

오리예찬

Vol. 15
2013. 10

Contents

- 02-07 **현장스케치**
오리종자 개발 및 산업 경쟁력 강화 국제심포지엄
2013 대한민국 축산물 브랜드 페스티벌
제2회 우리농수축산물 페어
2013 한국국제축산박람회
2013년 오리산업 해외연수
- 08-09 **오리자조금 소식**
오리자조금사업 추진 현황
- 10-13 **오리아이야기**
오리알과 오리고기의 효능
- 14-15 **오리전망대**
2013년 가을 오리산업 전망
- 16-17 **특별한 오리요리**
오리 브로콜리 떡볶이
구기자 고구마 오리찜
- 18-21 **Duck Story in TV**
<계절의 식탁> 오리고기 특집
- 22 **Duck's World Topic**
- 23 **오리자조금 거출 현황**
소비촉진 방송 현황



국내산 오리고기 인증캐릭터 '코리'

국내산 오리고기 인증캐릭터 '아리'



www.koreaduck.org

오리 종자 개발 및 산업 경쟁력 강화 국제심포지엄

• 일 시 : 2013. 9. 10(화) 09:30~16:00
 • 장 소 : 전남 나주시 중흥 골드스파&리조트
 • 주 최 : 농촌진흥청 국립축산과학원,
 한국오리협회, 전남농업기술원



- ① 오리 종자 개발 및 산업 경쟁력 강화 국제심포지엄
- ② 개회사를 하고 있는 국립축산과학원 장원경 원장
- ③ 환영사를 하고 있는 전남농업기술원 박민수 원장
- ④ 축사를 하고 있는 한국오리협회 이창호 회장

- ⑤ ⑥ 심포지엄 장내를 찍은 참석자들
- ⑦ 주최단체장과 주제발표자들
- ⑧ 종합토론시간

지난 9월 10일(화) 전남 나주시 중흥 골드스파&리조트에서 한국오리협회와 국립축산과학원, 전라남도농업기술원이 공동주최한 '오리 종자 개발 및 산업 경쟁력 강화 국제심포지엄'이 성황리에 개최되었다.

국내외 오리산업 전문가를 초청하여 열린 이번 국제심포지엄은 오리산업의 메카 전남 나주에서 개최되었으며,

국내 오리산업의 경쟁력 강화를 위한 정보 공유와 의견 교환의 장이었다.

국립축산과학원 장원경 원장, 전라남도농업기술원 박민수 원장, 한국오리협회 이창호 회장은 각각 개회사, 환영사, 축사를 통해 심포지엄 개최 축하와 감사, 오리산업 발전 바람의 뜻을 전했다.

주제발표시간에는 먼저 한국오리협회 이강현 전무의 '한국 오리산업 동향과 발전방향' 을 시작으로 일본농림수산연구소 이즈모 박사의 '일본 오리산업 현황과 종자개발', 대만축산시험소 리우 박사의 '대만 오리산업 현황과 종자개발' 에 대한 발표가 있었다.

또 국립축산과학원 유용희 박사의 '오리사시설 실태와 한국형 모델(안)', 전북대 장형관 교수의 '오리질병 발생 동향과 대응방법', 탐진농장 송영갑 대표의 '오리생산비 절감 농가사례' 발표가 있었으며, 송영갑 대표의 솔직한 현장노하우가 담긴 발표는 심포지엄 참가자들에게 가장

큰 호응을 얻기도 했다.

이어 농림축산식품부 서재호 사무관의 '오리산업 시책 방향', 국립축산과학원 김학규 박사의 '오리종자산업 현황과 종자개발' 을 끝으로 8개의 주제발표가 마무리되었고, 마지막으로 국립축산과학원 가금과 최희철 과장이 좌장을 맡아 종합토론을 펼쳤다.

오리산업과 관련하여 학계와 정부, 단체 및 농가의 전문가들이 한 자리에 모여 소통할 수 있었던 이번 국제심포지엄을 계기로 정체되어 있는 국내 오리산업이 다시 도약하여 경쟁력을 강화시킬 수 있기를 기대한다. 🌈



주제 발표



- ① 한국오리협회 이강현 전무
- ② 일본농림수산연구소 이즈모 박사
- ③ 대만축산시험소 리우 박사
- ④ 축산과학원 유용희 박사
- ⑤ 전북대 장형관 교수
- ⑥ 탐진농장 송영갑 대표
- ⑦ 농림축산식품부 서재호 사무관
- ⑧ 국립축산과학원 김학규 박사



2013 대한민국 축산물 브랜드 페스티벌



- 일 시 : 2013. 9. 5(목)~9. 7(토) 10:00~18:00
- 장 소 : 경기 고양시 일산 킨텍스
- 주 최 : 농림축산식품부
- 주 관 : 농협중앙회
- 후 원 : 축산관련단체협의회, 한국소비자단체협의회, 시·도 유관기관



- 1 국내산오리 제품 설명을 하고 있는 강구형 부장
- 2 인기 많은 한국오리협회 부스
- 3 회사사 오리고기제품 전시
- 4 회사사 리플렛 전시
- 5 회사사 올참부스



‘2013 대한민국 축산물 브랜드 페스티벌’이 지난 9월 5일(목)부터 7일(토)까지 3일간 일산 킨텍스에서 열려 총 5만여 명의 소비자들이 방문하여 성황리에 종료했다.

‘소비자에게 행복을, 축산에 희망을’이란 주제 아래, 페스티벌 참가업체들은 오리를 비롯한 한우, 한돈, 닭, 우유, 계란, 꿀 등 국내 명품 축산물을 전시·판매했다. 전국 시·도에서 마련한 부스에서는 우수 브랜드 축산물을 최대 50% 할인판매하고 매일 ‘1, 10, 100, 1000’ 경품행사를 진행하여 한우 1마리, 한돈 10마리, 닭·오리 100마리, 계란 1000팩을 추첨을 통해 증정하여 소비자들의 인기를 끌었다. 또한 축제기간 추석맞이 제수용품 직거래 장터, 베스트 육가공품 선발대회, 말고기 요리경연대회

등 소비자가 우리 축산물을 체험할 수 있는 행사도 마련되어 소비자들의 관심을 끌었다.

한국오리협회도 오리 홍보 부스를 마련하여 다양한 회원사의 오리고기 제품을 전시하였고, 할인판매도 진행하였다. 또 국내산오리고기 인증업체 홍보 브로셔와 오리요리 레시피북을 함께 증정하여 특히 주부들에게 인기를 끌었다. 본회 회원사인 올참도 별도의 업체 부스를 마련하여 자사 오리제품을 홍보하기도 했다.

한편, 한국오리협회 이창호 회장은 개막식과 ‘한가위 국민행복 축산물 요리’ 배식행사에 참가하여 우리 축산물을 알리는 데 앞장섰다. 🌈

제2회 우리농수축산물 페어

한·미FTA 농수축산물 수입 완전 개방으로 어려움을 겪고 있는 우리 농수축산인들의 소득 창출과 지역 경제 활성화를 위해 지난 9월 5일(목)부터 8일(일)까지 서울 상암동 월드컵공원 평화의 광장에서 '제2회 우리농수축산물 페어'가 개최되었다.

imbc가 주최하고 전국농업기술자협회와 한국4-H본부가 주관한 이번 페어는 한국오리협회를 비롯한 여러 축산 단체들이 후원하여 진행되었다.

이번 페어는 오리와 토종닭, 한우 등 축산물뿐만 아니라 과일과 곡물, 젓갈 등 농수산물까지 한 번에 전시하여 소비자들이 우리농수축산물로 추석맞이 선물세트를 저렴한 가격에 준비할 수는 기회를 마련했다.

본회는 한국오리협회 부스를 운영하여 여러 회원사의 오리고기 제품을 전시하였고, 국내산 오리고기 시식행사

- 일 시 : 2013. 9. 5(목)~9. 8(일) 10:00~18:00
- 장 소 : 서울 상암동 월드컵공원 평화의 광장
- 주 최 : imbc
- 주 관 : 전국농업기술자협회, 한국4-H본부

와 할인판매를 진행하였다. 또한 국내산오리인증업체 제품 브로셔와 오리요리 레시피북을 증정하여 많은 소비자들에게 국내산오리의 맛과 효능을 알리는 데 앞장섰다.

