

오리자조금 소식지

# 오리예찬

2014. Vol. 17

봄호

## Contents

- 02-07 현장스케치 | 오리고기 소비촉진 캠페인 · 제438회 거북이 마라톤 국내산 오리고기 소비촉진을 위한 남산 걷기대회
- 08-11 오리자조금 소식 | 오리자조금사업 추진 현황 · 오리자조금 거출현황 · 오리소비촉진 방송현황
- 12-13 세계 별별 오리소식
- 14-17 TV 덕스토리 | <계절의 식탁> 오리고기 특집 (2)
- 18-19 오리전망대
- 20-21 오리아이야기 | 오리고기 고르는 요령 · 보관상식 · 맛있게 요리하는 법
- 22-23 특별한 오리요리 | 오리꼬치와 볶음밥 · 오리허브크러스트 오븐구이

# 봄이 오는 소리



국내산 오리고기 인증캐릭터 '코리'



국내산 오리고기 인증캐릭터 '아리'



www.koreaduck.org



# 닭·오리·계란 소비 활성화를 위한 특별행사



① 롯데마트에서 열린 닭·오리·계란 소비 활성화를 위한 행사  
② 고객에게 훈제오리 시식을 시켜주고 있는 이강현 전무  
③ 시식행사에 참가한 이창호 회장  
④ 시식용으로 전시된 훈제오리와 치킨, 계란



• 일 시 : 2014. 2. 11(화) 11:00  
• 장 소 : 롯데마트(서울역점)  
• 주 최 : 롯데마트, 대한양계협회, 한국오리협회, 한국계육협회, 한국토종닭협회

전국으로 확산된 AI 여파로 닭·오리고기 등 가금육 소비 부진이 심화됨에 따라 경제적 어려움을 겪고 있는 가금 농가를 돕기 위해 정부와 생산자단체, 유통업체가 나섰다.

지난 2월 정부와 농협, 한국오리협회를 비롯한 대한양계협회, 한국계육협회, 한국토종닭협회등 가금단체는 롯데마트, 이마트, 하나로마트 등 유통업체와 합심하여 닭·오리고기 소비촉진 캠페인 활동을 펼치는 데 주력했다.

먼저 2월 11일(화)에는 롯데마트 서울역점에서 '닭·오리·계란 소비 활성화를 위한 특별행사'를 열어 매장고객을 대상으로 훈제오리, 치킨, 구운계란 시식행사를 진행하였다. 오리협회 이창호 회장을 비롯한 양계협회 이준동 회장, 계육협회 정병학 회장, 토종닭협회 김연수 회장 등 가금단체 회장들은 직접 고객들에게 훈제오리와 치킨, 계란 등을 나눠주면서 오리고기와 닭고기, 계란의 안전성을 알렸다. 🌈





# 닭·오리 농가 돕기 소비촉진 캠페인



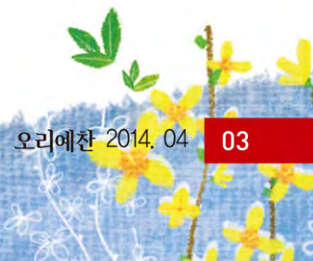
- ① 이마트에서 열린 닭·오리 농가 돕기 캠페인
- ② 이마트 고객 참여를 유도하고 있는 오리와 닭 인형
- ③ 시식행사에 참가한 이창호 회장
- ④ 이마트에서 닭·오리고기 진열 매장을 방문한 농림축산식품부 이동필 장관(우)과 국회 김춘진 의원(좌)
- ⑤ 오리고기 주물럭과 닭고기 제품



·일 시 : 2014. 2. 13(목) 10:30  
 ·장 소 : 이마트 본점(성수점)  
 ·주 최 : 이마트, 대한양계협회, 한국오리협회, 한국계육협회, 한국도종닭협회

이어 2월 13일(목) 오전에는 이마트 성수점에서 '닭·오리 농가 돕기 소비촉진 캠페인'을 열고 오리주물럭과 치킨 시식행사를 진행했다. 이날은 본회 이창호 회장 등 생산자단체장뿐만 아니라 농림축산식품부 이동필 장관, 국회 최규성 의원, 김춘진 의원과 닭고기 홍보대사인 방송인 박은지 씨도 참가하여 오리와 닭농가 돕기에 나섰다.

다. 치킨과 오리고기를 직접 시식하기도 하고 어린이들에게 먹여주기도 하면서 AI에 걸린 닭이나 오리는 절대 유통되지 않음을 알렸다. 또 이동필 장관은 가금육 판매 코너를 찾아 판매직원을 격려했고, 이마트는 캠페인 기간을 지정하여 오리고기와 닭고기를 대폭 할인판매하였다.





# 가금류 안전성 및 소비촉진 시식행사



- 일 시 : 2014. 2. 13(목) 12:00
- 장 소 : 하나로마트(양재점)
- 주 최 : 농협, 전국경제인연합회, 농촌사랑범국민운동본부

- ① 오리고기를 시식하고 있는 내빈들
- ② 하나로마트에서 열린 캠페인
- ③④ 하나로마트 매대에 진열된 POP
- ⑤ 오리고기 시식행사를 하고 있는 이창호 회장
- ⑥ 어린이 고객들의 흥미를 유발하는 오리와 닭 인형
- ⑦ 내빈들이 어린이들에게 오리와 닭고기를 배식하고 있다

2월 13일(목) 오후에는 하나로마트 양재점에서 '가금류 안전성 및 소비촉진 시식행사'를 열어 훈제오리샐러드와 찜닭 시식행사를 가졌다. 이동필 장관과 국회의원 및 이창호 회장 등 생산자단체장들은 고객들에게 훈제오리샐러드와 찜닭 등을 시식할 수 있도록 도왔으며, 행사장 한편에서는 식생활개발연구회의 도움으로 오리고기샐러드, 오리고기파냉채, 오리매콤주물럭, 오리감자들깨탕, 오리향초구이 등 다양한 오리요리와 닭요리 실물을 전시하여

매장을 찾은 고객들에게 가금육 구입을 유도하였다.

하나로마트 역시 캠페인 기간을 지정하여 오리고기와 닭고기 등을 대폭 할인판매했으며, 'AI바이러스는 열처리하면 사멸하고, 국내산 가금육은 안전하다'는 내용의 문구를 담은 POP를 가금육 코너에 게시하여 고객들에게 AI로 인한 가금육 불신을 해소하기 위한 노력을 하였다. 🌈





# 닭 · 오리고기 소비촉진 캠페인



- ① 밸런타인데이에 닭 · 오리고기와 함께 하세요
- ② 캠페인에 참가한 이창호 회장
- ③ 방송국 인터뷰를 하고 있는 이창호 회장
- ④ 오리고기 안전성을 홍보하고 있는 이창호 회장
- ⑤ 명동에서 열린 닭 · 오리고기 소비촉진 캠페인

- 일 시 : 2014. 2. 14(금) 11:00
- 장 소 : 명동예술극장 앞
- 주 최 : 대한민국정부, 대한양계협회, 한국오리협회, 한국계육협회, 한국도종닭협회, 한국소비자단체협의회

2월 14일(금)에는 한국오리협회, 대한양계협회, 한국계육협회, 농협중앙회 등 생산자 단체 대표들과 42개 정부 부 · 처 · 청 대변인들이 서울 명동예술극장 앞에서 닭 · 오리고기 소비촉진 캠페인을 열었다. 생산자단체장 및 대변인들은 이날 '닭 · 오리고기, 안심하고 드세요' 등의 문구가 쓰인 현수막을 들고 명동예술극장부터 가톨릭회관까지 약 300m를 행진하며 '닭 먹고 오리 먹고, 축산농가 근심 덜자' 등의 구호를 외쳤다. 또한 닭 · 오리 요리를 시식하고 명동을 찾은 행인들에게 닭 · 오리 고기의 안전성

을 홍보하는 책자를 배포하기도 했다.

