비해 월등히 많이 들어있다.

오리고기에 포함된 지방을 구분해 보면 껍질을 포함한 생오리 100g에는 전체 지방성분이 39.34g 포함되어 있고, 그 중 포화지방산이 1/3, 불포화지방산이 2/3 가량 포함되어 있다.

반면 돼지고기 뺏살(삼겹살 부위) 100g에는 포화지방산이 더 많이 포함되어 있다.

오리고기에 많이 들어있는 불포화지방산은 체내에서 여러 유용한 물질로 변화하며 건강에 아주 중요한 역할을 한다. 불포화지방산은 EPA, DHA 등이 잘 알려져 있는 대표적 성분이다. 이들은 체내에서 합성되지 않기 때문에 반드시 섭취해야 한다. 오메가-3 지방이 대표적인 불포화지방산이다. 이런 불포화지방산은 신체를 구성하는 세포막의 기본 구성 성분이다. 따라서 매우 중요하다.

또한 뇌세포와 망막세포의 주된 구성성분이기 때문에 뇌세포의 기능을 활발하게 해주고, 시력을 보호하는 기능이 있다. 또한 신체에서 발생하는 염증반응을 억제하며, 혈액 내의 중성지방을 감소시키는 효과가 있어 심장병과 뇌졸중 등의 예방효과가 확실하게 있다.

따라서 오리고기에 많이 포함된 불포화지방산은 동맥경화, 고혈압 등 성인병을 예방하고 세포의 노화를 방지하는 작용을 한다. 🌈

제417회 거북이마라톤대회

‘국내산 오리고기 소비촉진을 위한 남산걷기대회’

이창호 회장, 거북이마라톤대회 명예대회장 위촉, 국내산 오리고기 우수성 알려

국내산 오리고기 홍보대사 박준형, 2011년 미스코리아와 함께 오리데이 행사 홍보

한국오리협회는 지난 4월 15일(일), 남산 국립극장 앞에서 개최된 ‘거북이 마라톤대회’에서 ‘국내산 오리고기, 덕(DUCK)뿐입니다’를 슬로건으로 국내산 오리고기 소비촉진 홍보 행사를 개최, 3,000인분의 오리고기 시식회 진행 및 가정식 오리요리 10선을 전시하고 오리선물세트 상품증정으로 시민들의 눈과 발길을 사로잡았다.

이날 행사는 뽀빠이 이상용 씨의 사회로 진행되었으며, 남산 산책로에는 새벽 무렵부터 많은 시민들이 모여들었고, 행사 시작 시간인 8시에는 많은 인파가 집결하여 광장을 가득 메웠다. 특히, 이번 ‘거북이 마라톤대회’는 한국오리협회 이창호 회장이 명예대회장으로 위촉돼, 인사말을 통해 오리고기의 효능과 특징 등을 자세히 소개하였다.

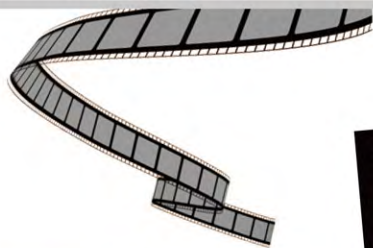
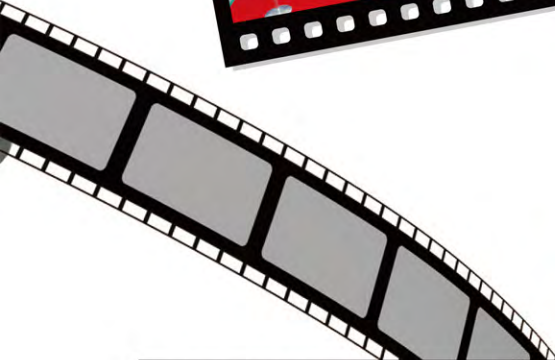
국내산 오리고기 홍보대사인 개그맨 박준형도 이날 행사에 참석하여 5월 2일(수), 신촌 기차역 앞 광장에서 개최되는 오리데이 행사를 소개하는 한편, 국내산 오리고기를 많이 사랑해달라고 당부하면서 시민들에게 직접 오리고기를 배식하였다.

이번 행사는 이른 시간에 시작됐음에도 3,000여명의 많은 시민들이 행사에 참여, 상품으로 증정된 오리고기 선물세트와 광장 한편에 자리 잡은 오리고기 홍보부스에 높은 관심을 보였다. 특히 오리 또띠아, 오리 샐러드 등 3천 인분 오리고기 시식회가 준비된 부스에는 시식을 위한 시민들의 행렬이 끝도 없이 이어질 만큼 열띤 호응을 보였으며, 준비한 물량이 시식 행사 진행 후 빠른 시간 내 모두 소진되었다.



또한, 협회는 국내산 오리고기의 우수성을 홍보하고자 협회기를 필두로 남산 산책로 마라톤에 동참하여 한국오리협회 사업과 오리고기 원산지표시 의무화 및 오리고기 효능 등 시민들의 질의에 응답, 자연스러운 분위기에서 국내산 오리고기 우수성을 홍보하였다.

한편, 한국오리협회는 이번 행사를 통해 시민들에게 오리고기의 효능을 알리는 위생장갑과 위생팩 등 홍보물을 제공하여 국내산 오리고기의 우수성과 안전성을 홍보하고 오리데이 리플렛을 배포하며 다가오는 오리데이 행사를 안내하였다. 행사 말미에 진행된 행운권 추첨에는 시민들에게 오리고기 선물세트 100개를 증정하기도 하였다. 🍷



2012년 제10회 대한민국 오리데이 페스티벌

‘국내산 오리고기 덕DUCK뿐입니다’

지난 5월 2일(수) 신촌 밀리오레 앞 광장에서 2012년 제10회 대한민국 오리데이 페스티벌이 개최되었다. 이번 오리데이 행사는 화창한 초여름 날씨 속에서 소비자와 생산자가 함께하는 축제로 성대하게 개최되었다.

올해로 10번째를 맞는 오리데이 행사를 기념하기 위해 농림수산물부 오정규 제2차관을 비롯, 축산관련단체협의회 이승호 회장 등 축산업계 및 각계 인사들이 대거 참석하여 자리를 빛내주었으며 특히 각지의 오리사육농가가 참여하여 어려운 오리업계를 위해 발벗고 나섰다.

특히, 이번 행사는 오리데이 역사상 최대

규모로 개최되었음에도 수많은 인파가 모여 행사장에 산인해를 이루는 등 그 어느 때보다 성공적인 축제로 개최돼 화제를 모았다.

먼저 국내 최고의 오리고기 브랜드 12개 업체가 참여 30~80%의 통 큰 오리고기 할인판매 행사를 개최, 소비자들의 발길을 사로잡았으며 오리요리 52선 전시와 2012 인분 오리고기 시식회, 통오리 바비큐 시식과 오리고기 꼬치야·오리비누 만들기 체험, 철판 오리요리 시연회, 오리고기 요리왕 선발대회, 행운권 추첨 오리고기 52마리 증정 이벤트, 오리캐릭터 네일아트, 각종 공연 등 다채

- 일시 : 2012. 5. 2(수) 11:00 ~ 17:00
- 장소 : 신촌 밀리오레 앞 광장 (신촌기차역 옆)
- 주최 : 농협기금수급안정위원회
- 주관 : 농림수산물부, 한국오리협회, 농협중앙회



로운 이벤트 행사가 가득해 볼거리, 먹을거리, 즐길거리가 풍성한 축제의 장으로 많은 소비자들의 관심을 사로잡았다.

한국오리협회 이창호 회장은 개회사를 통해 “최근 오리고기 시세가 생산비 이하로 떨어지는가 하면 육류 수입 증가로 오리고기 소비 역시 원활하지 않아 업계가 너무 어렵다”고 말하면서 “오늘 오리데이 행사를 통해 많은 소비자분들께서 국내산 오리고기에 관심 가져주시고 소비도 많이 해주시면 좋겠다”고 강조하였다.

이번 2012 대한민국 오리데이 페스티벌 홍보대사로 미스코리아 진 이성혜,

선 김이슬, 미 남미연 씨와 개그맨 박준형씨가 위촉, 국내산 오리고기 소비촉진과 홍보를 위해 열심히 땀을 약속하였다.