한편, 행사기간 동안 광장 한쪽에 마련된 무대에서는 마포구 합창단의 공연 및 댄스스포츠, 밸리댄스 등의 공연이 있었고, 경품추첨을 통해 다양한 우리농수축산물을 소비자들에게 제공하는 나눔행사도 진행되었다. 🌈



- 1 한국오리협회 홍보부스
- 2 오리고기에 관심을 보이는 소비자들
- 3 제2회 우리농수축산물페어 개막식

- 4 제2회 우리농수축산물페어 개막식
- 5 오리고기가 맛있다는 어린이 고객
- 6 행사장 전경

2013 한국국제축산박람회



- ① 한국오리협회 실내외 홍보 부스
- ② 오리고기 시식행사 및 리플렛 전시
- ③ 오리고기 시식을 하고 있는 관람객들
- ④ 한국국제축산박람회 개막식



2013 한국국제축산박람회가 ‘건강한 축산, 내일의 생명산업’을 주제로 지난 9월 25일(수)부터 28일(토)까지 4일간 대구 EXCO에서 역대 최대 규모로 열렸다. 이번 박람회는 ‘국제박람회’라는 명성에 걸맞게 축산환경조성 및 축사설비, 사료, 약품, R&D 분야와 축산지원, 생산 분야 등의 다양한 품목별 전시행사로 구성되었고, 학술 세미나, 축산물 소비촉진 시식회, 도심 속 목장 나들이 등의 부대행사를 마련하여 축산농가와 업계, 소비자의 참여를 유도했다.

첫날 개막식에서는 주요내빈들의 오픈기념 터치버튼 퍼포먼스와 우수 축산농가 및 우수 전시업체 시상식이 있었으며 축산관련단체협의회 이장호 회장을 비롯한 주최·후원단체장들이 축사를 전하기도 했다.

박람회의 품목별 전시행사는 주로 실내 행사장에 마련되었고, 야외에는 축산물 소비촉진 행사가 있었는데 본회는 실내외의 각각 홍보부스를 마련하여 축산농가와 소비자 모두에게 오리를 홍보하는데 앞장섰다. 한국오리협회 실

- 일 시 : 2013. 9. 25(수)~9. 28(토) 10:00~17:00
- 장 소 : 대구 EXCO (대구시 북구)
- 주 최 : 농림축산식품부 · 한국낙농육우협회 · 대한한돈협회 · 전국한우협회 · 대한양계협회 · 한국축산환경시설계협회
- 후 원 : 대구광역시 · 경상북도 · 농협중앙회 · 축산관련단체협의회 · 한국마사회 · 한국농어촌공사 · 한국사료협회 · 나눔축산운동본부 · 농촌사랑범국민운동본부

내부스에서는 오리의 효능을 알리는 POP전시와 회원사 업체 리플릿 등의 책자 전시를 했는데 몇 시간 만에 준비한 리플릿이 모두 소진될 정도로 인기가 많아 오리에 대한 관심이 커지고 있음을 실감할 수 있었다. 또한 본회 야외부스에서는 오리요리 모형과 레시피 보드를 전시하고, 오리고기 시식 및 할인판매 행사를 진행하여 오리고기 소비촉진을 도모했다. 🌈

한국오리협회, 2013년 오리산업 해외연수

한국오리협회는 국내 오리산업 발전을 위하여 매년 가을 오리산업 해외연수를 진행한다. 작년 독일과 네덜란드 연수를 진행한데 이어 올해는 말레이시아 연수를 진행했다. 이번 말레이시아 해외연수는 말레이시아 쿠알라룸푸르에서 열린 아시아축산박람회(LiveStock Asia)에 참여하여 국제축산의 흐름을 직접 경험하는 기회를 갖고자 했다. 또한 오리의 개량 및 육종, 부화, 사육 가공·유통 등 아시아의 오리산업을 접해보고 국내 오리 산업 발전에 활용·도입할 수 있도록 사육회원 중심으로 연수단을 구성했으며, 말레이시아의 오리도축장과 농장을 방문하였다. 방문한 도축장은 말레이시아 말라카에 위치한 Perak

- 기간 : 2013. 9. 24(화) ~ 9. 29(일)
- 장소 : 말레이시아
- 인원 : 한국오리협회 직원 및 회원 총 18인
- 주최 : 한국오리협회

Duck Food Industries SDN BHD이며 하루 평균 1만수 정도 도압한다. 또한 연수단은 4만수 정도 사육하는 Soon Hock Duck Farm이라는 오리농장을 방문하여 사육현황을 살펴보았다.🌈



- 1 2013 오리산업 해외연수단 18인
- 2 박람회장을 둘러보고 있는 연수단
- 3 Perak Duck Food Industries SDN BHD (도압장)
- 4 도압장에 들어가고 있는 연수단



- 5 Soon Hock 오리농장에서 설명을 듣고 있는 연수단
- 6 연못에 방사사육되고 있는 오리들
- 7 한국오리협회 기념품 전달



한국오리협회 광주전남도지회 임원 하계 연수회 개최



지난 7월 31일(수) 오전 10시 영암군 영암읍에 위치한 영암엠테가든에서 한국오리협회 광주전남도지회 임원 하계 연수회가 개최되었다.

한국오리협회 해남군지부 오리 무료시식회 개최



한국오리협회 광주전남도지회 해남군지부는 지난 9월 27일(금)부터 29일(일)까지 해남군우수영관광단지 및 진도군 녹진관광지 일원에서 열린 '명량대첩제' 에서 오리고기 홍보 및 소비촉진을 위한 무료시식회를 개최했다.

2013년도 제1회 오리지조금위원회 개최



한국오리협회는 지난 9월 13일(금) 대전 유성호텔에서 2013년도 제1회 오리지조금위원회를 개최하였다. 이날 이창호 오리지조금위원장 등이 참석한 가운데 2013년 사업보고, 의무자조금 추진사항 및 향후계획 등의 안건을 다루었다.

채널A<이영돈PD의 먹거리X파일> 오리고기 협찬



먹거리관련 인기프로그램인 채널A<먹거리X파일>에서 여름특집으로 마련한 '착한먹거리 캠프' 에 한국오리협회는 통오리와 오리선물세트 20개를 협찬했다. 착한재료를 사용한 요리경연대회에서 협찬한 오리가 사용되었고, 오리선물세트는 착한 먹거리 퀴즈 코너에서 퀴즈를 맞춘 참가자들에게 증정되었다. (오리선물세트 협찬사 : 모란식품)

오리고기 소비촉진 쇼핑백 제작



한국오리협회는 오리고기 소비촉진 행사에서 사용할 쇼핑백을 제작했다. 기존의 일회용 종이쇼핑백 대신 여러 번 사용가능한 접이식 쇼핑백은 경제적이고, 휴대가 용이해 주부들의 인기를 모으고 있다.



3개 신문사에 인증제 및 오리효능 광고 게재

오장육부를 두루 편하게 하는 식품 오리고기
 동의보감에 의하면 오리고기는 오장육부를 두루 편하게 하는 몇 안 되는 식품 중의 하나라고 합니다.

한국오리협회 인증, 국내산 오리고기 인증 로고와 캐릭터를 확인하세요!!

한국오리협회는 국내산 오리고기 인증제를 제정하고 있으며, 특히 국내산 오리고기 인증 로고와 인증 로고를 부착한 오리고기를 판매하는 업체를 인증합니다. 한국오리협회 인증 로고와 인증 로고를 부착한 오리고기를 구매하시면, 한국오리협회의 인증 로고와 인증 로고를 확인하실 수 있습니다. 한국오리협회 인증 로고와 인증 로고를 부착한 오리고기를 구매하시면, 한국오리협회의 인증 로고와 인증 로고를 확인하실 수 있습니다.

한국오리협회는 지난 8월 농축환경신문에 국내산오리인증제 및 인증업체를 홍보하는 광고(185x170 흑백)를 게재했다. 이어 지난 9월 농수산신문에서 제작하는 <축산연감>에 국내산오리인증제와 오리효능을 알리는 전면 광고(A4 컬러)를 게재했고, 축산신문에도 같은 내용의 광고(370x170 흑백)를 게재했다.

오리고기 소비홍보 POP 제작

다섯 가지 새로운 고기 오리고기

一. 면역력 증진
 면역력을 향상시키는 베타민A 함량이 타 육종에 비해 12배 이상 높아 감기 예방에 효과적이며, 아토피양성분만 아니라 **활활 기 및 겨울철 건강관리**에 도움을 줍니다.

二. 스테미너
 오리고기는 고단백 **지칼로리로 다이어트**에도 효과적이며, 불포화지방산이 다량 함유되어 있어 **소체흡수**가 잘 되고 **대문부터 스테미너** 보충식으로 각광받았습니다.

三. 피부미용
 오리기름에는 **콜로자지방산**이 수분성 지질 현상이 함유되어 **피부노화방지**에 효과적이며, 고기에는 **콜라겐**을 함유해 주는 **아미노산**이 풍부해 **피부**에 탄력을 줍니다.

四. 성인병 예방
 오리고기는 혈중 콜레스테롤, 중성지방치 등을 심할수록 가능 회복에 효과가 있는 **콜로자지방산**을 무려 70% 정도 함유하고 있어 **성인병 예방**에 탁월합니다.