이창호 한국오리협회장은 "가금농가들이 이중삼중고를 겪는 상황에서 이런 자리를 마련해준 대변인들에게 감사의 말을 드린다"며 "정부는 닭 · 오리 고기 소비 정상화를 위한 특단의 대책을 시행해주시기 바란다"고 말했다. 또 "축산농가는 정부와 함께 AI 종식을 위해 최선을 다하고 있다"며 "AI에 감염된 닭 · 오리고기는 절대 유통되지 않으니 국민 여러분께서는 안심하고 많이 드셔주시기 바란다"고 덧붙였다. 🌈





# 제438회 거북이마라톤 국내산 오리고기 소비촉진을 위한 남산 걷기대회



- 일 시 : 2014. 3. 16(일) 07:40~11:00
- 장 소 : 남산 국립극장 앞 문화광장
- 주 최 : 한국일보
- 주 관 : 한국오리협회

- ① 걷기대회 출발 전 구호 제창
- ② 인사말을 전하고 있는 이창호 회장
- ③ 축사를 하고 있는 정승 식품의약품안전처장
- ④ 광장에 모인 2천여명의 시민들



지난 3월 16일(일) 오전 8시, 남산국립극장 앞 문화광장에서 한국일보가 주최하고 한국오리협회가 주관한 '제438회 거북이마라톤' 대회가 개최되었다. 한국오리협회는 지난해 2월 '427회 거북이마라톤' 대회를 주관한 데 이어 올해도 국내산 오리고기 소비촉진을 위해 행사를 주관하게 되었다.

이창호 회장이 명예대회장으로 위촉되어 대회에 참가하는 한편, 한국일보 고낙현 대표, 식품의약품안전처 정승 처장, 장기윤 식약처 농축수산물안전국장, 2013미스

코리아 3인이 함께 참가하여 자리를 빛냈다. 또한 대회에 참가하기 위한 2천여 명의 시민들이 오전 7시 40분에 남산 국립극장 앞 문화광장에 집결하였다.

이날 행사는 뽀빠이 이상용 씨의 사회로 진행되었으며, 이창호 회장은 대회시작에 앞서 "AI발생으로 국민들께 심려를 끼쳐드린 점에 대해 죄송하다"는 점을 언급했다. 참가자들은 준비운동을 마친 후 약 2시간에 걸쳐 남산 둘레길 7km코스를 완주하였다.

이후 추첨행사와 즉흥 댄스대결 등을 통해 선정된 참가





1

▶ 사회를 맡은 뽀빠이 이상용 씨



2

- 1 오리요리 시식을 위해 줄을 선 시민들
- 2 이강현 전무의 추천
- 3 오리고기선물세트 증정을 위한 추천행사
- 4 총 50개의 오리고기선물세트
- 5 푸짐한 오리요리 시식행사



5



4



3



6



7



8

- 6 마라톤 완주 후에 먹는 오리고기
- 7 복직이는 오리고기 홍보부스
- 8 행사종료 후 기념촬영

자들에게 총 50개의 오리고기선물세트를 경품으로 증정하였다.

한편, 광장 한쪽에 마련된 국내산 오리고기 시식·전시 부스에서는 한국식생활개발연구회의 도움으로 오리고기 감자들깨탕, 훈제오리파냉채, 오기고기산적 등 10가지의 실제 오리요리를 전시하여 시민들에게 다양한 오리요리를 선보였다. 또한 훈제오리 힐링샐러드, 오리봄나물주물럭, 오리소시지첼판볶음 총 세 종류의 오리요리를 참가자들에게 모두 시식할 수 있는 기회를 제공하였으며, 시식

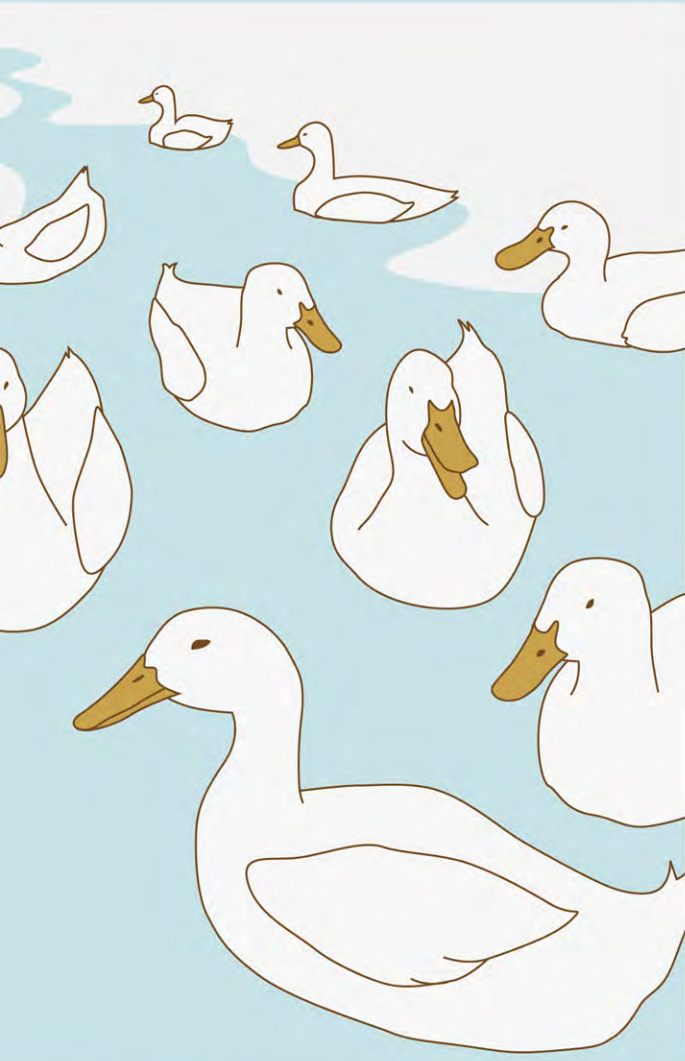
을 한 시민들은 너무나 할 것 없이 맛있다는 호평을 늘어놓았다.