한편 오리데이 행사를 통해 개최된 ‘오리고기 요리왕 선발대회’에는 국내 참가자는 물론, 외국 참가자까지 총 11개 팀이 출전, 다양하고 기발한 요리로 각축을 벌인 가운데 ‘오리속의 흑마늘 보양식’ 요리를 선보인 참가번호 6번 홍승기·송영선 팀이 영예의 대상을, 몽골 출신의 주부 최서영씨가 몽골요리와 오리고기를 접목시킨 ‘오리만두(보오즈)’로 금상을 수상하였다. 🌈

- ❶ 송지훈 셰프의 오리고기 철판요리.
- ❷ 인디밴드 로맨틱펀치의 공연.
- ❸ 오리 명화전.
- ❹ 오리고기 브랜드 홍보관.
- ❺ 오리고기 배식을 하는 남성우 농협축산경제 대표.
- ❻ 오리고기 배식을 하는 오정규 차관.
- ❼ 오리 네일아트.
- ❽ 오리데이 홍보대사 위촉식.
- ❾ 오리데이에 참석한 회원들.
- ❿ 오리의 모든 것.
- ⓫ 오리 토띠아 만들기 체험.
- ⓬ 행운권 추첨을 하고 있는 이강현 전무.



오리지조금 사업추진현황

일시 : 2012. 5. 19(토) 09:00
장소 : 광주 상무 시민공원

5·18 마라톤대회 시 국내산 오리 소비촉진 홍보



우리 협회는 지난 5월 19(토), 광주 상무 시민공원에서 약 1만여명의 남녀노소 마라토너들이 참여하는 전남지역 최대 행사인 '제12회 5·18 마라톤대회'를 통해 국내산 오리고기의 안전성과 우수성, 한국오리 협회를 널리 알리고 소비촉진에 기여하기 위하여 참가자를 대상으로 산뜻한 색상의 스카프 2종을 제작·배포하였다. 이 마라톤용 스카프는 행사 당일 참가자들에게 전달되었다.

일시 : 2012. 4. 21(토)
장소 : 광주 월드컵경기장 보조구장

한국오리협회 광주·전남도지회 '광주전남기자협회 봄철 체육대회 오리고기 시식회' 개최



지난 4월 21(토), 광주 염주체육관 경기장에서 '2012 광주 전남기자협회 봄철 체육대회 오리고기 시식회'가 개최되었다. 이 행사는 전남의 대표 언론사 간 친목을

다지기 위해 매년 4월 경 개최되며 광주전남도지회는 오리고기 소비촉진을 위해 시식 및 홍보활동을 계속해 오고 있다.

마감하 광주전남도지회장은 "광주전남 기자협회 체육대회 오리고기 시식회는 호남 지역 언론인들에게 국내산 오리고기의 우수성을 알리는 뜻 깊은 행사"라며, "앞으로도 지역행사에 적극적으로 참여해 침체된 오리산업의 홍보를 통해 오리고기 소비촉진활동에 앞장서겠다"고 말했다.

2012년 제5회 포커스 주최 고궁걷기대회 후원



전통과 첨단이 공존하는 서울 문화유산인 고

궁을 가족, 친구 등과 함께 걸으며 사색하고 대화하는 축제인 고궁걷기대회가 올해로 5회째를 맞는다. 본 행사는 국내 유명 일간지 포커스에서 매년 개최하는 공익행사로써 전통문화와 생활건강이 어우러진 시민축제로 성장해오고 있으며 매년 1만명 이상이 참여하고 있다.

우리 협회는 최근 어려움을 겪고 있는 오리농가의 고충을 전달하는 한편, 맛과 영양, 안전한 국내산 오리고기를 더 널리 홍보하기 위해 본 행사를 후원, 시민을 대상으로 오리고기 선물세트 증정 이벤트를 펼쳤다.

한편 이번 행사에는 메인 프로그램인 걷기 뿐 아니라 유명 가수를 비롯한 다양한 축하공연과 라디오 공개녹음방송, 풍성한 참가자 행운경품 등이 주어져 시민과 함께하는 행사로 치러졌다.

구분	내용	비고
행사명	제 5회 고궁사랑 걷기대회	
일시	2012년 6월 2일(토) 9:00~15:00/서울광장	
대회코스	서울광장-경복궁-창경궁-창계천-서울광장	약 10Km
참가인원	약 13,000여명 (연령 및 성별에 상관없이 누구나 참가)	
행사내용	개회식, 취타대 축하 공연인기가수 축하공연 및 행운경품 추첨	
후원	문화재단, 경제투데이, 세계한민족공동체재단	

2012년 오리고기 PPL 및 방송 협조 현황

(2012. 1. 1 ~ 2012. 5. 20 기준)

연번	방송일자	방송사	프로그램명	내용
1	1월 6일	KBS	VJ특공대	2012 용~한 맛! 해맞이 미각 여행(오복탕)
2	1월 29일	KBS	KBS 뉴스 9	날개돋친 오리고기... 역대 소비량 최고
3	1월 31일	KBS	KBS 뉴스광장	날개돋친 오리고기... 역대 소비량 최고... 생선이 수요 못 따라가
4	1월 31일	KBS	6시 내고향	명품 유행오리 납시오
5	1월 31일	SBS	강심장	개그맨 이윤석 "건강 생각해 오리를 2년째 먹고 있다"
6	2월 1일	KBS2	여유만만	암을 이겨낸 스타들이 선택한 건강식단, 오리(탈런트 홍여진 편)
7	3월 7일	KBS2	아침뉴스타임	면역력은 오리!
8	3월 9일	MBC	MBC 금요와이드	사유리의 식탐여행, 봄철 보양식 오리요리
9	3월 10일	SBS	잘 먹고 잘 사는 법	스타가 잘 먹고 잘 사는 법(탈런트 유혜리의 건강관리, 특별한 보양식)
10	3월 13일	올리브	홈메이드쿡 BY 홍신애	6회(오리꼬치구이, 오리 들깨탕)
11	3월 23일	SBS	좋은 아침	29세 정소녀의 갱년기도 비켜가는 건강밥상, 오리
12	4월 8일	KBS	녹색충전 일요일	활력충전 보양식, 오리!
13	4월 10일	SBS	아침뉴스	오리고기, 돼지고기, 닭고기, 쇠고기 값 떨어짐. 물가가 비싸서 소비자 줄어, 공급과잉(여름보양식 오리 3년 만에 가장 낮은 가격 멘트)
14	4월 12일	KBS2	한국인의 밥상	오리 덕덕백숙
15	4월 15일	SBS	도전1000곡	우승상품으로 오리고기 제공
16	4월 18일	SBS	생활경제	남산 거북이마라톤대회(회장, 박준형 인터뷰)
17	4월 20일	KBS2	VJ특공대	장작불로 기름기를 짝 뺀 유행오리구이
18	4월 22일	SBS	도전1000곡	우승상품으로 오리고기 제공
19	5월 2일	KBS	뉴스	오리고기 소비촉진행사 열려
20	5월 2일	YTN	뉴스	오리 소비 늘리는 오리데이 행사 개최
21	5월 3일	SBS	아침뉴스	오리데이 행사, 오리가격폭락에 농가 울상
22	5월 3일	MBN		광우병 피해 오리고기 맛 보세요
23	5월 3일	KBS	생생경제	오리고기 소비촉진 시식회 할인행사
24	5월 3일	SBS	생활경제	오리데이
25	5월 7일	NBS	주간뉴스	오리데이 페스티벌
26	5월 11일	MBC	파워매거진	서울·경기에서 열리는 의미가득한 축제 행사(2012 오리데이 페스티벌)
27	5월 29일	SBS	SBS 생활경제	맛있는 경제 - 여름 보양식 '오리 떡갈비'

협회, 국내산 오리 인증 CI 및 캐릭터 공모전 진행

우리 협회는 한·중 FTA 등 축산강국과의 무역시장 개방에 대응하고자 2012년 협회 중점 사업으로 국내산 오리 인증사업을 추진하고 있다.

이에 따라 국내산 오리의 안전성과 위생성을 상징할 수 있는 CI와 캐릭터를 찾는 공모전을 진행한다. 공모전 응모 및 접수는 5월 16일부터 6월 15일까지 한달간 진행되며 분야는 국내산 오리 인증 마크(CI)와 캐릭터(네이밍 포함)로 총 2개 분야이다.

작품접수는 한국오리협회 홈페이지(게시판→업무관련 공고)에서 출품신청서를 다운받아 작성 후 온라인 또는 우편, 방문을 통해 접수가 가능하다.

대상은 각 200만원과 상장이 수여되며 오는 7월 20일 협회 창립 20주년 기념식에 시상식이 개최될 예정이다.