오리의 효능

1. 천 아 일 미
2. 노 화 방 지
3. 성 인 병 예 방
4. 스테 미 너
5. 애 독 작 용

한국오리협회

본회는 오리고기 소비홍보 POP를 직접 디자인하고 제작하여 지난 9월 개최된 각종 축산관련 페스티벌 행사에서 활용하였다. 실내부스에서 주로 사용할 용도로 8개의 족자형태로 제작하였으며 실외부스에서 주로 사용하는 현수막보다 고급스러우며 휴대와 보관이 용이하다. 또한 오리고기 할인판매 행사 시 사용할 배너형 POP도 제작하여 오리시식 및 할인판매 행사 때 소비자들을 더욱 주목시키고자 하였다.

오리 종자 개발 및 산업 경쟁력 강화 국제심포지엄 개최

한국오리협회는 국립축산과학원, 전라남도농업기술원과 함께 지난 9월 10일(화) 전남 나주시 중흥 골드스파&리조트에서 '오리 종자 개발 및 산업 경쟁력 강화 국제심포지엄'을 공동개최하였다. (관련기사 : 현장스케치)

2013 대한민국 축산물 브랜드 페스티벌 참가

본회는 지난 9월 5일(목)부터 7일(토)까지 일산 킨텍스에서 열린 '2013 대한민국 축산물 브랜드 페스티벌'에 참가하여 오리고기 소비홍보 행사를 진행했다. (관련기사 : 현장스케치)

제2회 우리농수축산물 페어 참가

본회는 지난 9월 5일(목)부터 8일(일)까지 서울 상암동 월드컵공원 평화의 광장에서 열린 '제2회 우리농수축산물 페어'에 참가하여 오리고기 소비홍보 행사를 진행했다. (관련기사 : 현장스케치)

2013 한국국제축산박람회 참가

본회는 지난 9월 25일(수)부터 28일(토)까지 4일간 대구 EXCO에서 개최된 2013 한국국제축산박람회에 참가하여 오리고기 소비홍보 행사를 진행했다. (관련기사 : 현장스케치)

2013년 오리산업 해외 연수 개최

한국오리협회는 2013년 오리산업 해외 연수를 개최, 지난 9월 24일(화)부터 28일(토)까지 말레이시아를 방문했다. 올해 연수단은 본회 이강현 전무와 직원 2명, 오리사육 및 계열 회원 등 총 18명으로 구성했으며 24일부터 26일까지 말레이시아에서 열린 아시아축산박람회(Livestock Asia 2013)에 참관하였다. 또한 현지 농장을 방문하여 시설, 부화 및 사육방식, 방역체계 등을 견학하고, 현지 대형마트를 방문하여 오리제품과 유통 현황 등을 살펴보았다. (관련기사 : 현장스케치)

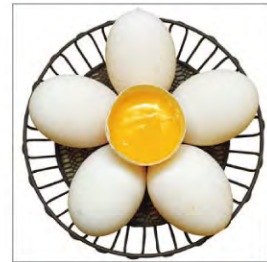
오리이야기

오리알과 오리고기의 효능



가래 식혀주고 염증 막아주고... 오리알의 재발견 불포화 지방산 함량, 달걀의 2배

‘낙동강 오리알’이란 말이 있다. 무리에서 떨어져 나오거나 홀로 소외돼 처량하게 된 신세를 이르는 말이다. 그런데 요즘 ‘진짜 오리알’ 신세가 바로 그렇다. 마을의 작은 상점이건, 대형마트건, 백화점이건 널린 것이 달걀이지만 오리알은 눈 씻고 봐도 찾아보기 어렵다. 그리고 아무도 오리알의 근황에 대해 궁금해 하지 않는다. ‘오리알이 당뇨에 효과가 있다’는 민간요법에 근거해 얼마 전부터 찾는 이들이 종종 있다는 얘기만 떠돌 뿐이다.



이처럼 오리알 신세가 처량 맞아도 영양가는 오히려 달걀보다 높으면 높지, 결코 낮지 않다. 우선 칼슘이나 철, 마그네슘, 인, 칼륨 등 무기질 성분이 달걀보다 풍부하다. 또 비타민A나 비타민B군 등의 함량도 달걀보다 많다. (표 참조) 한방에서 오리알을 기관지염으로 인한 가래를 식히는 데 치료식의 하나로 권했던 것도 이 같은 영양성분 때문이다.

오리알에 많이 들어 있는 비타민A는 호흡기와 위장관 점막이 정상적인 기능을 유지해 유해한 미생물이 체내로 침입하는 것을 막아준다. 이는 비타민A가 백혈구의 생성을 돕기 때문이다. 실제로 한 조사에 따르면 호흡기 감염 등 바이러스에 취약한 제3세계 어린이들 대부분이 비타민A 부족현상을 보이고 있는 것으로 나타났다.

또 오리알에 풍부한 불포화지방산 역시 염증을 촉진하는 프로스타글란딘 생성을 억제해 기관지염 등의 항염작용에 절대적으로 중요하다. 오리알에는 올리브유에 많이 들어 있는 단일불포화지방산이 달걀의 2배 가까이 들어 있다. 오리알은 오리고기보다도 불포화지방산 함유량이 높아 성인병을 예방하는 데 효과적이라는 주장도 있다.

오리알에서 주목할 성분으로 또 빼놓을 수 없는 것이 비타민B₁₂다. 식품의약품안전처에 따르면 비

타민B₁₂의 권장섭취량은 2.4 μ g/일이다. 그런데 오리알 100g에 들어 있는 비타민B₁₂ 함량은 5.40 μ g으로 달걀(0.89 μ g)의 무려 6배 정도에 이른다. 비타민B₁₂는 많이 알려져 있는 것처럼 악성빈혈 예방과 뇌의 노화 등으로 인한 치매를 방지하는 데 반드시 필요한 비타민이다.

비타민B₁₂는 적혈구를 만들고, 아미노산 중간대사 부산물로 몸에 나쁜 콜레스테롤과 같은 작용을 하는 호모시스테인의 혈중 농도도 감소시킨다. 비타민B₁₂는 미생물과 동물성 식품에만 있기 때문에 채식주의자는 별도의 보충제로 섭취해줄 필요가 있다.

또 오리알은 엽산도 많이 함유하고 있는데 엽산은 임신부 및 수유부 여성에게 결핍되기 쉬운 영양소다. 엽산은 뇌기능이 원활히 활동하는데 중요한 성분으로 체내에 부족하면 우울증, 인지능력 감소증과 같은 신경성 질환을 유발할 수 있다.

한편 오리알은 피부가려움증이나 두드러기 등 달걀 알레르기가 있는 어린이들에게도 유익한 것으로 한 연구 결과 밝혀졌다. 지난 2002년 9월부터 2003년 6월까지 연세대 의과대학 소아알레르기클리닉에 내원한 어린이를 대상으로 피부시험 및 계란에 대한 특이 면역반응을 측정 한 결과, 달걀 알레르기로 확인된 환아들이 달걀 및 메추리알에서는 강한 면역반응을 보였으나, 거위알, 오리알 및 청동오리알에서는 약한 반응을 보였다. 당시 연구진은 달걀 알레르기 환아들에게 오리알이 대체식으로 대안이 될 수 있다고 설명했다.

오리알은 판매하고 있는 곳을 찾기도 어려우며 찾는 소비자도 많지 않다. 또 국내 오리산업은 알보다는 육류 생산에 초점을 맞추고 있어 오리알을 낳는 산란전용 오리의 보급도 절대적으로 부족한 실정이다. 그러나 서울 경동시장 등 일부 전통시장을 찾아가면 오히려 손쉽게 구입할 수 있는 것이 바로 오리알이다. 경동시장에선 달걀보다 1.3배 정도 큰 오리알이 한 알당 300~500원에 팔리고 있다. 대개 프라이나 찜 등의 용도로 많이 팔려 나간다고 한다.

오리알·달걀 영양소 비교
(100g당 함유량)



구분	오리알	달걀
수분	70.83g	76.15g
에너지	185kcal	143kcal
단백질	12.81g	12.56g
지방	13.77g	9.51g
탄수화물	1.45g	0.72g
칼슘	64mg	56mg
철	3.85mg	1.75mg
마그네슘	17mg	12mg
인	220mg	198mg
칼륨	222mg	138mg
나트륨	146mg	142mg
아연	1.41mg	1.29mg
비타민B1(티아민)	0.156mg	0.040mg
비타민B2(리보플라빈)	0.404mg	0.457mg
비타민B3(니아신)	0.200mg	0.075mg
비타민B6	0.250mg	0.170mg
엽산	80 μ g	47 μ g
비타민B12	5.40 μ g	0.89 μ g
비타민A	194 μ g	160 μ g
포화지방산	3.661g	3.126g
단일불포화지방산	6.525g	3.668g
다가불포화지방산	1.223g	1.911g

자료: USDA

문화일보 이경택 기자 2013. 3. 20
<도움말 = 강근호 농촌진흥청 국립축산과학원 축산물이용과 연구사>

오장육부 편하게 하는 오리고기... 생체리듬 회복 필수 아미노산·비타민 등 풍부 간 기능 회복·신진대사에 탁월

소고기는 거저 주면 먹고, 돼지고기는 돈 주고 사 먹고, 오리고기는 남의 입에 들어간 것도 뺏어 먹으라는 말이 있다. 그만큼 오리고기가 몸에 좋다는 것을 강조하기 위해 만들어진 얘기다. 오리의 효능은 예로부터 공인돼온 사실이다.