또 국내산오리 홍보부스에서는 한국오리협회 회원사의 훈제오리 제품을 최근 치솟은 오리가격 상승에도 불구하고 대폭 할인 판매하였는데, 준비한 물량이 순식간에 동날 정도로 시민들에게 인기가 많았다. AI로 인한 오리소비 부진이라는 말이 무색할 정도로 오리를 구입하고자 하는 시민들의 경쟁이 치열할 정도였다. 🌈





# 오리자조금사업 추진 현황



## 한오협 광주전남도지회, 전남도청서 오리시식회 개최

한국오리협회 광주전남도지회(지회장 마광하)는 AI발생으로 어려움을 겪고 있는 오리농가를 돕기 위해 지난 1월 27일 (월)부터 총 3회에 걸쳐 전남도청 구내식당에서 오리고기 소비촉진 시식회를 진행했다. 점심시간을 이용해 도청직원들에게 오리탕과 훈제오리를 제공했으며, 오리제품을 할인판매하기도 했다.



## 오리고기·닭고기 소비촉진 캠페인 참가

지난 2월 정부와 농협, 한국오리협회를 비롯한 대한양계협회, 한국계육협회, 한국토종닭협회는 롯데마트, 이마트, 하나로마트 등 유통업체와 합심하여 닭·오리고기 소비촉진 캠페인 활동을 펼쳤다.





## 한국오리협회 광주·전남도지회, 김영록 의원 초청 간담회 개최

한국오리협회 광주·전남도지회(지회장 마광하)는 AI 극복 및 농가회생을 위해 지난 3월 7일(금) 오후 5시 영암군 신북면 의용소방대 사무실에서 김영록 의원을 초청하여 AI발생 농가와의 간담회를 가졌다. 이날 간담회에서는 농가 피해보상 방안 마련과 AI 재발방지 대책 마련 등의 논의가 있었다.



## 한국오리협회, '설명절 대비 귀성객 대상 AI 차단방역 및 안전성 홍보를 위한 관계기관 합동 캠페인' 참가

지난 1월 29일부터 31일(설날)까지 3일간 농림축산식품부가 주최한 '설명절 대비 귀성객 대상 AI 차단방역 및 안전성 홍보를 위한 관계기관 합동 캠페인'에 한국오리협회도 적극 참가하였다. 민족 대이동이 일어나는 설명절, 각 기차역(서울역, 용산역, 광명역, 대전역)과 고속버스터미널(강남, 동서울, 남부) 총 8개소에서 귀성객들을 대상으로 AI확산을 방지하고 AI에 관한 올바른 정보를 전달하기 위해 농협중앙회 및 각 축산단체가 홍보활동에 나섰다. 본회 이창호 회장은 1월 29일 서울역에서 직접 홍보전단지를 귀성객들에게 전달하며 철새도래지 방문 자제 및 방역소독에 적극 협조해 줄 것을 시민들에게 당부했다. 또한 본회 직원들은 남부 터미널역에서 시민들에게 판촉물과 함께 홍보전단지를 나눠주며 AI확산 방지에 협조해 줄 것을 당부했다. 한편, 낙농육우협회 손정렬 회장을 비롯한 임직원들도 캠페인에 동참하여 추운 날씨에도 불구하고 홍보활동에 적극 협조해주었다.



## 제438회 거북이마라톤 주관 국내산 오리고기 소비촉진을 위한 남산 걷기대회

지난 3월 16일(일) 남산국립극장 앞 문화광장에서 한국일보가 주최하고 한국오리협회가 주관한 '제438회 거북이마라톤' 대회가 열렸다. AI발생으로 급감한 오리소비를 늘리기 위해 이날 한국오리협회는 다양한 오리요리 시식행사와 할인판매를 진행했으며, 국내산오리고기 선물세트 50개를 경품으로 증정했다.







# 정부 및 유관기관, 전국 지자체 오리고기 · 닭고기 소비촉진 캠페인



## • 오리소비촉진 캠페인 관련 언론 보도 현황 총 175건 (2014. 2. 1~ 4. 10기준. 중복기사 제외)

\*오리소비 촉진 캠페인에 동참해주신 정부 및 유관기관, 전국 지자체에 깊은 감사드립니다.





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

## 2013년 오리자조금 결산현황

### ◆ 사업규모 (농식품부 최종 승인)

자조금 사업승인	보조 및 거출액	집행금액	잔액
○ 전년 이월액 : 4,116천원	○ 이월액 : 4,116천원	○ 4,116천원	0
○ 2013년 사업비 : 461,641천원 - 보 조 : 400,000천원 - 자부담 : 400,000천원	○ 조성액 계 : 461,641천원 - 보 조 : 225,000천원 - 자부담 : 236,641천원	○ 461,513천원 - 225,000천원 - 236,513천원	128천원
<b>합 계 : 804,116천원</b>	<b>합 계 : 465,757천원</b>	<b>합 계 : 465,629천원</b>	<b>128천원</b>

※ 결산 후 집행 잔액은 2014년 이월

## 2014년도 오리자조금 거출 현황

2014년 3월 31일 기준 (단위 : 원)

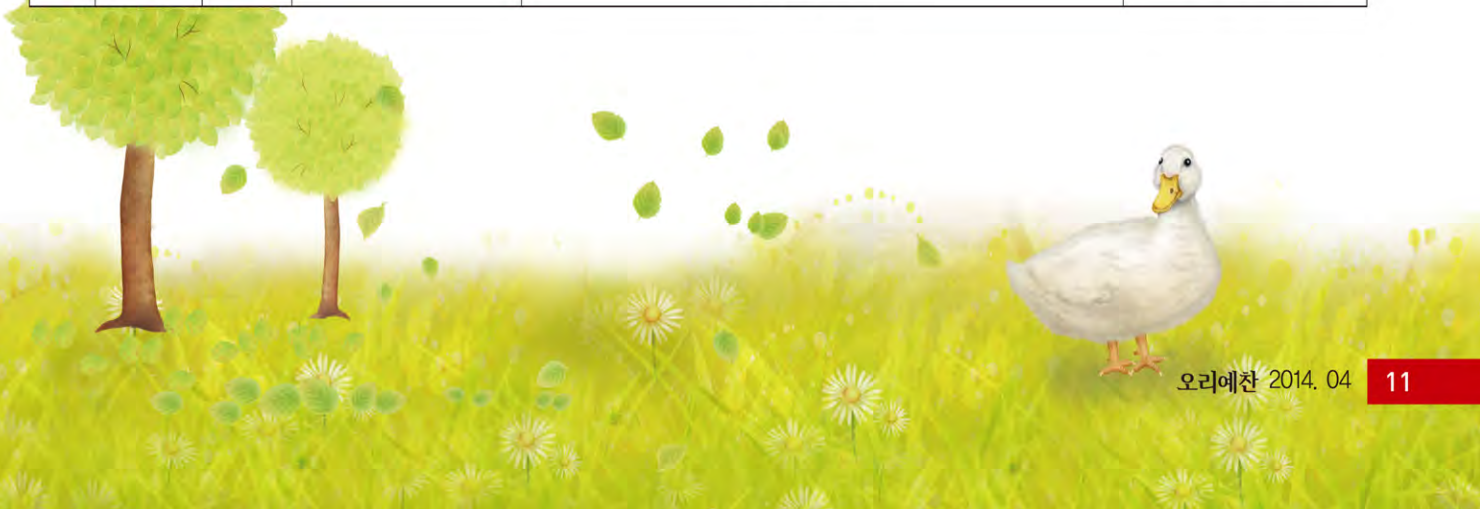
연번	납부자		납부 금액				계
	상호	대표자명	계열유통부분	부화부분	사육부분	특별	
1	사육회원	22명			1,540,000		1,540,000
	합계		-	-	1,540,000	-	1,540,000

※ 자조금 납부에 협조해 주신 회원분들께 깊은 감사드립니다.