국내산 오리고기 소비촉진 언론사 홍보 추진



최근 오리시세가 10년 전으로 돌아가는 등 오리업계가 큰 난관에 봉착하고 있어 오리지조금 사업의 일환으로 국내산 오리고기의 맛과 영양, 우수성을 널리 알리고자 국내 유명 월간지 및 일간지 등 언론사와 함께 오리고기 알리기에 나섰다.

여성 전문잡지인 여성동아 6월호의 지면을 통해 국내산 오리고기의 디톡스 기능을 부각하는 동시에 몸에 좋은 오리고기를 간편하게 즐길 수 있는 레시피를 함께 편성하여 소비촉진을 유도하였다. 또한 중앙일보 5월 14일자 건강 섹션을 통해 오리고기 기름의 유익성과 혈관건강을 강조하는 한편 오리고기에 대한 올바른 정보를 전달하는 내용을 전면 게재하였다.

- 여성동아 6월호 및 중앙일보 등 국내산 오리고기 홍보

오리효능 및 레시피 강좌 후원



지난 4월 30일 (월) 오후 2시, 대방역 인근 아트홀 봄에서 오리고기 효능 및 레시피 강연이 개최되었다. 이 행사는

오리고기를 바르게 알고 바르게 먹자는 취지로 추진되었으며 KBS 비타민 등에 출연, 인지도가 높은 제일병원 가정의학과 오한진 박사가 '오리고기 효능 및 진실과 오해'라는 주제로 열띤 강연을 펼쳤다.

오한진 박사는 "최근 채식열풍이 뜨겁지만 우리 몸은 채식만으로는 필요한 영양소를 채울 수 없으며 양질의 단백질과 지방이 꼭 필요"하다고 강조하면서 "오리고기가 이 양질의 단백질과 지방, 무기질을 고루 갖춘 식품"임을 피력하였다.

또한 스웰 레스토랑의 강경진 대표는 보다 간단하게 즐길 수 있는 프랑수프 오리고기 요리를 선보이는 한편 어려운 오리육 정선 방법을 자세히 설명하여 청중들의 질문공세가 이어졌다.

NS 홈쇼핑 우리 축산물 요리경연대회 후원 올해부터 오리 포함, 한국오리협회 후원해



NS 홈쇼핑이 지난 4월 26일(목) 양재동 aT센터에서 '제5회 우리 축산물 요리경연축제'를 성황리에 개최하였다. 이 요리경연축제는 국내 최고의 요리경연대회로 인정받고 있는 행사로 올해부터 오리품목도 포함, 한국오리협회가 행사를 후원하였다. 이 날 경연에 참여한 오리요리로는

떡DUCK 버거, 씹박한 오리의 반란, 오리야 소풍가자 등 기발하고 다양한 요리요리가 출품돼 오감을 자극하였다.

또한 한국오리협회 회원사인 주원산오리가 오리업계 대표로 참여해 훈제오리 무료시식회와 할인판매 부스를 운영해 참가객들의 큰 인기를 얻었다.



‘세상에 이런일이’ 50일 째 죽은 아내 곁 지키는 오리의 공무도하가

지난 4월 12일 방송된 SBS ‘세상에 이런일이’에서 죽은 암컷 오리의 곁을 50일 째 지키는 수컷 오리의 눈물겨운 사연이 전파를 탔다.

제작진은 동두천의 어느 개천에 꼼짝도 하지 않고 자리를 지키는 오리가 있다는 제보를 받고 찾아갔다. 사람들이 나타나면 부리나케 도망을 갔다가도 어느새 제자리로 돌아오는데 놀랍게 그곳에는 죽어 부패가 한참 진행된 오리의 사체가 있었다.

동네 사람들은 벌써 두 달째 수컷오리가 죽은 암컷오리의 곁을 지키고 있는 것이라며 안타까워했다. 개천에 나타난 오리 부부는 새끼까지 낳으며 생활하며 동네 사람들의 관심의 대상이 됐다. 그러던 어느 날 들고양이의 습격으로 새끼들이 죽고 그 과정에서 암컷까지 죽으면서 혼자자가 됐다.

오리는 죽은 지 한참 된 아내를 품어 야생짐승들로부터 지키며 50



일 간 자리를 떠나지 않았다. 들고양이의 습격은 밤마다 계속됐고 오리는 갈수록 기력이 떨어져갔다. 주민들 또한 안타까웠지만 이 애절한 애정 앞에 어찌지 못해 밤마다 오리의 곁을 함께 지켰다. 이 광경을 보기 위해 찾아온 전문가들 역시 “해외 토픽감이다. 일반적인 경우가 아니다”라며 놀라워했다. 결국 제작진과 마을 주민들은 기력이 빠진 수컷 오리의 안전을 위해 암컷 오리의 사체를 거뒀다. 이후 무사히 살 곳을 마련해 주고 어느새 수컷 오리 또한 환경에 점차 적응해나갔다.

수컷 오리가 아내의 죽은 사체를 지키는 50여일동안 주민들은 “가족에 대한 사랑을 한 번 더 깨달았다”며 “오리를 잘 돌보겠다”고 약속했다. 어지간한 사람보다 더 애절한 수컷오리의 사연이 시청자들의 마음을 촉촉이 적셨다.

매경닷컴 MK스포츠 김수미 기자



‘세계 오리왕’ 화잉(華英)농업 죽은 오리 판매로 브랜드 이미지 먹칠

‘세계 오리왕’이라는 명성을 얻고 있는 중국 화잉(華英)농업이 죽은 오리를 시장에 유통시킨 것으로 드러나 브랜드 이미지에 치명상을 입고 있다.

죽은 오리 유통 소식이 전해지자 중국 최대 오리제품 생산업체인 화잉농업은 3월 19일 이에 대한 공식 입장을 밝혔다. 회사는 일부 사육장 직원이 규정을 위반하고 죽은 오리를 판매했다면서 관계자에 대한 처벌이 진행 중이라고 말했다.

그러나 메이르징지신원 등 일부 중국 언론은 화잉농업의 죽은 오리가 규정된 소독 처리도 거치지 않은 채 저가에 현지의 불법 업체에 판매되는 검은 유통망이 형성됐다고 고발했다.

중국 증권사의 한 분석가는 죽은 오리 유통 사건이 화잉농업에 큰 타격을 안길 것이며 당분간은 이미지 회복이 힘들 것이라고 진단했다. 그는 화잉농업이 이번에 처음으로 위생과 관련한 파동이 발생한 것이 아니라는 점을 상기 시켰다.

이 분석가에 따르면 지난해 허난(河南)성 황취안(潢川)현에서 1만명 가량의 주민이 집단 설사 증상이 발생했는데, 화잉농업의 오리 양계장에서 배출한 오수 때문인 것으로 확인 된 바 있다.

죽은 오리 파동이 발생한 3월 19일 농림축산검역청과 어업 종목은 모두 상승세를 보였다. 그러나 화잉농업만 1.5% 급락했다. 🌈

아주경제신문 김영호 기자

‘착한 지방’ 듬뿍, 오리고기 ... 혈관 젊게 한대요

오리고기는 유일한 알칼리성 고기로, 몸의 산성화를 막는다. 불포화지방산과 비타민 A가 풍부한 유일한 고기다. 요즘처럼 고기가 ‘죄인’이 된 시절은 없었다. 웰빙 열풍을 넘어 거세진 채식 열풍 때문일까. 고기를 즐겨 먹는다고 말하는 사람이 있다면 건강을 포기했거나, 뭘 잘 모르는 사람 취급받기 일쑤다. 고기에 든 포화지방산과 중성지방, 그리고 고칼로리라는 등식이 고기를 멀리하게 된 이유다.

하지만 예외는 있다. 바로 오리고기다. 문제점으로 지목된 포화지방이 극히 적고, 식물에 풍부한 불포화지방이 오히려 더 많다. 유일한 알칼리성 고기라는 점도 특이하다. 한국식품연구원 김영봉 박사는 “오리만큼 건강에 이로운 고기는 없다. 영양학자들 사이에선 ‘신이 준 선물’에 비유하기도 한다”고 말했다.