동의보감에도 오리가 신장, 순환계, 호흡기계, 소화계 모두에 좋기 때문에 '오장육부를 아주 편안하

게 해주는 작용이 있다'고 기록돼 있다. 여름 휴가를 다녀온 후 겪는 수면장애와 피로감 등의 '바캉스 후유증'에 좋은 '보양식'으로 오리고기를 추천하는 것도 몸에 유익한 성분을 그처럼 두루 지니고 있기 때문이다.

우선 아미노산 얘기부터 해보자. 오리고기는 8종의 필수 아미노산(이소류신, 류신, 라이신, 메티오닌, 페닐알라닌, 트레오닌, 트립토판, 발린)을 풍부하게 함유하고 있다. 따라서 오리고기 섭취는 몸의 신진대사를 원활하게 해 균형이 깨진 생체리듬을 정상으로 되돌려주는 역할을 한다.

아미노산 가운데 트레오닌은 간의 지방을 제거해주기 때문에 과음, 폭식 등으로 손상당한 간의 기능 회복에 좋고, 트립토판은 체내에서 '수면호르몬'인 멜라토닌으로 변신해 휴가기간 중 불규칙한 수면으로 인해 야기된 불면증을 해결해준다. 이와 함께 '천연 비아그라'로 통하는 아르기닌은 성장호르몬 분비를 도와 활력을 더해준다.

필수아미노산은 아니지만 오리에 풍부한 티로신 역시 바캉스 후유증 개선에 유익한 성분이다. 신경전달물질로 두뇌 활동을 촉진하고, 조정하는 역할을 해주는 티로신은 여러 임상연구를 통해서 피로나, 우울증, 초조감 등을 완화시켜주는 효능이 있는 것으로 밝혀졌다.

성분	함량
이소류신	703mg
류신	808mg
라이신	882mg
메티오닌	237mg
시스테인	170mg
페닐알라닌	354mg
티로신	284mg
트레오닌	659mg
트립토판	146mg
발린	816mg
히스티딘	425mg
아르기닌	945mg
알라닌	836mg
아스파르트산	789mg
글루탐산	1149mg
글리신	652mg
프롤린	1186mg
세린	630mg
총지방산	25.86g
포화지방산	7.95g
단일불포화지방산	13.99g
다불포화지방산	3.92g

자료: 국가표준 식품성분표 제8개정판



이와 함께 주목해야 할 성분이 프롤린이다. 이 성분은 육류 중에서도 특히 오리에 많은 성분으로 콜라겐 합성 재료다. 오리고기가 피부에 좋다는 것도 이 성분 때문에 나온 얘기다.

불포화지방산도 오리 얘기를 하면서 빼놓아서는 안 될 성분이다. 오리고기에는 다른 육류에 비해 지방이 더 많이 들어 있다. 그러나 올레산, 리놀렌산 등 불포화지방산이 지방산 구성 중 약 70%를 차지하고 있어 오히려 고혈압, 동맥경화 등 생활습관병(성인병) 예방을 돕는다.

불포화지방산은 혈액에 쌓여 동맥경화, 고지혈증, 뇌졸중 등 순환계 질환을 유발하는 포화지방산과는 달리 혈액 내 쌓여 있는 노폐물과 함께 배출되는 특성을 지녔다.

몇 년 전부터 사회적 문제가 되고 있는 트랜스 지방의 경우 오리고기에서는 전혀 발견되지 않았다. 오리의 지방은 껍질 부위에 집중돼 있으므로 포화지방 섭취가 염려되는 경우 껍질을 제거하고 먹으면 된다.

또 오리고기는 각종 비타민과 칼륨, 인, 나트륨, 마그네슘, 칼슘, 철, 아연 등 무기질도 풍부하게 함유하고 있다. 비타민 중에는 특히 A와 B군이 풍부한데 비타민 A는 외부의 세균 및 바이러스로부터 우리 몸을 보호하는 자가면역체계를 강화시켜주고 두뇌발달 및 기억력 향상, 세포재생, 신경계 발달 등을 돕는다.

최근에는 오리의 해독기능도 주목받고 있다. '오리육의 섭취가 성인병 위험요인에 미치는 영향'이

란 주제로 최근 건국대 동물유전공학연구실에서 실시한 연구에 따르면 오리고기 임상실험 결과 체내요소질소(BUN · Blood Urea Nitrogen)가 확연히 감소한 것으로 나타났다.

혈액요소질소가 감소했다는 것은 체내에 존재하고 있는 질소 성분, 즉 독소들이 효과적으로 신장을 통해 배출됐다는 것이다. 이는 결과적으로 신장기능을 향상시킨다는 사실을 의미한다.

사실 오리의 해독기능은 이미 오래전부터 유향오리 사육을 통해 확인된 바 있다. 유향은 인간을 비롯하여 다른 동물에게는 치명적인 독이다. 그러나 오리는 맹독인 유향이 포함된 사료를 먹고도 죽지 않고 오히려 인체에 더욱 유익한 식품으로 변신하는 뛰어난 재주를 지녔다.

그래서 한의학자들은 유향이 인간에게 있어서는 치명적인 독이 될 수 있지만, 오리는 해독능력이 굉장히 뛰어난 동물이기 때문에 독에 해당하는 유향을 섭취하면서 오리가 자체적으로 가지고 있는 해독능력을 더욱 상승시키는 작용을 한다고 오래전부터 주장해 왔다.

문화일보 이경택 기자, 사진 김호웅 기자 2013. 8. 21
<도움말 = 국립축산과학원 기금과 허강녕 연구사>

오리알은 심(心), 복(腹), 흉격(胸膈) 열 치료 수중에는 오리머리 달여 먹고, 오리 뇌는 동창치료제

오리알은 심, 복, 흉격의 열을 치료해 주는데 소금물에 담가 먹으면 좋다고 했다.



중국 명나라때 이시진(李時珍, 1518~1593)이 지은 52권 37책으로 된 '본초강목(本草綱目)'에는 오리고기가 고혈압, 허약체질, 결핵, 병후회복, 음주전후, 정력증강, 위장 질환에 효능이 있고 각종 해독작용과 혈액작용을 돕고 증풍치료에도 효과가 있다고 기록되어 있다.

사관(謝觀)이 편찬한 '중국의학대사전'에 따른 오리고기의 효능은 허한 것을 돕고 열을 덜어주며 장부를 이롭게 한다. 소변의 소통을 원활하게 하고 갑자기 일어나는 번열과 대복수병(大腹水病)을 치료해 준다.

열리와 소아 어린이들의 놀라서 발작하는 경간이나 머리에 나는 각종 부스럼인 두창(頭瘡)을 치료 해주고 단독을 해독해 준다고 적고 있다.

수중에는 오리머리를 달여 먹고, 오리 뇌는 동상의 하나인 동창치료제이다.

오리담즙은 적목(赤目) 초기증상을 치료해 주며, 오리알은 심, 복, 흉격의 열과 소아설사를 치료해 준다. 특히 오리피는 유사 증풍의 하나인 중오(中惡)를 치료해 주고 야갈(野葛), 사공(謝工), 금은(金銀), 단석(丹石), 비상(砒霜) 등 여러 독을 해소시켜 준다. 오리 피는 물에 빠진 사람의 입에 부어주면 죽게 된 사람도 소생시켜 준다는 것이다.