## 2014년 오리고기 소비촉진 방송현황

2014년 1월 1일~3월 31일 기준

연번	방송일	방송사	프로그램명	내용	비고
1	1월 2일	KBS2	생생정보통	줄을서시오 (매콤한오리주물럭)	오리마을 '14. 2월호 게재
2	1월 20일	YTN	이브닝뉴스	"대목 앞두고 매출 '뚝' 오리업계 타격 (이강현 전무 인터뷰)"	오리마을 '14. 2월호 게재
3	1월 26일	채널A	뉴스	"시전국확산, 의사들 오리고기 시식 (이강현 전무 인터뷰)"	오리마을 '14. 2월호 게재
4	1월 29일	KBS2	생생정보통	도라지 오리탕 조리법	
5	2월 6일	KBS1	무엇이든 물어보세요	조류인플루엔자 제대로 알아. 닭과 오리 조리법	오리마을 '14. 3월호 게재
6	2월 10일	KBS1	12시뉴스	닭오리 판매 급감, 범정부 차원 소비 촉진	
7	2월 11일	KBS1	뉴스	"정부·유통업계, 닭 오리 소비 촉진 나서"	오리마을 '14. 3월호 게재
8	3월 12일	SBS	생방송투데이	"오리랑달이랑, 3500원 닭곰탕 맛의 비밀은 오리육수"	
9	3월 12일	KBS1	뉴스	"'시 강타' 닭·오리 씨 말렸다... 가격 고공행진 (이강현 전무 인터뷰)"	오리마을 '14. 4월호 게재





## 고라파덕, 미국에선 싸이덕- 일본에선 코닥으로 불러... 뜻은?



모바일메신저 카카오톡에서 '고라파덕 문제'가 화제로 떠오르면서 캐릭터 '고라파덕'에 대한 누리꾼들의 관심이 커지고 있다.

고라파덕은 1995년 일본 게임 '포켓몬스터'에서 등장한 캐릭터다. '포켓몬스터'는 이후 전세계적인 열풍을 일으키며 애니메이션과 극장판 영화 등으로 제작됐다.

고라파덕은 포켓몬스터에 등장하는 150여개의 '포켓몬' 중 하나로, 오리 형상을 하고 있다. 일본에서는 '코닥'(コダック), 미국에서는 '싸이덕'(Psyduck) 등으로 불린다.

한국에서 '고라파덕'이라는 이름을 받게 된 이유는 정확히 알려지지 않다. 일부 누리꾼들은 고라파덕에 항상 머리를 감싸쥐고 있는 만큼 '골아파'와 '덕(duck)'의 합성어라고 판단하고 있다.

동아닷컴 2014. 02. 04

## 오리와 함께 스키를



중국 허난 성 쑤먼샤에 있는 한 스키 리조트에서 열린 애완동물 경연대회에서 한 참가자가 오리와 함께 스키를 타고 있다.

REUTERS China Daily 2014. 01. 12

## '신비의 새' 뿔쇠오리 40년 만에 통영서 발견



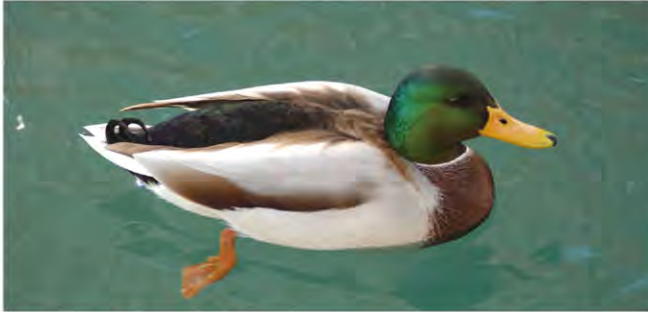
경남 통영 앞바다에서 국제적 멸종위기종인 뿔쇠오리(사진)가 40년 만에 발견됐다. 국립공원관리공단 한려해상동부사무소는 최근 자체 모니터링을 실시하던 중 통영시 한산면 가왕도와 매물도 사이 해상에서 뿔쇠오리 2마리를 발견했다고 3월 5일 밝혔다. 한려해상국립공원에서 뿔쇠오리가 발견된 것은 1974년 3월 당시 총무 앞바다에서 7마리가 목격된 이후 처음이다. 뿔쇠오리는 전 세계에서 1만 마리 이하가 서식하는 것으로 추산되는 국제적 멸종위기종으로, 우리나라와 일본 무인도서에서만 번식한다. 번식기를 제외한 대부분의 시간을 바다에서 보내기 때문에 알려진 생태가 거의 없어 '신비의 새'로 불린다. 몸길이 24cm 정도의 작은 바닷새로 해상에서 암수 또는 적은 수의 무리가 잠수를 해서 먹이를 찾는다. 국제자연보호연맹(IUCN)에서 멸종위기 취약종으로 분류하고 있으며, 국내에서는 환경부 멸종위기야생동식물 II급 및 문화재청 천연기념물 제450호로 지정돼 있다.

국제신문 2014. 03. 05

## 청둥오리를 길들여 만든 집오리

분명 옛날부터 사람들이 오리와 가까이 지냈다는 것을 여러 속담에서 발견한다. 오리 새끼는 길러 놓으면 물로 가고 꿩 새끼는 산으로 간다(자식은 다 크면 제 갈 길을 택하여 부모 곁을 떠남), 오리 ছেঁ 탄 것 같대(자리와 거기 있는 사람이 서로 어울리지 아니함),





물 만난 오리걸음(물을 보고 반가워서 급히 달려가는 오리의 걸음새란 뜻으로, 보기 흉하게 어기적거리며 급히 걷는 모양), 닭 잡아먹고 오리발 내놓기(옳지 못한 일을 저질러 놓고 엉뚱한 수작으로 속여 넘기려 함) 등등 많다. 함께 지내므로 그들의 생태를 훤히 꿰고 있었기에 재치가 넘치고 해학적인 이런 말들이 생겨난 것이리라.