중앙일보 2012. 5. 14. health Section, 배지영 기자





몸에 좋은 불포화지방산 70%

오리고기의 건강학적 특성이 다시 조명받고 있다. 오리는 영양학자들 사이에서 그야말로 '연구 대상'이다. 신홍대 조리학과 최은정 교수는 "오리는 일반 고기와 영양학적 조성이 전혀 다르다"고 말했다. 첫째는 지방 조성이다. 일반적으로 소고기·닭고기·돼지고기에는 포화지방이 70%를 차지한다. 콜레스테롤 수치를 높이고 혈관에 때를 끼게 하는 혈관질환의 주범이다. 나머지는 중성지방(트랜스지방), 불포화지방으로 구성된다. 그런데 오리고기는 정 반대다. 몸에 좋은 불포화지방산이 70%를 이루고, 나머지가 포화지방이다. 중성지방은 아예 없다. 영양학적으로 볼 때 불포화지방산 섭취량이 포화지방산 섭취량보다 많을 때 혈관 건강에 이로운 것으로 보고 돼 있다. 오리는 이런 영양학적인 균형을 잘 갖춘 최적의 식품이다.

두 번째는 알칼리성 식품이라는 것이다. 소고기·돼지고기·닭고기는 물론 모든 육류가 산성을 나타내는 것과 대비된다. 최은정 교수는 "채소나 과일을 제외한 모든 식품이 산성을 띄고 있다. 육류와 인스턴트 제품을 많이 섭취하는 현대인의 몸은 산성에 가깝게 변해 있다. 원래 몸은 중성일 때 가장 건강하다. 면역력도 좋고 세포의 활성도도 높다. 오리는 알칼리 성분이라서 다른 고기에 비해 몸을 덜 산성화시킨다"고 말했다.

독극물 먹어도 죽지 않아 ... 고기에 해독 성분

세 번째는 독성물질을 배출한다는 사실이다. 오리고기는 독극물을 먹어도 죽지 않는 유일한 동물이다. 예컨대 살충제 같은 독극물을 먹으면 사람을 비롯한 일반 동물은 소화기관부터 파열된다. 독극물이 온몸을 돌며 공격하다 결국 사망에 이른다. 하지만 오리는 다르다. 간에서 독극물을 해독해 몸에 좋은 물질로 바꿔놓는다. 이런 오리의 능력을 이용해 만들어진 것이 '유황 오리'다. 최은정 교수는 "오리에게 유황을 먹이면 간에서 황화합물로 변환시켜 몸에 저장한다"고 말했다. 이 황화합물이 든 오리고기는 소염·진통·면역력강화 등 인체에 유익한 작용을 한다.

또 오리 고기는 중금속과 노폐물을 해독하는 작용이 있다. 박경호 한의원 박경호 원장은 "오리는 예부터 독소를 빼주는 약용식품으로 쓰여왔다"고 말했다. 실제로 건국대 동물유전공학과 송혁 교수는 오리의 해독능력에 대한 실험을 했다. 20대 남성 30명을 대상으로 30일간 하루 600g씩의 오리고기를 반찬으로 매일 먹도록 했다. 보통 돼지고기 1인분이 200g이니까 한 달 동안 매 끼니 오리 고기를 먹은 셈이다. 결과 혈액 속 독성물질인 요소 수치가 평균 19.7mg/dl에서 18.32mg/dl로 떨어졌다. 이는 통계학적으로 상당히 유의미한 수치다. 한편 고기를 매일 먹었음에도 불구하고 혈중 콜레스테롤이나 중성지방·체지방 등 성인병 관련 항목에 대한 수치는 변함이 없었다. 송 교수는 "요소는 고기류를 먹은 뒤 발생하

는 인체 유해물질이다. 이 성분이 축적되면 각종 성인병에 걸린다. 그런데 오리 고기는 오히려 요소 수치를 훨씬 낮췄다. 구전으로 내려오던 오리의 해독능력이 확인된 셈"이라고 말했다.

뿐만 아니다. 피부미용에도 좋다. 최은정 교수는 "오리 기름의 불포화지방에는 피부를 탱탱하게 하는 리놀렌산이, 단백질엔 콜라겐이 많이 들어 있다"고 말했다. 비타민 A 함량도 상당히 높다. 오리 고기의 비타민 A 함량은 소·닭의 12.3배, 돼지고기의 10배 정도다. 비타민 A는 여드름 치료제 유도체 성분으로 사용될 만큼 피부 건강에 유익하다.

유황오리, 너무 자주 먹으면 위·간에 부담

하지만 이런 오리고기도 잘 먹는 법이 있다. 최은정 교수는 "오리고기가 다른 고기류에 비해 영양학적 가치가 우수한 것은 맞지만 기름은 한 번 걸러내는 게 좋다"고 말했다. 오리의 대부분을 이루고 있는 불포화지방산도 포화지방산과 똑같이 1g당 9kcal를 내기 때문이다. 물론 영양보충이 필요한 성장기 아동, 또는 원기회복이 필요한 환자나 노약자에게 훌륭한 보양식이 된다. 하지만 비만이 염려되는 일반 사람은 가려 먹는 게 좋다. 기름에서 얻은 칼로리를 다 소모하지 못하면 살이 찌게 마련이다.

유황오리도 무턱대고 먹지 않는다. 송 교수는 "유황이 몸에 해독 작용을 하는 건 맞지만 자주 섭취하면 위·간에 부담을 줄 수 있다"고 말했다. 진짜 유황오리는 한 달에 한번 이하로 먹는 게 좋다.

한편 오리고기를 고를 때는 선홍빛에 윤기가 나는 것을 고른다. 냄새도 나지 않는 게 정상이다. 한국오리협회 이창호 회장은 "10여 년 전인 오리시장 개방 때부터 값싼 중국·대만산 수입 오리가 들어오고 있다. 대부분 질기고 특유의 냄새가 나는 것들"이라며 "국내산 오리는 육질이 연하고 냄새가 거의 없다"고 말했다. 특히 최근 기름기를 빼고 맛과 향을 좋게 한 훈제 오리가 많이 팔리고 있다. 국내산인지 확인하기 위해서는 포장지의 원산지 표기란을 확인한다. 🌈

오리고기 구매·보관법

- 오리고기 색은 선홍색에 가깝고 탄력이 있어야 한다.
- 지방 부위는 희고 탄력이 있는 게 좋다.
- 암적색을 띠는 것은 오래 보관된 고기, 푸른색을 띠면 이상이 있는 고기로 좋지 않다.
- 영하 2도에서 냉장 보관한다. 냉장에서선 2일 동안 보관 가능하며 진공포장일 경우 15일까지 보관할 수 있다.
- 냉동 오리는 영하 18도에서 얼린 고기로 냉동실에서 계속 보관해야 한다. 3~4시간 자연 해동 후 바로 요리해 먹는 게 좋다. 해동된 고기는 다시 얼리지 말고 냉장실에 보관한다.



6~8월 오리 산지가격 4,300~4,800원/3kg 전망

- * 3월 오리 사육 마리수 전년 대비 52.8% 증가**
 - 3월 오리 사육 마리수는 전년 대비 52.8% 증가한 1,309만 마리, 이중 종오리는 13.2% 증가한 150만 마리
 - 종오리 사육 마리수 증가로 오리고기 공급 증가 예상
- * 6~8월 오리고기 총 공급량 10.9% 증가 전망**
 - 6~8월 오리고기 생산량은 도압량 증가로 전년보다 11.3% 증가한 4만 8천 톤 전망
 - 6~8월 오리고기 총공급량은 수입량 감소 불구 생산량 증가로 전년보다 10.9% 증가한 4만 9천 톤 전망
- * 6~8월 오리 산지가격 전년 대비 약세 전망**
 - 복절기 보양식 수요증가에도 불구하고 공급량 및 재고량이 많아 오리 산지가격 약세 전망
 - 6~8월 오리 산지가격은 전년 대비 33~40% 하락한 4,300~4,800 원/3kg 전망
 - 업계의 적극적인 종오리 및 병아리 생산 감축이 필요한 시점

3월 오리 사육 마리수 1,309만 마리

오리 사육동향과 전망

- * 3월 오리 사육 마리수 1,309만 마리**
 - 3월 오리 사육 마리수는 전년 대비 52.8% 증가한 1,309만 마리였으며, 이중 종오리는 13.2% 증가한 150만 마리였다.
 - 4월 병아리 입식 마리수는 749만 마리로 전년 대비 14.9% 증가(전월 대비 14.0% 감소)하였다.
- * 1~4월 종오리 수입 전년 대비 15.8% 감소**
 - 1~4월 종오리 수입마리수는 전년 대비 15.8% 감소한 21만 5천 마리이며, 이는 HPAI가 발생하기 이전인 2010년의 13만 2천 마리 보다 크게 증가(63.3%)한 수치이다.
 - 올해 3월부터 국내 원종오리 농장에서 종오리 공급이 시작되어 종오리 수급안정에 도움을 줄 것으로 전망된다.
- * 4월 오리 배합사료 생산량 전년 대비 31.8% 증가**
 - 오리 사육 마리수 증가에 따라 2012년 4월 오리 배합사료 생산량은 전년 대비 31.8% 증가한 7만 7천 톤이었다.
 - 이는 월별 사료 생산량으로써는 역대 최고 수준으로, 5월 중순 이후 오리고기 생산량 큰 폭 증가가 전망된다.
 - 육용오리 배합사료 생산량은 전년 대비 33.6% 증가한 7만 1천 톤, 산란 오리 배합사료 생산량은 12.9% 증가한 5,688톤이었다.