현대축산뉴스 이희훈 대표이사 2013. 10. 2



9월 오리 산지가격 6,000~6,500원/생체 3kg 전망

- * 9월 오리고기 공급량 전년대비 증가, 산지가격 하락 전망**
 - 9월 도압 마릿수에 영향을 주는 7월 병아리 입식 마릿수와 육용오리 배합사료 생산량이 각각 1.8%, 11.6% 증가
 - 9월 도압 마릿수 증가로 오리고기 공급량은 전년보다 2.1% 증가한 12,870톤 전망
 - 9월 오리 산지가격은 전년보다 하락한 6,000~6,500원 전망
- * 10~11월 오리고기 공급량 전년대비 감소, 산지가격 상승 전망**
 - 10~11월 도압 마릿수에 영향을 주는 7월 산란오리 배합사료 생산량이 전년보다 0.8% 감소
 - 4월 종오리 조기도태, 업계의 수요부진 우려로 9~11월 병아리 입식 전년보다 감소 전망
 - 10~11월 도압 마릿수 감소로 오리고기 공급량은 전년보다 4.8% 감소한 24,209톤 전망
 - 10~11월 오리 산지가격은 전년대비 2.1~10.9% 상승한 5,800~6,300원 전망

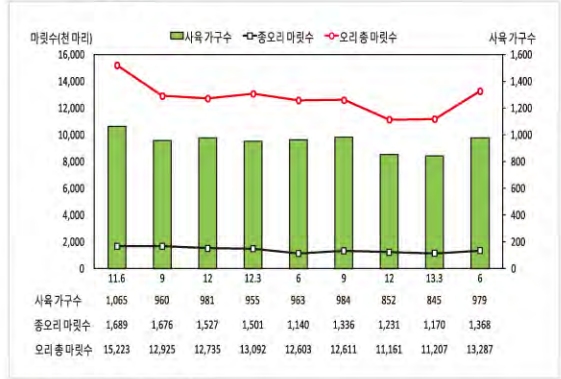
지속적인 종오리 입식 물량 조절 필요

종오리 입식감소로 9~11월 도압마릿수 전년보다 감소 전망

오리 사육동향과 전망

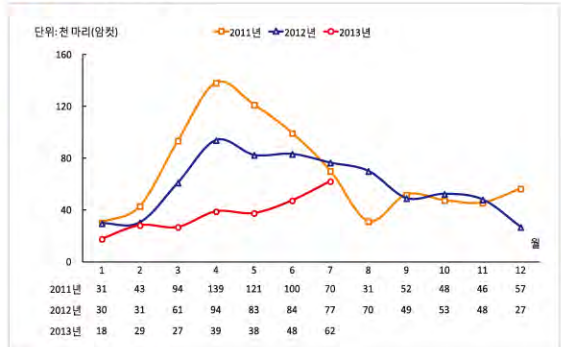
- * 6월 종오리 사육 마릿수 전년대비 증가**
 - 6월 오리 총 사육 마릿수는 1,329만마리로 전년대비 5.4% 증가하였다. 종오리 사육 마릿수는 전년 동월대비 20.0% 증가한 137만 마리였다.
 - 오리 사육 가구수는 979가구로 전년대비 1.7% 증가하였다.
 - 종오리 사육 마릿수가 증가하여 7월 병아리 입식 마릿수는 692만마리로 전년대비 1.8% 증가하였다.
- * 7월 종오리 입식 전년대비 18.6% 감소**
 - 4~6월 종오리 입식 마릿수는 전년 대비 52.1% 감소한 12만 4,675마리였다.
 - 7월 종오리 입식 마릿수는 전년대비 18.6% 감소한 6만2,000마리였다.
- * 7월 배합사료 생산량 전년대비 증가**
 - 7월 오리 배합사료 생산량은 전년보다 10.1% 증가한 59,344톤이었다.
 - 육용 오리 배합 사료 생산량은 전년대비 11.6% 증가한 55,670톤이었다. 산란오리 배합사료 생산량은 전년대비 0.8% 감소한 3,674톤이었다.
 - 이에 따라 9월 도압 마릿수는 전년보다 증가할 것이나, 10월부터 도압 마릿수는 전년보다 감소할 것으로 예상된다.
- * 8월 육용오리 생산성 소폭 하락**
 - 여름철 폭염으로 오리 사육 생산성이 전년보다 하락. 출하체중은 3.2kg으로 전년과 같았지만, 출하일령이 0.3일 늦어진 44.8일로 조사되었다.

◆ 오리 사육동향



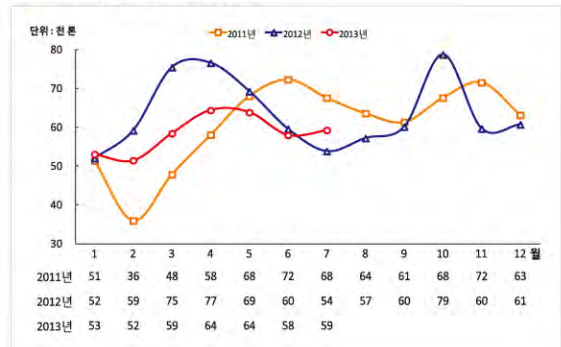
※ 자료: 통계청, '가축동향'

◆ 종오리 입식동향



※ 자료: 한국오리협회

◆ 오리 배합사료 생산동향



※ 자료: 농림축산식품부

◆ 오리 생산성 현황

구분	출하일령(일)	출하체중(kg)
'13년 8월	44.8	3.2
'12년 8월	44.5	3.2
증감률(%)	-0.7	-0.0

※자료: 농업관측센터 조사치



9월 오리고기 공급량 전년 대비 증가, 10~11월 감소 전망

오리고기 공급 및 전망

- * 7월 도압 마릿수 전년 대비 6.1% 감소**
 - 4~6월 도압 마릿수는 전년대비 14.8% 감소한 2,318만마리였다.
 - 7월 도압 마릿수는 전년 대비 6.1% 증가한 812만마리였다.
- * 8~10월 병아리 생산 잠재력 전년대비 낮은 수준**
 - 4월 중오리 조기도태 영향으로 10~11월 도압 마릿수에 영향을 미치는 8~10월 병아리 생산 잠재력이 전년 대비 18.4% 낮은 수준으로 추정되었다.
 - 오리고기 수요 부진으로 9~10월 병아리 입식은 감소할 것으로 전망된다 (중앙자문회의 결과).
- * 9월 오리고기 공급량 전년 대비 증가, 10~11월 감소 전망**
 - 7월 병아리 입식 마릿수(692만 마리) 증가로 9월 오리고기 공급량 전년 대비 2.1% 증가한 12,870톤으로 전망된다.
 - 4월 중오리 조기도태와 수요 부진으로 인한 9~10월 병아리 입식 감소로 도압 마릿수가 감소할 것으로 예상된다. 10~11월 오리고기 공급량은 전년 동기 대비 4.8% 감소한 24,209톤으로 전망된다.
- * 1~7월 가정내 4주 평균 오리고기 구매량 전년 보다 감소**
 - '13년 1~7월 중순까지가 정내 4주 평균 오리고기 구매량은 전년 동기 보다 2.8% 감소한 1.73kg이었다.
 - 9~11월은 오리고기 수요가 감소하는 시기이다. 추가적인 수요 변동 요인이 없어 오리고기 수요는 전년과 비슷한 수준을 유지할 것으로 예상된다.

9월 오리 산지가격은 전년대비 하락한 6,000 ~ 6,500원/생체 3kg 전망

오리 가격동향 및 전망

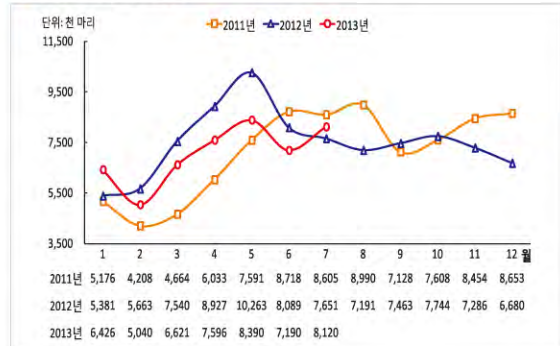
- * 8월 오리 산지가격 전년대비 하락**
 - 8월(23일 까지) 평균 오리 산지가격은 전년대비 10.8% 하락한 6,562원/생체 3kg(전월 대비 0.6% 상승)이었다.
- * 9월 산지가격 6,000~6,500원 전망**
 - 9월 오리 산지가격은 7월 병아리 입식 마릿수 증가로 오리고기 공급량이 증가하여 전년대비 -12.4~-5.1% 하락한 6,000~6,500원으로 전망된다.
 - 10~11월은 8~9월 병아리 입식 마릿수 감소로 전년보다 2.1~10.9% 상승한 5,800~6,300원으로 전망된다. ※ 자료 : 한국농촌경제연구원

◆ 병아리 생산 잠재력 지수(2012년 8월=100)

구분	8월	9월	10월	11월
2013년	83.3	76.8	71.1	66.6
2012년	100.0	94.4	89.7	87.4
증감률(%)	-16.2	-18.6	-20.5	-23.8

※자료 : 농업관측센터 전망치

◆ 도압 마릿수 동향



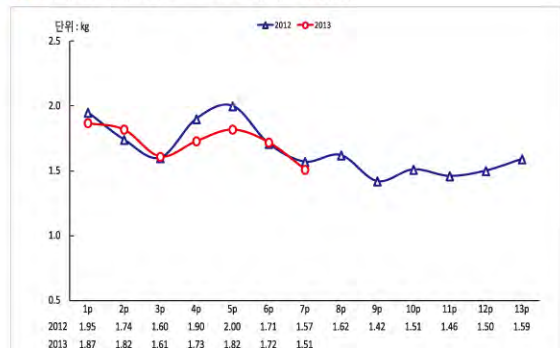
※자료 : 농림수산검역검사본부

◆ 오리고기 총 공급량 전망

구분	국내생산	수입	총 공급	
'13년	9월(A)	12,568	302	12,870
	10~11월(B)	23,538	670	24,209
'12년	9월(C)	12,309	292	12,601
	10~11월(D)	24,789	302	25,436
증감률(% , A/C)	2.1%	3.5%	2.1%	
증감률(% , B/D)	-5.0%	3.5%	-4.8%	