집오리는 알다시피 그 원종(原種)이 청둥오리(*Anas platyrhynchos*)로 그놈들을 길들인(순치) 것이다. 청둥오리(Wild duck)는 원앙과 마찬가지로 기러기목, 오리과에 들며, 학명에서 'Anas'는 '기러기', 'Platyrhynchos'는 '납작한 부리'란 뜻이다. 오리주둥이를 떠올려 볼 것이다. 청둥오리는 세계적으로 닭 다음으로 사람들이 많이 먹는 조류라고 한다. 우리나라 강이나 호수에 사는(오는) 오리 속에는 청둥오리 말고도 홍머리오리, 청머리오리, 알락오리, 가창오리, 쇠오리, 흰뺨검둥오리, 고방오리, 발구지, 넓적부리 등 9종이 더 있다고 한다.

청둥오리는 다른 새들처럼 수컷이 크고, 체장은 56~65cm, 날개를 편 길이는 81~98cm이고 몸무게는 0.9~1.2kg이다. 수놈은 머리가 밝게 광택을 내는 녹색이고 흰색의 가는 목테가 있다. 주둥이는 덧 발 빠져나와 누르스름한 것이, 고개를 주억거리며 꺾! 꺾! 입체감 나는 소리를 내지르고, 게걸스럽게 아무거나 잘 먹는 잡식성(Omnivorous)이므로 풀씨와 나무열매 같은 식물성 외에 곤충류와 무척추동물 등도 먹는다. 산란기는 4월 하순에서 7월 상순 사이이며, 한배에 알을 8~13개 낳으며 암컷이 품고, 새끼가 부화하기까지 27~28일이 걸린다.

강원일보 2014. 03. 08



## 지석강에 귀이빨대칭이, 호사비오리 서식 확인



천연기념물 448호 호사비오리

광주환경운동연합은 최근 영산강 지류인 지석강에 멸종위기종 1급인 귀이빨대칭이와 천연기념물 448호인 호사비오리가 서식하는 사실을 확인했다고 3월 20일 밝혔다. 환경운동연합은 문화재청과 환경청에 이 같은 사실을 알리고 정확한 조사와 보호 대책을 요청했다.

호사비오리는 세계적으로 1000여 마리만 생존하는 것으로 알려진 국제 멸종위기종. 겨울 철새로 남한강이나 남강에서 관찰됐고 5~6년 전부터 해마다 10~20여 마리가 지석강에서 겨울을 나는 것으로 파악됐다. 멸종위기종인 귀이빨대칭이는 담수 조개류 가운데 가장 큰 종으로 지석강에 서식하는 것은 처음으로 확인됐다. 그러나 주민들이 멸종위기종이라는 사실을 알지 못한 채 식용으로 채취해 보호받지 못하고 있다.

최지현 광주환경운동연합 사무처장은 “멸종위기종이 서식한다는 것은 지석강의 수질이나 생태 환경이 매우 우수하다는 증거”라며 “지석강에는 생태하천 조성사업을 위해 하도 정비와 자전거도로, 친수공간 사업이 진행되고 있어서 멸종위기종 보호 대책이 시급하다”고 말했다. 전남 화순군 이양면 예치와 청풍면 화학산(614m)에서 발원해 능주면을 지나 영산강으로 흘러드는 지석강은 길이가 53.5km다.

동아일보 정승호 기자 2014. 03. 21





올리브TV <계절의 식탁> 2013년 8월 15일 방영

## 이 육류를 주목하라! 오리고기! (2)

**정지영(나레이션)**

건강한 오리의 조건이 궁금해진 황선생님이 찾은 곳은 전북 부안.



**황교익 :** 전라도 지역에서 오리를 많이 키워요. 1960년대부터 농가에서 부업으로 많이 키웠는데 이 지역에 친환경농법으로 건강한 오리를 키우는 농가가 있다고 해서 찾아가는 길입니다. 여기가 오리농장인 것 같은데.



각각각각. 어? 오리들이 반응하는 것 같은데. 이게 병아리와는 달리 발에 물갈퀴가 있으니까 걷는 모양이 뒹뒹뒹하는 게 정말 귀여워요. 어디로 옮기나요? 옆동? 왜 옮겨요? 그냥 여기에서 키우면 안 되나요?

**박상철 사장 :** 여기가 육추실이에요.

**황교익 :** 병아리 추, 어린 새끼오리를 키우는 데라는 거죠? 이사 간다. 가자마자.

**박상철 :** 보통 42~45일경에 출하하거든요? 출하시기까지 3.3에서 3.4킬로그램을 만들어야 해요. 굉장히 빨리 자라는 편이에요.



세계적으로 오리의 종류는 146여종으로 알려져 있는데요. 그중에서도 서양은 몸집이 큰 물덕을 즐깁니다. 반면 우리나라는 대부분 페킨을 사용하는데 고기의 맛과 질이 좋고 냄새가 없는 것이 특징이죠.

**박상철 :** 여기가 12일된 오리들이 있는 곳.

**황교익 :** 친환경 오리를 키우려면 사료에도 차별화되는 게 있지 않나요?

**박상철 :** 근본적으로 사료에서는 항생제 첨가가 안 된다는 거예요.

**황교익 :** 오리가 병들고 그러면 어쩔 수 없이 항생제 먹어야 하지 않습니까?

**박상철 :** 그때는 오리가 처방전을 받아야죠.

**황교익 :** 지금 (축산 농가) 사료 자체에는 항생제가 안 들어가요. 요즘 축산물들은 많이 안전하다 그렇게 보시면 돼요. 옛날처럼 사료에 항





생체 들어가는 일은 이제는 없습니다. 그런데 많이들 오해해요 아직도.

**박상철** : 이제는 그런 것이 많이 개선돼 있어요.

오리가 건강하게 자라기 위해서는 철저한 관리가 받쳐줘야 합니다. 유독 더위에 약한 오리들을 위해 첨단 분무시스템을 통한 온도조절은 필수. 발효된 왕겨와 톱밥을 깔아 위생적인 환경을 유지해줍니다.



**황교익** : 냄새 안나. 이게 배설물과 섞여 있는 상태인데도 냄새가 안나는 걸로 봐서 잘 관리되고 있다는 뜻이죠. 모든 가족은 똑같아요. 어떻게 깨끗한 환경에서 편하게 잘 자라는가에 따라서 고기 맛이 결정되거든요. 스트레스 없는 (환경에서 자란) 고기가 맛있어요. 사실 요리사의 고생 이전에 농민의 고생이 먼저예요. 농민이 깨끗하게 키웠기 때문에 맛있는 오리를 드실 수 있는 겁니다.



고급 식재료로 세계인의 사랑을 받아온 오리고기. 그 맛을 즐기는 법도 다양하게 발전해 왔는데요. 최근 거세진 채식열풍 속에서도 대한민국 오리고기에 대한 애정은 끄떡없습니다. 그렇다면 왜 사람들은 오리고기에 이토록 열광하는 것일까요?



**손님** : 오리고기는 기름이 많아도 걱정을 안 하고 먹어요.



오리기름은 불포화지방산의 함유량이 높아 콜레스테롤 수치를 낮춰 주고 성인병 예방에 도움을 주는 착한 지방이랍니다.