6~8월 오리고기 공급량 전년 대비 증가 전망

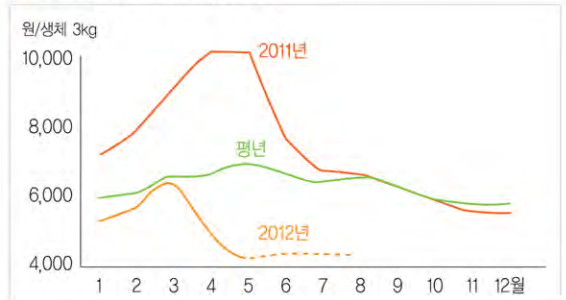
* 육용오리 생산성 향상

◆ 6~8월 오리고기 총공급량 전망

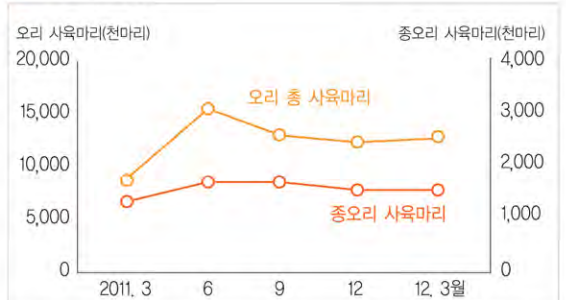
(단위: 톤)

구분	국내생산(A)	수입(B)	총공급량(A+B)
2012년 6~8월	48,291	859	49,150
2011년 6~8월	43,398	913	44,311
증감률	11.3%	-5.9%	10.9%

◆ 오리 산지가격 추세 및 전망



◆ 오리 사육동향



※ 자료: 통계청

◆ 종오리 수입동향



※ 자료: 한국오리협회

◆ 오리 생산성 현황

구분	출하일령(일)	출하체중(kg)
2012년 5월	42.3	3.40
2012년 2월	43.2	3.36
증감률	-2.08%	1.19%

※자료: 농업관측센터 조사치



• 5월 출하일령은 기상상황 호전으로 전분기(43.2일)보다 앞당겨진 42.3일이며, 출하체중은 전년 대비 1.2% 증가한 3.4kg으로 생산성이 향상된 것으로 나타났다.

오리고기 공급 및 전망

- * 4월 도압 마리수 전년보다 49.1% 증가
 - 4월 도압 마리 수는 사육 마리수 증가로 전년 대비 49.1% 증가한 899만 5천 마리(전월대비 19.3% 증가)였다. 도압 마리수가 증가하면서 오리고기 공급과잉이 지속되고 있다.
 - 종오리 마리수가 높은 수준을 유지하면서 6~8월 도압마리수는 전년 대비 11.3% 증가한 2,900만 마리로 전망된다.
- * 1~4월 오리고기 수입량 전년 대비 17.1% 감소
 - 오리 산지가격 약세 상황이 지속되면서 1~4월 오리고기 수입은 전년 대비 17.1% 감소한 1,375톤이었다. 이중 96.1%가 중국산 오리훈제 제품이다.
 - 국내 오리가격의 약세가 지속되면서 6~8월 오리고기 수입량은 감소할 것으로 전망된다.
- * 오리고기 공급량 전년보다 10.9% 증가 전망
 - 도압마리수 증가로 6~8월 오리고기 생산량은 전년동기보다 11.3% 증가한 4만 8천 톤, 수입량은 5.9% 감소한 859톤으로 전망된다.
 - 따라서 오리고기 공급량은 전년보다 10.9% 증가한 4만 9천 톤으로 전망된다.
 - 재고물량이 약 1,000만 마리(업계 자체 추정물량)에 달해 공급과잉이 더욱 심화될 것으로 판단된다.

◆ 오리고기 총공급량 전망

(단위 : 톤)

구분	국내생산(A)	수입(B)	총공급량(A+B)
2012년 6~8월	48,291	859	49,150
2011년 6~8월	43,398	913	44,311
증감률	11.3%	-5.9%	10.3%

*주 : 2012년 6~8월은 농업관측센터 전망치. ※ 자료 : 농림수산식품부

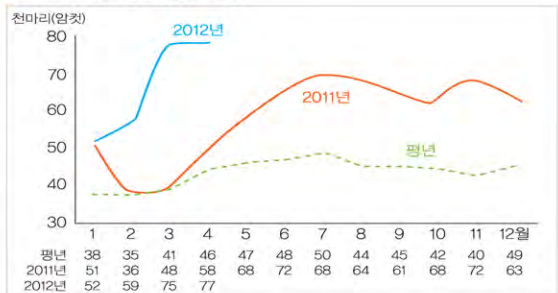
6~8월 오리 산지가격은 4,300~4,800원 전망

오리 가격동향 및 전망

- * 오리 산지가격 전년 대비 하락세 지속
 - 5월 현재(23일 기준) 오리 산지가격은 전년보다 57.1% 하락한 4,400원/생체 3kg(전월 대비 13.6% 하락)이었다.
- * 6~8월 산지가격은 4,300~4,800원 전망
 - 6~8월은 복절기 수요가 증가하는 시기이나, 공급 및 재고물량이 많아 가격은 전년 대비 약세로 전망된다.
 - 6~8월 오리 산지가격은 전년보다 33.0~40.0% 하락한 4,300~4,800원/3kg으로 전망된다.
 - 업계의 종오리 및 병아리 감축이 적극적으로 실시될 경우 산지가격은 이보다 더 높은 수준에서 형성될 가능성이 있다. 🌐

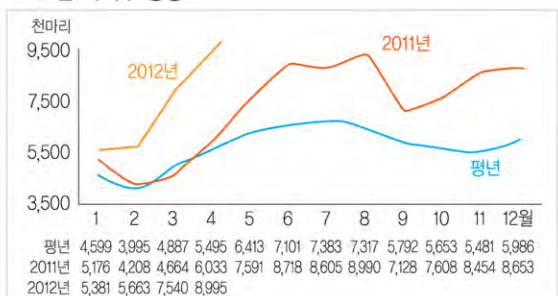
※ 자료 : 한국농촌경제연구원

◆ 오리 배합사료 생산 동향



※자료 : 농림수산식품부

◆ 도압 마리수 동향



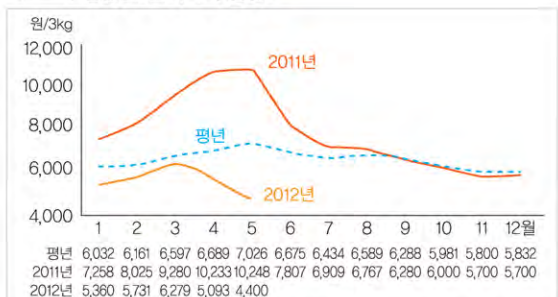
※자료 : 농림수산식품부

◆ 오리고기 수입 동향



*주 : 수입량은 정육·자육과 열처리 가공품의 합임. ※ 자료 : 농림수산검역검사본부

◆ 오리 월평균 산지가격 동향



*주 : 평년은 2007~2011년의 가격 중 최대·최소를 뺀 평균.

※ 자료 : 한국오리협회(월 평균가격)

◆ 6~8월 오리 산지가격 상승 및 하락 요인

구분	공급 측면	수요 측면
상승	• 업계의 적극적인 자육 물량감축 실시	• 복절기 보양식수요 증가
하락	• 국내공급 증가·냉동비축물량 증가	



SBS 생활경제 2012년 4월 18일 방송분

환절기 보양식! '오리고기'

장바구니물가가 고공 행진을 이어가면서 주부들은 조금이라도 값이 싼 먹을거리를 찾기 마련이죠. 요즘 몸에 좋은 오리고기가 값이 저렴하다고 하는데요. 환절기, 온 가족 보양식으로 오리고기 어떨까요?

봄의 정취가 물씬 풍기는 서울의 남산,가족, 친구, 연인들과 산책이나 운동을 하러 나온 사람들로 가득합니다. 그런데 갑자기 사람들의 발걸음이 빨라진 이유!