※자료 : 농업관측센터 전망치

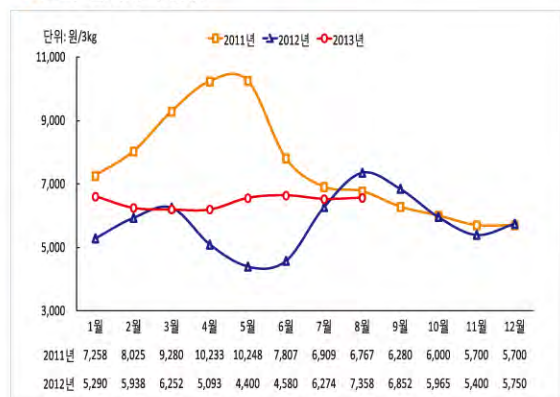
◆ 가구당 4주 평균 오리고기 구매 동향



*주 : 1p는 4주임.

※ 자료 : Kantar Worldpanel Korea

◆ 오리 산지가격 동향



※ 자료 : 한국오리협회

오리 브로콜리 떡볶이

방학 동안 아이들의 간식으로 떡볶이가 빠질 수 없다. 고추장 대신 간장을, 어묵 대신 오리 고기를 넣으면 더욱 감칠맛 나고 쫄깃한 식감을 즐길 수 있다.



재료 오리고기(로스용) 300g, 떡볶이떡 200g, 브로콜리 1/2개, 식용유 약간
양념 간장·맛술 2큰술씩, 설탕·참기름·올리고당 1큰술씩, 다진 마늘 1작은술

만드는 법 ❶브로콜리는 끓는 물에 소금을 넣고 살짝 데친 후 찬물에 행군다. ❷달군 팬에 식용유를 살짝 두른 다음 오리고기를 넣어 센 불에서 노릇하게 굽는다. ❸②에 분량의 양념과 떡볶이떡을 넣고 끓인다. ❹떡이 거의 익으면 ❶의 브로콜리를 넣고 잘 섞는다.

COOKING TIP

브로콜리의 영양 손실을 줄이기 위해서는 소금물에 살짝 데쳐낸 다음 요리완성단계 직전에 넣는 것이 좋다.



COOKING TIP

오리고기로 조림을 할 때 어느 한 부위만 사용하기 보다 다양한 부위를 이용하는 것이 식감과 맛을 높인다.



재료 오리 1마리, 고구마 1개, 구기자 2큰술, 물 1ℓ, 대파 1대, 양념 간장 8큰술, 맛술·설탕 5큰술씩, 노두유 2큰술, 올리고당·참기름 1큰술씩

만드는 법 ①오리는 다리, 날개, 가슴살로 나눈 다음 물, 구기자, 대파와 함께 중간 불에서 30분간 끓인다. ②①의 오리고기가 익으면 대파를 건진 후 육수 3컵 정도만 남기고 국물을 따라낸다. ③고구마는 껍질째 2cm 두께로 썬다. ④고구마와 분량대로 섞은 양념을 ②의 오리찜에 넣고 20분간 끓인다. ⑤국물이 줄어들면 오리와 주변의 양념을 잘 섞은 후 불을 끈다.



구기자 고구마 오리찜

간장으로 맛을 낸 찜 요리다. 피로 해소에 좋은 구기자와 섬유질이 풍부한 고구마를 넣어 영양을 더했다. 남편의 건강식으로, 아이들의 간식으로 활용해보자.



올리브TV <계절의 식탁> 2013년 8월 15일 방영

이 육류를 주목하라! 오리고기!

<베이징덕, 오리탕>

정지영(나레이션)

항상 좋은 재료에 집중하는 맛칼럼니스트 황교익 선생님의 선택은? 의외로 고기. 조금 특별한 건 소, 돼지고기가 아닌 오리고기라는 점.

여자고기라고 해요. 보통 장어는 남자음식, 오리는 여자음식이라고. **정지영** : 그런데 오리를 먹을 일이 그렇게 흔하진 않은 것 같아요. 먹어도 뭐 구이라든지 탕 정도? 한번 찾아볼까요?



한류관광의 명소이자 닭갈비로 유명한 남이섬. 우리가 이곳을 찾은 이유는 오리요리를 맛보기 위해서입니다.



황교익 : 오리는 많이 먹어도 괜찮아요. (고기)지방에 대한 두려움도 별로 없고, 평소 고기는 잘 안 먹는데 오리는 좀 먹어요. 소고기는 누가 사줘도 모르는 척하고, 돼지고기는 자기 돈으로 사 먹고, 오리고기는 누가 사준다고 하면 쫓아가서 악착같이 먹으라고, 오리고기를





황교익 : 여기에 월스트리트저널에서 소개한 중국의 10대 레스토랑이 있어요. 북경에 가야 먹을 수 있는 음식을 여기서 먹을 수가 있어요.

정지영 : 베이징덕? 우와 이거 진짜 북경오리다. 정말 기름기가 찰찰찰.

황교익 : 이게 북경에서 사용하는 방식의 화덕이랑 같은 건가요?



리시엔둥(베이징덕 전문셰프) : 맛있어요. 북경에서 전문적으로 화덕을 만드는 사람이 직접 와서 만들고 간 겁니다.

정지영 : 이게 일반적인 나무 장작을 쓰시는 거예요?

리시엔둥 : 우리는 청송의 사과나무를 장작으로 사용하고 있는데 오리에 과일향을 입혀 누린내를 잡아줍니다.

황교익 : 사과나무! 과일나무에도 과일 향이 있어요. 준비에만 꼬박 하루가 걸린다는 중국 전통요리 베이징덕. 만드는 방법 또한 특별한대요.



리시엔둥 : 이 과정을 거쳐야 북경오리의 맛이 진하고 더 먹음직스럽게 모양이 나옵니다. 공기를 집어넣으면 오리의 껍질이 두꺼워



저 식감을 더 살릴 수 있습니다.

여기에 뜨거운 물을 끼얹어주는 건 오리껍질과 살을 분리시키기 위한 작업. 이 작업이 끝나고 10시간이 넘는 건조, 숙성의 과정을 거쳐야 비로소 오리껍질의 바삭한 식감을 만들어낼 준비가 된다는데요. 이렇게 수차례 손이 간 후에 현지방식으로 제작한 화덕에서 1~2시간 정도 오리를 구워주는데 이때 10년 동안 베이징덕만 구워온 셰프의 노하우가 빛을 발합니다.



리시엔둥 : 북경오리 요리는 전체적으로 균일한 색깔을 만드는 것도 중요한데 그렇게 색깔을 만들면 오리가 먹음직스럽고 살이 부드러워 집니다. 화덕 안에서 왔다 갔다 하면서 다리 부분도 집중적으로 구워줍니다.



셰프의 땀방울에 정통 비법까지 더해진 대륙 최고의 진미, 베이징덕. 세계 3대 요리의 명성은 저절로 탄생한 게 아닌가봅니다.



황교익 : 껍질이 여기서 보니까 약간 두툼해 보이네.

정지영 : 진짜 껍질만 썩 떨어졌어요. 군침이 막 돌아요.
황교익 : 우리가 먹는 오리보다 약간 커 보이기도 하네요.



리시엔동 : 북경에서 쓰는 오리와 같은 오리를 쓰고 있는데 한국에서 일반적으로 파는 구이나 훈제오리와는 달라요. 한국에도 베이징덕을 위한 오리를 전문으로 생산하는 곳이 생겨서 (현지식의 베이징덕 요리가) 가능하게 된 겁니다.

일반 오리보다 지방함량이 높은 오리를 사용해 한쪽은 중국 전통 방식인 살과 껍질이 붙은 상태로 썰어 놓고, 다른 한 쪽은 우리나라 사람들의 기호에 맞춰 살과 껍질을 분리해 썰어 놓은 것이 이곳 중국레스토랑의 특징인데요. 껍질을 분리한 베이징덕의 경우, 기름이 가진 고유의 풍미를 입안에서 즐길 수가 있대네요. 두 가지 방법으로 맛보는 베이징덕. 썰는 방법에 따라 오리고기의 색다른 맛을 즐길 수가 있습니다.