**신동진 의사** : 우리 몸속에 들어왔을 때 체온인 36.5도 환경에서 액체 상태로 가장 많이 존재할 수 있는 기름은 바로 오리기름이라는 것이죠. 그래서 고체화되지 않는 기름, 몸 안에서 콜레스테롤이나 중성지방을 축적시키기 힘든 기름이라는 말이고요. 그런 의미에서 오리의 기름이 다른 육류의 기름보다 훨씬 낫다고 보는 겁니다.





대표적인 육류와 오리를 비교해보면 오리고기의 우수성을 확실히 알 수 있는데요. 콜레스테롤 수치를 낮춰주는 불포화지방산이 소의 10배, 돼지의 2배 정도로 매우 높다는 겁니다. 그래서 오리를 '날아 다니는 등푸른 생선'이라고 부르기도 한다죠. 영양에 풍미까지 더한 올리브기름을 이용한 오리요리를 맛볼 수 있다는 이곳.



**정지영** : 아니 여기는 또 어떻게 알고 우리를 초대하신 거예요?  
**권우중 셰프** : 여기는 메뉴가 정해져 있는 게 없고 그날그날 장본 걸 가지고 칠판에 메뉴를 적어요. 메뉴판 한 번 보실래요? 오늘은 오리가슴살 또는 오리다리콩피 라는 메뉴가 있어요.  
**황교익** : 이름도 재밌다. 오리다리콩피.  
**권우중** : 콩피라는 요리를 기름을 이용해서 오랫동안 바삭하게 구워내는 조리법을 얘기하거든요. 오리가 기름이 많으니까.



**정지영** : 올리브기름의 새로운 맛?

건강한 식재료를 요리하는 이 남자. 오리다리를 올리브기름에 넣고 오랜 시간 저온에서 익힌 후 겉면을 바삭하게 구워주는 오리콩피. 자체기름을 이용하기 때문에 보다 깊은 풍미를 즐길 수가 있습니다.



**이방언 셰프** : 오리다리를 올리브기름에 저온에서 5시간 익히면 시간이 오래 걸리는 만큼 굉장히 부드럽게 익거든요.

**정지영** : 올리브기름 안에 오리를 넣어요? 그런데 기름 안에 오리고기를 넣으면 너무 기름지지 않나요?

**이방언** : 그렇지 않아요. 마지막 팬에서 한 번 구우면 필요 없는 기름이 싹 빠지거든요.

**정지영** : 오히려 기름이 빠져요? 기름 안에서 기름이 녹아나오는 거군요.

**이방언** : 지금 드셔보시면 겉은 굉장히 바삭하고, 절대 기름에 젖어 있거나 하지 않아요.



**정지영** : 음. 진짜 표면이 바삭해요. 바삭하고 딱 칼을 대서 자르는 순간 진한 오리향이 확 올라오는데 기름은 오히려 쪽 빠져 있는 느낌이 드네요. 아주 고소한데요.

**황교익** : 오리의 비린내를 없앴어요. 기름의 향이 비린내를 없애는 역할을 했을 거라고 생각해요.





**권우중** : 속살을 보니까 장조림 찢는 것 같아요.  
**황교익** : 양지고기를 오랫동안 고아서 만들어 낸 것 같아요. 그런데 촉촉하기까지 해요.  
**정지영** : 오리고기는 메인요리로 손색이 없는데, 이게 결국은 기름 맛인 것 같아요.  
**황교익** : 인간이 기름을 좋아하는 것은 본능이에요. 기름을 먹어만 몸에 에너지가 만들어지고 축적도 되고, 이런 것은 많이 먹어도 괜찮아요. 이런 것을 먹으면서 본능을 채우는 거지.



**이방언** : 오리가슴살구이입니다.  
**황교익** : 살 색깔이 완전히 익은 색이 아니네요.  
**이방언** : 보통 오리가슴살 요리는 완전히 익혀서 먹는 게 아니라 프랑스로 '호제'라고 장맛빛의 선홍색으로 익히는 방법을 써요.  
**정지영** : 약간 덜 익혀요? 보통 닭고기나 돼지고기는 완전히 익혀 먹으라고 하잖아요.  
**이방언** : 양, 소, 오리고기는 미디움웰던으로 익혀서 드시면 됩니다.  
**황교익** : 덜 익은 오리라고 겁을 내는 사람들이 있는데 위생 같은 건 걱정 안 해도 되요. 요즘은 사육환경이 옛날과 많이 달라서 해로울 게 없어요.  
**정지영** : 정말 잘려지는 느낌이 스테이크 미디움웰던 느낌으로 칼이 촘촘히 들어가요.



**황교익** : 약간 덜 익히니까 오리냄새가 은은하게 또 다른 느낌으로 나네요.  
**정지영** : 지금까지 먹어본 어떤 오리고기 중에서도 가장 연하고 부드러운 오리향이 느껴져서 특히나 껍질 쪽은 바삭바삭한데 기름은 쪽 빠진 느낌. 굉장히 여성들이 좋아할 것 같아요. 아주 깔끔한 맛이예요.  
**황교익** : 은근하게 오는 누린내가 굉장히 매력 있게 느껴져요. 이렇게 요리하는 이유를 알겠네요. 갑자기 오리육회 맛은 어떨까 궁금해지네요. 먹을 수 있을까?  
**정지영** : 그런데 이 가슴살 위에는 오렌지 껍질을 사용하신 거죠?



**권우중** : 서양요리에서는 기름류를 달콤한 소스나 과일과 많이 곁들여요. 오리고기는 오렌지와 베스트 궁합.  
**정지영** : 오리의 강한 향과 오렌지의 강한 향이 서로 잘 맞네요. 환상의 궁합인데요.





## 3~5월 오리 생체가격 6,200~6,700원/3kg 전망

### 3~5월 병아리 생산 마릿수 감소 전망

- HPAI 발생으로 약 29만 마리의 종오리가 매몰처분되어 병아리 생산 마릿수 감소 전망
- 2~4월 병아리 생산 잠재력 전년 대비 27.9% 감소 추정

### 3~5월 오리고기 공급량 전년 대비 감소 전망

- 종오리 사육 마릿수가 감소하여 3~5월 오리고기 생산량은 전년 대비 24.1% 감소한 28,303톤 전망
- 오리고기 수입은 냉동 재고 증가로 전년보다 감소한 759톤 전망
- 3~5월 오리고기 총 공급량은 전년 동기 대비 23.7% 감소한 29,062톤 전망

### 3~5월 오리 생체가격 전년 대비 상승 전망

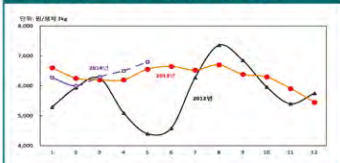
- HPAI 발생으로 인한 오리고기 수요는 전년보다 감소하지만 점차 회복 전망
- 오리고기 공급 감소로 3~5월 생체가격은 전년보다 상승한 3kg당 6,200~6,700원 전망

#### ◆ 도입 마릿수 전망

구분	3월	4월	5월	평균
'14년	6,621	7,596	8,390	7,536
'13년	4,787	5,720	6,653	5,720
증감률(%)	-27.7	-24.7	-20.7	-24.1

단위: 천 마리  
자료: 농림축산검역본부(2014년은 농업관측센터 추정치)

#### ◆ 월 평균 오리 생체가격 전망



※농업관측정보는 표본조사와 수급분석모형을 이용한 전망자료이므로 통계청의 통계자료와 차이가 있을 수 있습니다.