[시민 1] 운동도 끝나고, 좋은 냄새도 나고, 몸보신 하러 오리고기 먹으러 가려고요!

사람들의 눈길, 발길 모두 사로잡은 곳은, 다름 아닌 오리고기 시식회장! 지금지금 익어가는 소리에 군침이 절로 돌고, 푸짐하게 담아와 한 입 가득 넣으면, 그 맛이 일품입니다.

[시민 2] 맛있고요, 오리고기 냄새도 좋고, 쫄깃쫄깃하고 맛있어요. 담백해요.

[이창호 한국오리협회장] 오늘 남산에서 국내산 오리고기 소비촉진 활성화를 위해 무료 시식회를 열었습니다. 비타민 A가 풍부하여 환절기에 제격인 오리고기를 준비했으니 많이 드시고 국내산 오리고기 사랑해주시기 바랍니다.

무려 3천 명을 위한 오리고기! 하지만 굽기 무섭게 자취를 감춥니다. 오리고기만큼이나 인기 있는 반가운 얼굴도 만날 수 있었는데요!

[박준형 홍보대사] 안녕하세요. 국내산 오리고기 홍보대사 박준형입니다. 여기 포스터 보세요. 쏘다는 이야기죠. 오늘 몸에 좋은 국내산 오리고기를 여러분께 확실히 쓰기 위해 이 자리에 나와 있습니다. 오리고기는 남이 먹고 있으면 뺏아서라도 먹어라~ 는 얘기가 있습니다~! 저도 정말 좋아하는데요. 맛도 좋지만 몸에 좋다는 건 모두 아시죠?

개그맨 박준형 씨는 지난해부터 국내산 오리고기 홍보대사를 맡고 있는데요. 오리고기를 잘 알게 되면서 마니아가 되었다고 합니다.



[박준형 홍보대사] 국내산 오리고기에는 불포화지방산이 많아서 먹어도 살도 안찌고, 고혈압, 동맥경화 걱정할 필요 없고! 요즘 같은 환절기에 원기회복에도 오리고기만한 것이 없습니다! 저 같은 성인남성들에게 필수식품이라고 할 수 있죠! 오리 주는 사람이 최고의 사람이라고 하잖아요, 국내산 오리고기 많은 사랑 부탁드립니다.

오리고기는 성장기 어린이나 학생들에게도 특히 좋은 식품인데요. 레시틴이 두뇌성장과 기억력에 도움을 주기 때문입니다. 또한 세균, 바이러스로부터 몸을 보호하는 면역체계를 크게 강화시켜 줍니다.

건국대 축산학과 연구팀에 따르면, 오리를 먹은 대학생 20명의 백혈구 수치 변화로 볼 때 면역시스템에도 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났습니다.

[서진우 한의사] 동의보감에는 오리고기가 '오장육부의 기능을 고르게 해 편안하게 한다'고 나와 있습니다. 특히 해독작용으로 폐 기능, 신장 기능을 좋게 하는 데 탁월한 효능이 있다고 전하고 있습니다.

고물가시대에도 오리고기는 3년 동안 가장 저렴한 가격을 기록 중인데요, 4월 들어 오리산지 가격은 1년 전 보다 절반 수준으로 떨어졌습니다.

[이창호 한국오리협회장] 예로부터 값이 비싸서 보양식으로 쓰였던 오리고기가 대중화가 되고 인기 가축이 되면서 사육농가가 크게 늘면서 공급량도 늘었습니다. 지금이 몸에 좋은 국내산 오리고기를 가장 저렴하고 맛있게 드시기에 가장 적기라고 생각합니다. 화창한 봄 날씨에 오리고기 많이 드시고 여러분의 건강과 가정의 행복을 찾으시기 바랍니다.



SBS 도전 1000곡 2012년 4월 18일/22일 방송분

SBS 도전 1000곡에 오리고기 선물세트 협찬

한국오리협회는 SBS에서 매주 일요일에 방영하는 '도전 1000곡'에 국내산 오리고기 선물세트를 협찬하였다. 협찬한 오리고기 선물세트는 4월 18일과 22일에 방영, 도전 애창곡 우승팀에게 상품으로 주어졌다. 현재 SBS 도전 1000곡은 이휘재와 장윤정의 맛깔스런 진행으로 시청자들의 눈길을 사로잡고 있으며, 우승자에게 상품을 전달할 때 오리고기의 우수성을 홍보하고 있다.



[MC 이휘재] 도전 천곡! 가장 높은 득점자에게는 어마어마한 상품이 걸려 있습니다.

[MC 장윤정] 남성들에게엔 정력!

[MC 이휘재] 빠샤!

[MC 장윤정] 여성들에게엔 피부에 좋은 쫄깃쫄깃한 국내산 오리고기 세트가 준비되어 있습니다.

[MC 이휘재] 오리! 내꺼!

스타가 잘 먹고 잘 사는 법 탤런트 유혜리의 건강관리, 특별한 보양식



카리스마 여장부!
탤런트 유혜리의 럭셔리 싱글하우스 공개
드라마 속 악녀 뒤에 숨은 진짜 이야기!
알뜰살뜰 살림꾼이라는데요!

건강은 관리하기 나름!
특별한 오리요리 보양식과 함께한 두 자매의 건강 비결!

화려한 싱글, 배우 유혜리의 잘 먹고 잘 사는 법 지금 바로 시작합니다!

[탤런트 유혜리] 연기자 유혜리입니다. 저희 집에 오신 걸 환영합니다. 어떻게하면 잘 먹고 잘 사는지 여러분들에게 보여드리고 싶습니다.

[탤런트 유혜리] 오늘의 메인요리는 오리요리 찜입니다.

[탤런트 유혜리] 닭보다 오리가 저한테 잘 맞아요. 피곤하고 나른할 때 특히 밤샘 촬영이 많은 배우들에게는 오리가 보양식으로 최고예요.

[내레이션 조영구] 깨끗이 손질한 오리를 찜통에 넣고 한방 재료도 골고루 넣어줍니다. 그리고 미리 준비한 오가피 진액을 넣고, 마지막에 꼭 넣어야할게 있다는데요.

[탤런트 유혜리] 이 물은 치자차라고요. 물 15리터에 치자 5개를 넣어요. 피로회복과 황달과 불면증 해소에 좋습니다. 치자 우린 물을 요리나 밥물에 꼭 이용하구요. 오늘의 메인 요리인 오리찜에도 치자 물을 첨가할거예요. 손님 올때 제가 오리찜을 많이 해요.

[VJ] 오늘은 누가와요?

[탤런트 유혜리] 막내 여동생이 오기로 했어요. 같이 점심먹기





로 했어요. 그래서 제가 특별히 오리요리를 만들었어요. 너무 바빠서 힘들어해요. 몸도 수척하고 그래서 보양식을 준비했어요.

동생을 위한 보양식 만찬이 준비가 되고 이제 동생을 기다릴 일만 남았습니다.

드디어 도착한 막내 여동생!
 탤런트 유혜리씨의 막내 여동생은 바로 탤런트 최수린씨!

[탤런트 유혜리] 오늘의 메인요리는 이거야! 이리봐서 봐봐~
 [탤런트 최수린] 어머~ 이게 뭐야?

[탤런트 유혜리] 오리백숙이야. 굉장히 오래 했어. 3시간을 한약재료를 넣고 푹 고 있어.

[탤런트 최수린] 와~ 진짜 맛있겠다.

[탤런트 유혜리] 맛있지!