정지영 : 음 맛있다.
황교익 : 아무것도 없이 고기만 먹어볼게요. 음~ 껍질이 이렇게 바삭하면서 보들보들할 수 있다는 게 너무 재밌네요.
정지영 : 오리 특유의 향이 천천히 입안에 퍼져요. 오 근데 껍질이 진짜 두툼하다. 음 이거지 이거지. 어때요?
황교익 : 음 이거 너무 맛있어요. 고소한 향이 굉장히 오래가네. 이 껍질 안에 기름이 딱 차있어요. 살과 껍질 사이에 있던 기름이 살에 안 가고 껍질 안에 배어 들어가서 껍질이 폭신하면서도, 이 안에 기름이 들어가 있는 거예요.
정지영 : 닭고기 먹을 때는 껍질 다 벗기고 먹으면서 오리 껍질은

‘맛있어요’ 이라고.
황교익 : 오리 기름이 다른 육류에 비해서 불포화지방산이 많아요. 그래서 가볍죠.
정지영 : 그리고 정말 그 특유의 고소함과 오리향이 기름에서도 짙 압축되어 느껴져요. 전병도 딱 적당한 두께로 너무 두껍지도 않고 너무 얇지도 않고.
황교익 : 중국 음식과 한국 음식의 유사성이 딱 하나가 있는데 이 쌈이예요.
정지영 : 아 그러네요. 중국, 한국 말고는 쌈싸먹는 나라가 없죠?
황교익 : 없어요. (쌈을) 싼다는 게 예외에 벗어나는 거라는 생각을 많이 하죠.



바삭하면서도 고소한 오리 기름의 맛 베이징덕과 담백한 밀전병이 환상의 궁합입니다.



황교익 : 아주 달콤하네.
정지영 : 진짜 고소해요.
황교익 : 이렇게 싸서 먹는 이유가 오리가 냄새가 강한 편이야. 베이징덕만 계속 집어먹었다가는 입안에 오리향으로 가득 차니까 금방 질릴 수가 있어요. 근데 이렇게 싸서 먹으면 채소와 소스의 달콤함이 같이 섞이니까 오리가 갖고 있는 강렬한 육향을 죽일 수가 있는 거지.
정지영 : 오리를 싫어하고 잘 못 먹는다 하는 분들도 부담 없이 먹을 수 있는 매력 있는 요리인 것 같아요.
황교익 : 오리가 지금 막 남아돌아요. 그 이유가 오리는 소고기와



돼지고기의 대체식품이에요. 소, 돼지고기 가격이 비싸면 오리고기가 많이 팔려요. 그런데 소, 돼지고기 가격이 떨어지면 오리를 안 먹어요. (오리고기) 먹는 방식이 불판에 놓고 굽는 게 (소나 돼지와) 같다는 거죠. 닭이 아닌 오리가 비슷하다고 우리나라 사람들 머릿속에 인식되어 있죠. 단순하게 불판 위에서 굽는 방식이 아니라 다양하게 음식을 만들어 먹으면 맛있는 오리, 건강에도 좋잖아요. 이런 오리를 훨씬 더 많이 먹게 되고 농민들에게도 도움이 되고 그럴겠죠.



중국의 미식가인 서태후가 미용을 위해 즐겨 먹었다는 오리. 실제로 오리고기에 함유된 콜라겐 덕분에 피부미용에 효과가 뛰어나는데요. 남성들의 스테미너 식품으로도 손색이 없습니다. 한끼 식사로 여름에 필요한 영양을 듬뿍 담은 셈이죠. 조금은 특별한 식재료, 오리. 음식문화가 발달한 전라도 광주에 가면 오리의 진수를 맛볼 수 있는 거리가 있습니다.



황교익 : '오리요리의 거리' 라고 쓰여 있네. 여기부터 오리탕 골목인 것 같은데, 이야 너무 많다.

거리에 모여 있는 오리전문점이 20여 곳. 입맛 당기는 구수한 냄새에 드디어 걸음을 멈췄습니다. 이집에서는 산지에선 난 신선한 오리고기에 들깨육수로 오리탕 맛을 낸다는데요. 과연 황선생님의 입맛을 사로잡을 수 있을까요?

최복실 사장 : 오리탕 나왔습니다.

황교익 : 이거 1인분 양은 아니죠?

최복실 : 예 1마리예요.

황교익 : 맛있다. 이게 어디서 오는 감칠맛인지. 오우 입맛을 쪽 당



기는데. 오우 이걸 뭐가? 오우 다리. 맛있다. 오리 먹을 때 항상 비린내, 누린내라는 냄새 때문에 '이렇게 요리하면 덜할까' 하고 생각하면서 이런 음식들을 먹었었어요. 들깨가 주는 부드러운 고소함이 오리가 갖고 있는 냄새를 다 눌렀어요. (맛이) 깨끗해. 정리가 한 방에 닦였어요. 들깨에 오메가3가 굉장히 많아요. 흔히 올리브유에 많다고 하지만 들깨에 더 많아요. 오리기름도 좋은 기름인데 여기에서 오메가3까지 갈아서 있으니 이게 상당히 좋은 음식이네. 음 너무 맛있어. 사장님, 국물이 너무 맛있어요. 이거 어떻게 내는 국물이에요?



최복실 : 들깨로만 육수를 내요.

황교익 : 들깨하고 오리만 들어간 거라고? 그것만 갖고도 이런 좋은 맛이 나는구나.

최복실 : 오리를 좋은 걸 쓰죠.

황교익 : 여기는 어떤 오리를 쓰는데요?

최복실 : 오리밥(사료)에 따라 맛이 좀 달라요. 좋은 사료를 먹고 자란 오리가 맛있고 대충 먹고 자란 오리는 맛이 없고.

황교익 : 맞아요. 사료를 어떤 걸 먹느냐에 따라서 오리 맛이 달라져요. 그래서 좋은 농장 오리를 쓰신다 이거죠? 🌈

20여년간 세계일주한 오리인형, 영국 도착 예정?



▲ 오리인형 이동 경로 추정도.

지난 1992년 한국 부근 바다에서 풍랑을 만나 쏟아진 고무 오리 인형 수만개가 오랜 세월 동안 지구 전역의 해안을 떠돌다 20여 년 만에 영국 해안에 도착할 예정이라는 주장이 최근 화제가 되고 있다.

1992년 고무로 만든 오리, 거북이, 비버, 개구리 모양의 인형 2만9천여개를 실은 중국 화물선이 홍콩으로 가던 도중 폭풍우를 만나 실고 있던 컨테이너를 바다에 빠뜨렸다. 당시 위치는 북위 44도, 동경 178도의 북태평양 부근의 바다였다. 이 사고로 고무 인형들은 세계 일주를 시작하게 됐고 본의 아니게 해양 조류 연구에 일조하게 됐다.

고무로 만들어져 바다에 떠다니고 눈에 잘 띄는 색깔인 데다 개수가 많아 때로 몰려 이동하기 때문에 오리인형이 발견되는 때와 장소를 통해 해양 조류의 움직임을 추적할 수 있기 때문이다. 1992년 이후 미국 알래스카의 시카에서 인형들이 발견되기 시작했다. 일부 오리들은 하와이에서 발견됐고 2000년에는 미국 매사추세츠 만에서, 2001년에는 타이타닉 침몰 지역에서도 포착됐다. 일부는 북극해에서 얼음 속에 수년 동안 갇혀 있기도 한 것으로 알려졌다. 이 사고를 유심히 지켜보던 미국의 해양학자 커티스 에비스메이어는 이 오리 인형의 여행을 추적했다. 2003년에는 오리 한 마리당 100달러의 현상금이 걸리기도 했다. 앞서 에비스메이어 박사는 2007년쯤 오리인형이 영국에 도착할 것으로 예상했으나 조류의 변화 등으로 인해 상륙이 지연돼 올해 영국 해안가 부근에서 발견될 것으로 예상되고 있다. 일부 수집가들은 영국에서 발견될 오리 인형들이 비싼 값에 거래될 것으로 추측하고 있다.

서울신문 온라인뉴스부 2013. 7. 19

화성에서 오리 발견? '화성 오리' 소동

화성에서 발견된 '오리 이미지'에 대한 관심이 뜨겁다. 최근 해외 인터넷을 뜨겁게 달구고 있는 화제의 이미지 및 영상은 미국 NASA의 화성탐사로봇이 촬영해 전송한 것으로 알려졌다. 사진에서 '오리'를 닮은 정체미상의 물체를 볼 수 있다.



다. 화성의 지표면을 유유자적 산책하는 듯한 '화성 오리'는 머리와 다리 날개가 달린 몸통 등 지구의 오리와 별반 다르지 않다. '화성 오리'가 나오는 다른 이미지도 있다. 첫 번째 이미지가 '화석'에 가깝다면, 두 번째 이미지는 '살아있는 오리'다. 뒤통뒤통 걷는 듯한 오리인 것이다. 또 하늘을 날아가는 오리도 볼 수 있으며, 주위엔 오리의 집으로 보이는 동굴도 있다. 단순한 착시 현상, 오리를 닮은 암석일 가능성도 있다. 하지만 '화성의 생명체'라는 주장도 많다. 또 화성과 오리라는 다소 어울리지 않는 조합에 웃음을 터뜨리는 이들도 있다.