HPAI 확산 대비 차단 방역 철저!!!

## 종오리 감소로 3~5월 도입 마릿수 전년보다 감소 전망

### 오리 사육동향과 전망

#### 12월 종오리 사육 마릿수 전년 대비 감소

- 12월 오리 총 사육 마릿수는 1,090만 마리로 전년 대비 2.3% 감소하였다. 종오리 사육 마릿수는 전년 동월 대비 13.6% 감소한 106만 마리였다.
- 종오리 사육 마릿수가 감소하여, 1월 병아리 입식 마릿수는 487만 마리로 전년 대비 12.4% 감소하였다.

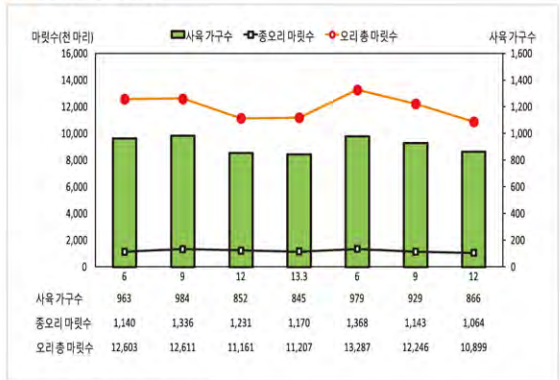
#### HPAI 발생으로 종오리 사육 마릿수 감소 추정

- 고병원성 조류인플루엔자(HPAI) 발생으로 약 29만 마리의 종오리가 매몰처분되었다(2월 24일 현재).
- 육용오리도 약 180만 마리가 매몰처분되었다(2월 24일 현재).

#### 1월 산란 오리 배합사료 생산량 전년 대비 14% 감소

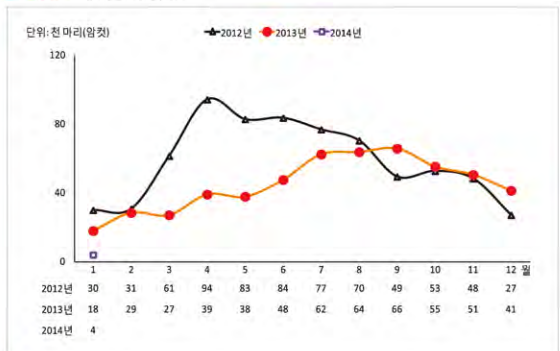
- 1월 오리 배합사료 생산량은 전년보다 14.0% 감소한 45,680톤이었다.
- 육용오리 배합사료 생산량은 14.7% 감소한 41,006톤이었다. 산란오리 배합사료 생산량은 전년 대비 7.4% 감소한 4,674톤이었다.

#### ◆ 오리 사육동향



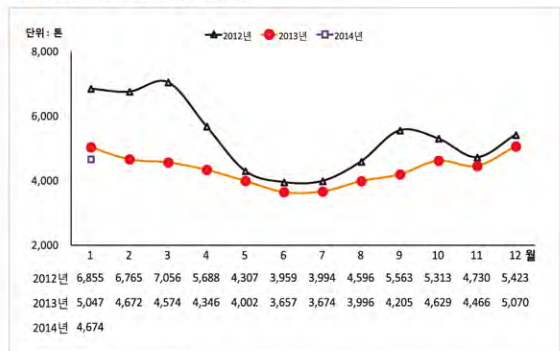
※ 자료: 통계청, '가축동향'

#### ◆ 종오리 입식동향



※ 자료: 한국오리협회

#### ◆ 오리 배합사료 생산 동향



※ 자료: 농림축산식품부

#### ◆ 오리 생산성 현황

구분	출하일령(일)	출하체중(kg)
'14년 2월	42.2	3.4
'13년 2월	42.8	3.4
증감률(%)	-1.4	-

※ 자료: 농업관측센터 조사치





• 이로 보아 3~5월 도압 마릿수는 전년보다 감소할 것으로 예상된다.

### 2월 육용오리 생산성 소폭 향상

- 표본농가 조사결과, 오리 생산성은 전년보다 소폭 향상된 것으로 나타났다. 출하체중은 3.4kg으로 전년과 같았지만, 출하일령이 0.6일 단축된 42.2일로 조사되었다.
- 그러나 이동제한 등으로 출하일령은 늘어날 것으로 예상된다.

## 3~5월 오리고기 공급량 감소 전망

### 오리고기 공급 및 전망

#### 3~5월 도압 마릿수 전년 대비 24.1% 감소 전망

- 매몰처분으로 종오리 마릿수가 감소하여 3~5월 도압 마릿수에 영향을 미치는 2~4월 병아리 생산 잠재력은 전년보다 낮은 수준으로 추정되었다.
- 3~5월 도압 마릿수는 전년 동기 대비 24.1% 감소할 것으로 전망된다.

#### 3~5월 오리고기 공급량 전년대비 감소 전망

- 도압 마릿수 감소로 3~5월 오리고기 생산량은 전년 대비 24.1% 감소한 28,303톤으로 추정된다. 같은 기간 오리고기 수입량은 국산 냉동 재고 증가로 전년보다 소폭 감소한 759톤이 수입될 것으로 판단된다(중앙자문회의 결과).
- 3~5월 오리고기 총 공급량은 전년 동기보다 23.7% 감소한 29,062톤으로 전망된다.

#### '13년 가정내 4주 평균 오리고기 구매량 전년대비 감소

- '13년 가정내 4주 평균 오리고기 구매량 전년 대비 2.7% 감소한 1.76kg이었다.

#### HPAI 발생으로 오리고기 수요 감소

- HPAI 발생 후 오리고기 수요가 29.9% 감소한 것으로 조사되었다.
- 닭고기와 계란은 각각 19.5%, 9.2% 감소한 것으로 조사되었다.
- 과거 경험으로 볼때 HPAI 종식 후 2~3개월 후 수요가 회복되었다.

### 오리 가격동향 및 전망

#### 2월 오리 생체가격 전년 대비 하락

- 2월(24일 까지) 평균 오리 생체가격은 전년 대비 4.1% 하락한 6,000원/생체 3kg이었다.

#### 3~5월 생체가격 6,200~6,700원 전망

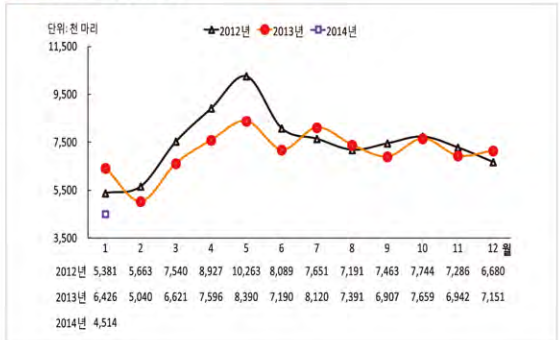
- 오리고기 공급 감소로 3~5월 생체가격은 전년보다 소폭 상승한 6,200~6,700원 / 생체 3kg으로 전망된다.
- 그러나 추가적인 HPAI 발생으로 공급 및 수요가 변화하면 생체가격은 전망치와 다를 수 있다.