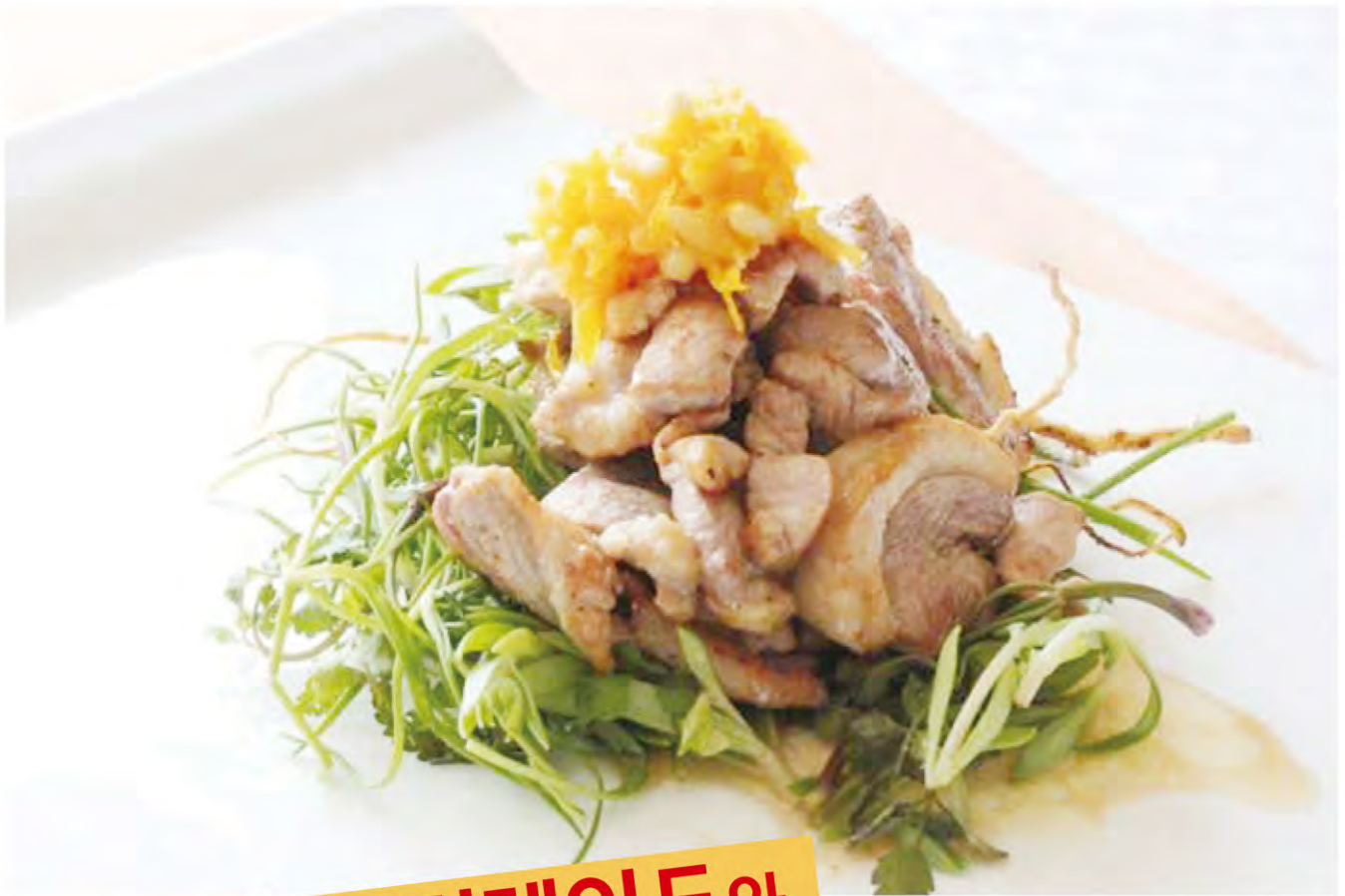
[탤런트 최수린] 언니가 예전부터 음식을 잘했거든요.

[탤런트 유혜리] 맛이 어때?

[탤런트 최수린] 환상이야~ 환상!

[탤런트 유혜리] 이게(오리고기) 보양식이야. 이걸 많이 먹어! (직접 집어주는) 🍴





오렌지 마멀레이드와

봄나물을 곁들인 오리주물럭 구이

셰프 강경진
(Private kitchen Swell 대표)

“ 우리나라 사람들에게는 다소 생소할 수 있는 오렌지와 오리고기의 궁합은 프랑스 전통요리에서는 자주 찾아볼 수 있는 매칭입니다. 불포화지방산이 풍부한 오리고기는 기름기가 많아 느끼하다고 느껴질 수 있는데 오렌지의 상큼함이 느끼함을 잡아주어 맛 뿐 아니라 영양적으로도 상호보완적 기능을 해주어 찰떡궁합이라 볼 수 있습니다. 또한 오렌지의 비타민 C와 오리고기의 콜라겐은 피부미용에 좋아 오렌지 소스를 곁들인 오리고기는 피부미용을 위한 초상의 요리라 해도 과언이 아닙니다. 부드러운 오리 가슴살과 오렌지의 상큼함, 봄나물의 아삭함이 한데 어우러진 요리, 오렌지 마멀레이드와 봄나물을 곁들인 오리 주물럭 구이를 소개합니다. ”



오리와 함께 곁들일 오렌지 마멀레이드 만들기

재료

물 200g, 설탕 60g, 잣 20g, 오렌지 2개

Tip

오렌지 마멀레이드는 넉넉히 만들어 빵에 발라먹거나 요리에 곁들이면 좋아요. 오렌지 개수대로 물과 설탕, 잣의 비율을 조절하면 된답니다.

만드는 방법

- 1 오렌지를 깨끗이 씻은 후 껍질을 저며 오렌지 제스트를 만들어 주세요. 오렌지 과육은 1cm 내외로 썰어줍니다.
- 2 오렌지 2개 분량에 물 200g, 설탕 50g, 잣 20g을 넣고 40~50분간 조리주세요.



강경진 셰프(Private kitchen Swell 대표)



- Le Cordon Blue(르꼬르동 블루) 런던 졸업
- 영국 Jane Packer Flower School 졸업
- 세계 미식가협회(Confrerie De La Chaine Des Rotisseurs) 한국 최연소 셰프
- 2009년 월스트리트 저널에 Seoul Restaurant 선정
- 2011 아시아태평양 국제회의 만찬
- 2011 서울 고메 한국 대표 셰프&레스토랑 선정
- 레스토랑 SWELL(스웰), 세계 미식가 협회 지정 레스토랑 선정



오리주물럭 구이 만들기

재료

손질한 오리 가슴살, 봄나물(씀바귀, 달래, 돌미나리, 돌나물, 세발나물), 화이트와인, 버터, 소금, 후추

만드는 방법

- 1 손질한 오리 가슴살을 슬라이스 한 뒤, 소금과 후추로 밑간을 해주세요. 잡냄새를 잡아주는 화이트와인도 잊지 마세요.
- 2 달군 팬에서 오리 가슴살을 익힌 후 마지막으로 버터를 넣어 향을 입힙니다. 갓은 봄나물을 깔고 익힌 오리가슴살을 올려준 후 팬에 생긴 오리 육즙과 기름을 살짝 끼얹어준 뒤 미리 만들어둔 오렌지 마멀레이드를 얹어 마무리하면 완성!
- 3 오렌지 마멀레이드와 봄나물을 곁들인 오리주물럭 구이입니다. 비타민과 단백질이 풍부하면서도 간편하고 맛있게 즐길 수 있는 요리랍니다. 꼭 한 번 도전해보세요!

Tip

화이트와인 대신 정종 또는 소주로 대체가능해요. 마트에 가면 슬라이스되어 있는 오리육을 사용하시면 편해요.

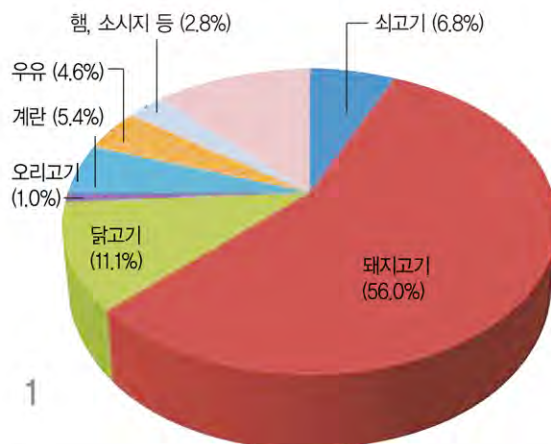


국내산 오리고기에 대한 소비자 및 영양사 인식도 조사

영양사 대상 오리고기 인식도 조사 및 단체급식 이용실태 분석

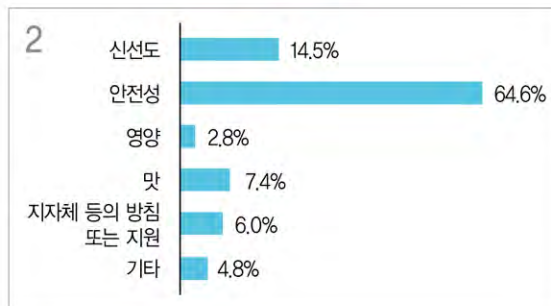
1. 학교단체 급식 축산물 이용현황

▷ 학교단체급식에 이용되는 주요 국내산 축산물을 조사한 결과, '돼지고기'가 56.0%로 가장 높게 나타났으며, '기타'(12.3%), '닭고기'(11.1%), '소고기'(6.8%), '계란'(5.4%), '우유'(4.6%), '햄, 소시지 등'(2.8%), '오리고기'(1.0%)의 순으로 나타남.