팝뉴스 박일범 기자 2013. 8. 12

고무오리의 호수를 헤쳐라



9월 1일(현지시간) 독일 북부 함부르크의 이너 알스터 호수에서 열린 제3회 고무오리 레이스 중 한 다이버가 노란 고무오리 사이를 헤엄치고 있다.

뉴스1 김형택 기자 2013. 9. 2

◆ 오리지조금 납부 계좌 농협중앙회 317-0000-5281-01 (예금주 : 한국오리협회)

오리지조금
사업에
적극 동참합시다!

2013년도 오리지조금 거출(납부) 현황

2013년 9월 26일 기준 (단위 : 원)

연번	납부자		납 부 금 액				계
	상호	대표자명	계열유동부분	부화부분	사육부분	특별	
1	솔잎농장	차준열		1,000,000			1,000,000
2	영성영농조합법인	윤영호				1,000,000	1,000,000
3	주원산오리	이우진	24,000,000				24,000,000
4	사육회원	151명			10,570,000		10,570,000
합계			24,000,000	1,000,000	10,570,000	1,000,000	36,570,000

※ 자조금 납부에 협조해 주신 회원분들께 깊은 감사드립니다.

* 2013년 상반기 자조금 거출이 부진하오니, 하반기에 적극적인 자조금 납부를 당부드립니다.

국내산 오리고기 소비촉진 방송 현황

2013년 1월 1일~9월 30일 기준

연번	방송일	방송사	프로그램명	내용	비고
1	1월 9일	SBS	생방송투데이	팔도밥상<고래불 부추 오리주물럭>	오리마을 2월호 게재
2	1월 13일	MBC	고향이 좋다	몸에 좋은 보양음식 <유황오리>	
3	1월 17일	MBC	고향을부탁해	버릴게 없다 <오리>	
4	1월 19일	MBC	공감 특별한 세상	탕탕탕 겨울 탕 요리 열전	
5	1월 20일	SBS	인기가요	오리송<보이프렌드>	오리예찬 13호 게재
6	1월 21일	SBS	생방송투데이	살맛 나는 맛집 <3900원 오리곰탕>	오리마을 2월호 게재
7	1월 21일	SBS	생활경제	맛있는 경제 <오리 들깨탕 만들기>	
8	1월 23일	MBC	기분좋은날	배도환의 힐링하우스 <오리바베큐파티>	SBS<스타킹>PPL보완방송
9	1월 24일	SBS	생방송투데이	연매출7억대박스토리<동버섯오리불낙전골>	오리예찬 13호 게재
10	1월 27일	SBS	인기가요	오리송<헬로비너스>	오리예찬 13호 게재
11	1월 30일	SBS	생활경제	마켓&트렌드 <겨울철 미세먼지 잡는 오리고기>	
12	1월 31일	KBS2	시장의 맛		
13	1월 31일	MBN	천기누설	新(신) 조류보감 <오리푸딩>	오리마을 4월호 게재
14	2월 1일	KBS2	VJ특공대	맛의 화(火)용점쟁! 화끈한 불 요리 열전 <2분 직화 오리고기>	오리마을 3월호 게재
15	2월 1일	MBC	TV밥상 꾸러기 식사교실	상큼한 맛이 일품인 <키위 오리불고기>	
16	2월 8일	SBS	인기가요	오리송<시스타19>	오리예찬 13호 게재
17	2월 8일	SBS	방랑식객 식사하셨어요?	<대나무향 오리구이>	
18	2월 13일	SBS	생방송투데이	명절 끝! 스트레스 제로! 돈 없이 즐기는 힐링 베스트 편 <1+1 식당>	
19	2월 17일	JTBC	무자식 상팔자	드라마속 이순재의 <오리고기 예찬>	오리마을 3월호 게재
20	3월 22일	SBS	생방송투데이	맛을 탐하다 <푸드덕, 입속에 오리>	오리예찬 14호 게재
21	3월 26일	SBS	생활경제	봄철황사 <오리김치찌개>	
22	4월 5일	KBS2	VJ특공대	봄바람에 줄 선대! 주말 봄나들이 명소 맛집 <오리주물럭>	오리마을 5월호 게재
23	4월 11일	KBS	굿모닝대한민국	훈제가공식품 <훈제오리>	
24	4월 23일	SBS	좋은아침	김익신 박사의 <오리고기 효능>	
25	5월 3일	SBS	생활경제	오리데이 페스티벌 현장스케치	오리마을 6월호 게재
26	5월 8일	KBS2	이침뉴스타임	활력충전 영양 만점! <오리알의 재발견>	오리마을 6월호 게재
27	5월 17일	SBS	땡큐	마스터 셰프 데니스홍 최고의 요리는 <오리가슴살 스테이크>	오리마을 6월호 게재
28	5월 31일	KBS2	VJ특공대	포도농콜 아래서 먹는 <오리주물럭>	오리마을 7월호 게재
29	6월 3일	SBS	생활경제	이렌지와 함께하는 <오리김치찌개>	블로그 포스팅
30	6월 7일	KBS2	VJ특공대	들깨물에 빠진 오리 <들깨오리탕>	오리마을 7월호 게재
31	6월 21일	MBN	뉴스	속을 채워주는 여름 보양식 <오리탕>	오리예찬 14호 게재
32	6월 26일	MBN	뉴스	맛 좋고 우수한 '신토불이' 오리, 보양식 접수한다	
33	7월 19일	MTN	경제매거진	방기자의 방방곡곡 <웰빙음식 누룽지와 훈제오리를 찾아서>	
34	7월 19일	KBS2	VJ특공대	초자극 여름별미 <훈제오리냉채>	오리마을 8월호 게재
35	7월 25일	KBS	굿모닝대한민국	만원의 행복! 9,900원 <오리 무한리필>	오리마을 9월호 게재
36	8월 9일	채널A	먹거리X파일	착한먹거리캠프 <오리고기협찬>	
37	8월 13일	KBS2	생생정보통	여름별미보양식 <오리통구이>	오리마을 9월호 게재
38	8월 15일	올리브TV	계절의 식탁	9회 <육식의 숨은 고수, 오리>	오리예찬 15호 게재
39	8월 16일	KBS2	VJ특공대	플코스 오리한상	오리마을 10월호 게재
40	8월 27일	KBS2	생생정보통	이유있는 맛집 <가마솥오리>	
41	9월 18일	KBS	시장의 맛	생오리구이 조리 및 시식	
42	9월 19일	KBS2	장수패밀리	장수비결 오리고기 오리탕	
43	9월 27일	KBS2	VJ특공대	오리고기와 이색 궁합 꿀 피자	



국내산 오리고기 인증 캐릭터 **콘리**

환절기 건강지킴이 !! 국내산 오리고기

* 면역력 키워주는 대표 건강식품 오리고기 *

오리고기는 면역력을 향상시키는 **비타민 A 함량**이 타 축종에 비해 무려 **12배 이상** 높아, 큰 일교차로 **면역력**이 떨어지기 쉬운 환절기 건강관리에 큰 도움이 됩니다.

비타민 A는 **세포 재생력**과 **항산화효과**가 뛰어나 **피부미용**과 **노화방지**에도 효과가 높아요.



국내산 오리고기 인증 캐릭터 **아리**

* 오장육부를 두루 편하게 하는 식품 오리고기 *

“ 동의보감에 의하면 오리고기는 오장육부를 두루 편하게 하는 몇 안 되는 식품 중의 하나라고 합니다. ”

심장

몸에 좋은 오리의 **불포화지방산**이 혈관 내 쌓여있는 불순물을 배출시켜 심장질환, 중풍, 뇌혈관질환 등 **순환기계 질병을 예방**합니다.



신장

신장은 정력에 해당 하는 기관으로 과거에는 신장질환에 오리를 **약재**로 사용했습니다. 오리는 **신장염, 배뇨장애 등 신장질환** 뿐만 아니라 **여성의 자궁기능 증진**에도 매우 효과적입니다.



간

오리는 치명적인 유황을 먹고도 죽지 않는 유일한 동물입니다. 그 해독력을 인정받은 오리는 과도한 음주로 지친 **간을 편하게 해주는 역할**을 합니다.



폐

오리고기는 폐 기능 개선 효과를 주는 유일한 육류입니다. **기침, 천식, 결핵 등 호흡기 관련 질병**에 효과적이며, **담배독의 해독과 폐 기능**을 **보호**하는 역할을 하기 때문에 흡연자가 꼭 섭취해야 하는 식품입니다.



위

오리고기는 오장육부 중 가장 중요한 기관인 **위를 튼튼히 하여 위암을 예방**하는 데 탁월한 효과를 발휘합니다.