2. 학교단체급식에서의 국내 축산물 사용 이유

▷ 학교단체급식에서의 국내산 축산물 사용 이유를 조사한 결과, '안전성'이 64.6%로 가장 높게 나타났으며, '신선도'(14.5%), '맛'(7.4%), '지자체 등의 방침 또는 지원'(6.0%), '기타'(4.8%), '영양'(2.8%)의 순으로 조사됨.



3. 단체급식 재료로서 오리제품에 대한 영양사 인식

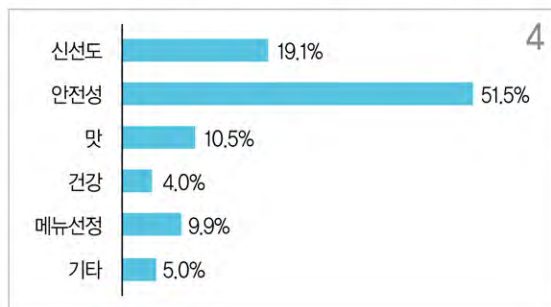
▷ 단체급식 식재료로 오리제품의 이용 여부를 조사한 결과, '이용한다'는 응답이 61.6%로 '이용하지 않는다'는 응답(38.4%)보다 높게 나타남.
 ▷ 단체급식 식재료로 오리제품을 이용하는 빈도를 조사한 결과, '1달에 1회'가 26.0%로 가장 높았으며, '3달 이상에 1회'(14.9%), '2달에 1회'(13.5%), '잘 모르겠음'(5.0%), '2주에 1회'(4.6%)의 순으로 조사됨.
 ▷ 단체급식 식재료로 오리인증의 필요성을 조사한 결과, '필요하다'는 응답이 92.4%로 '필요하지 않다'는 응답(7.6%)보다 매우 높은 것으로 조사됨.

3

구분	사례수(명)	비율(%)
단체급식 식재료로 오리제품 이용 여부	이용함	310 / 61.6
	이용하지 않음	193 / 38.4
단체급식 식재료로 오리제품 이용 빈도	2주에 1회	23 / 4.6
	1달에 1회	131 / 26.0
	2달에 1회	68 / 13.5
	3달 이상에 1회	75 / 14.9
	잘 모르겠음	25 / 5.0
단체급식 식재료로 오리인증의 필요성	필요함	465 / 92.4
	필요하지 않음	38 / 7.6

4. 오리고기 구입 관련 영양사 인식

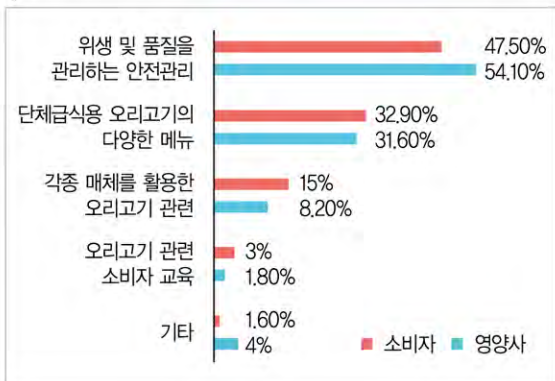
▷ 영양사가 오리고기 구입시 가장 고려하는 항목을 조사한 결과, '안전성'이 51.5%로 가장 높은 비율을 차지했으며, '신선도'(19.1%), '메뉴선정'(9.9%), '맛'(10.5%), '기타'(5.0%), '건강'(4.0%)의 순으로 나타남.



5

구분		비율		
위생도	아주 믿음	2.0	신뢰함	44.7
	믿음	42.7		
	보통	46.1		
	별로 믿지 않음	6.2	신뢰하지 않음	6.6
	전혀 믿지 않음	0.4		
	잘 모르겠음	2.6		
안전성	아주 믿음	2.2	신뢰함	49.1
	믿음	46.9		
	보통	44.3		
	별로 믿지 않음	4.2	신뢰하지 않음	4.2
	전혀 믿지 않음	0.0		
	잘 모르겠음	2.4		
품질	아주 믿음	3.4	신뢰함	47.9
	믿음	44.5		
	보통	44.9		
	별로 믿지 않음	3.8	신뢰하지 않음	4.0
	전혀 믿지 않음	0.2		
	잘 모르겠음	3.2		
맛	아주 믿음	5.6	신뢰함	52.3
	믿음	46.7		
	보통	41.7		
	별로 믿지 않음	2.4	신뢰하지 않음	2.8
	전혀 믿지 않음	0.4		
	잘 모르겠음	3.2		
가격	아주 믿음	1.8	신뢰함	28.2
	믿음	26.4		
	보통	52.7		
	별로 믿지 않음	13.3	신뢰하지 않음	14.1
	전혀 믿지 않음	0.8		
	잘 모르겠음	4.8		
브랜드 인지도	아주 믿음	4.2	신뢰함	42.6
	믿음	38.4		
	보통	47.3		
	별로 믿지 않음	5.8	신뢰하지 않음	6.4
	전혀 믿지 않음	0.6		
	잘 모르겠음	3.6		
신선도	아주 믿음	4.8	신뢰함	47.7
	믿음	42.9		
	보통	44.7		
	별로 믿지 않음	4.2	신뢰하지 않음	4.2
	전혀 믿지 않음	0.0		
	잘 모르겠음	3.4		

7



5. 오리고기 관련 영양사 신뢰도

- ▷ 오리고기에 대한 영양사 신뢰도를 조사한 결과, 영양사는 국내산 오리고기의 위생도, 안전성, 품질, 맛, 가격, 브랜드 인지도, 신선도 등을 신뢰하는 것으로 나타남.
- 오리고기의 가격에 대한 영양사 신뢰도를 조사한 결과, '신뢰한다'는 응답이 28.2%, '신뢰하지 않는다'는 응답이 14.1%로 나타났으며, 점수화하면 5점 만점 중 3.29점으로 조사됨.
- 오리고기의 브랜드인지도에 대한 영양사 신뢰도를 조사한 결과, '신뢰한다'는 응답이 42.6%, '신뢰하지 않는다'는 응답이 6.4%로 나타났으며, 점수화하면 5점 만점 중 3.50점으로 나타남.
- 오리고기의 신선도에 대한 영양사 신뢰도를 조사한 결과, '신뢰한다'는 응답이 47.7%, '신뢰하지 않는다'는 응답이 4.2%로 나타났으며, 점수화하면 5점 만점 중 3.58점으로 조사됨.

6. 영양사 특성에 따른 소비차이 분석

- ▷ 영양사의 일반적 특성에 따른 오리고기 소비 차이를 분석한 결과, 성별과 근무년수, 근무기관에 따라 오리고기 섭취 빈도에 유의한 차이가 있으며, 근무년수에 따라 오리고기 신뢰도에 유의한 차이가 있는 것으로 나타남.
- 남성이 여성보다 오리고기를 많이 섭취하며, 근무년수가 1년 이하인 영양사가 가장 적게 오리고기를 섭취하는 반면 **3년 이상인 영양사가 가장 많이 오리고기를 섭취**하는 것으로 나타남. 학교에 근무하는 영양사가 회사 또는 기관에 근무하는 영양사보다 오리고기를 많이 섭취하는 것으로 분석되었으며, **근무년수가 3~5년인 영양사가 오리고기에 대한 신뢰도가 가장 높은 것으로 나타남.**

7. 단체급식 자료를 통한 오리고기 마케팅 및 대중화 방안

- ▷ 단체급식 식재료로 오리고기의 수요를 증가시키기 위한 과제 중 우선순위를 조사한 결과, 소비자와 영양사 모두 '위생 및 품질을 관리하는 안전관리 강화'가 가장 높은 비율로 나타남.

- 다음호에 계속 -



“국내산인지 꼭 확인해 주세요!”



더 빠릅니다! 가 Duck

개그맨, 라디오 DJ, 사업가, 두 아이의 아빠 노릇까지-
제임스 본드처럼 스태미나가 넘친다고요?
다 오리고기 덕분이지요. 체내 유해물질만 없애도 활력이 살아나거든요.
혈중 콜레스테롤 수치를 낮춰주는 불포화지방산이 다른 육류의 최고 12배!
성인병은 줄이고, 영양은 더하고-
바쁜 현대인의 원기충전, 대한민국 덕(Duck)뿐입니다.



HACCP 인증제

원산지 표시제

국내산

대한민국 오리고기

오리홍보대사 : 개그맨 박준형