#### ◆ 오리고기 공급 및 수요 변화에 따른 3~5월 가격 예측

원/ 생체 3kg

구분	전년대비 공급량					
	40% 감소	35% 감소	30% 감소	25% 감소	20% 감소	
전년대비 수요량	30% 감소	5,700~6,200	5,600~6,100	5,500~6,000	5,400~5,900	5,300~5,800
	20% 감소	6,100~6,600	6,000~6,500	5,950~6,450	5,900~6,400	5,700~6,200
	10% 감소	6,500~7,000	6,400~6,900	6,300~6,800	6,200~6,700	6,100~6,600

#### ◆ 도압 마릿수 동향



※주: 2014년 1월은 잠정치  
※자료: 농림수산물검역검사본부

#### ◆ 병아리 생산 잠재력 지수(2013년 2월=100)

구분	11월	12월	'14년 1월
2014년	72.1	72.9	72.6
2013년	100.0	100.7	101.0
증감률(%)	-27.9	-27.6	-28.1

※자료: 농업관측센터 전망치

#### ◆ 오리고기 총 공급량 전망

단위: 톤

구분	국내 생산	수입	총 공급량
'14년 3~5월	28,303	759	29,062
'13년 3~5월	37,287	802	38,089
증감률(%)	-24.1	-5.4	-23.7

※자료: 농업관측센터 전망치

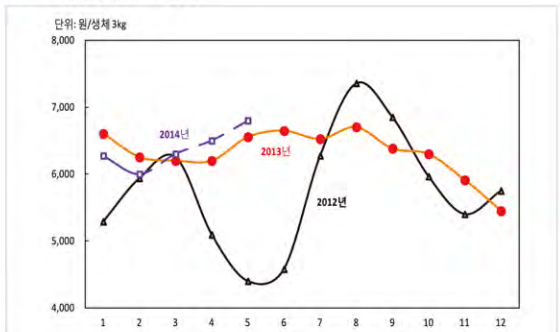
#### ◆ 3~5월 오리 생체가격 상승 및 하락 요인

단위: 톤

구분	공급 측면	수요 측면
상승	• HPAI로 인한 매몰처분 및 이동제한	• 봄철 날들이 수요
하락	• F1 입식 • 냉동 재고	• HPAI로 인한 수요 감소 • 경기 침체

※자료: 농업관측센터 전망치

#### ◆ 오리 생체가격 동향



※ 자료: 한국오리협회(월 평균가격)



# 맛있는 오리고기 고르는 요령

‘팔방미인’ 오리고기의 맛과 영양을 느끼려면 신선한 재료를 고르는 것이 기본.  
좋은 오리고기 고르는 방법과 보관 상식을 알려준다.

**선홍색을 띠는 것을 고른다**  
오리고기는 선홍색에 가까운 것이 신선하다. 닭고기와 비슷하지만 살의 붉은빛이 더욱 선명하다는 것이 특징. 적색이나 푸른색을 띠는 것은 신선도가 떨어지므로 주의한다.

**지방 색이 흰 것을 고른다**  
오리고기의 지방은 희고 탄력 있는 것이 좋다. 누르스름하게 변했거나 지방을 눌러봤을 때 탄력이 없이 흐물거리는 것은 피한다.

**탄력 있는 육질이 신선하다**  
육질의 결이 곱고, 눌렀을 때 탄력이 느껴지는 것이 신선하다. 요리를 했을 때 육질이 연하고 부드러우며 풍미도 좋다.

**냉장·냉동 보관되어 있는 것을 선택한다**  
신선한 냉장 오리는 영하 2℃에서 유통되므로 시중에서 오리고기를 구입할 때는 반드시 냉장이나 냉동 보관된 것을 고른다.

**원산지 표기를 확인한다**  
오리의 수요가 늘면서 오리 수입량도 늘고 있다. 오리는 아직 자체 품질마크가 마련되어 있지 않으므로 오리를 구입할 때 국내산인지, 아닌지 원산지 표기를 반드시 확인해야 한다.

**오리고기 보관 상식**

- **랩에 싸서 냉동고에서 이틀간 보관한다**  
신선한 냉장 오리는 냉동고에서 2일간 보관할 수 있으며 진공포장된 고기는 15일간 보관이 가능하다. 단, 위생 상태가 청결해야 한다. 고기를 보관할 때는 랩으로 밀착 포장해야 안전하며 다른 식품의 냄새가 배는 것도 방지할 수 있다.
- **해동된 고기는 냉장실 보관 후 하루 이내에 먹는다**  
냉동 오리는 영하 18℃ 내외의 냉동실에 보관한다. 해동할 때는 3~4시간 동안 상온에 두어 자연해동하고 해동 후에는 즉시 조리하는 것이 안전하다. 해동된 고기라도 1일 이내에 조리하는 경우 다시 얼리지 말고 냉장실에 보관 후 사용하는 것이 바람직하다.





# 오리고기, 더 맛있게 요리하는 방법

오리고기는 어떻게 조리하느냐에 따라 그 맛과 향, 질감이 달라질 수 있다. 다양한 조리법별 맛 내는 요령과 맛있게 먹는 방법을 소개한다.



## 향신채·우유·한약재로 누린내를 제거한다

오리고기의 누린내를 제거하기 위해서는 손질할 때 오리 꽂지 부분을 과감히 잘라내어 기름샘을 제거하는 것이 좋다. 오리고기를 삶거나 국물 요리를 할 때는 마늘·양파·생강 등의 향신채, 또는 후추·허브 등의 향신료와 함께 익히고, 구이나 볶음 요리를 할 때는 청주나 우유에 재웠다 사용하면 냄새를 없앨 수 있다. 황기, 오가피, 대추, 수삼 등의 한약재와 함께 요리해도 누린내 제거에 도움이 된다.



## 찜·수육을 할 때 반드시 핏물을 뺀다

오리고기를 씻어 30분~1시간 찬물에 담가 핏물을 뺀 다음, 향신 채소를 넣고 끓인 물에 한 번 데친 후 헹궈서 요리를 하면 잡내가 없어진다. 다리살처럼 살이 두꺼운 부분은 칼집을 깊게 내어 양념이 잘 스며들도록 하고 수육을 할 경우 껍질이 붙어 있는 부위를 사용하면 쫄깃하다.

후춧가루 등으로 밑간을 한 후 구워야 감칠맛이 난다. 밑간 후에는 오븐에서 애벌구이를 한 뒤 팬에 굽는 것이 조리 시간도 단축하고 촉촉한 오리고기 맛을 느낄 수 있는 방법이다.



## 굽거나 볶기 전에 30분간 양념에 재운다

오리고기는 굽거나 볶기 전에 30분간 양념에 재워야 간이 잘 배어들어 맛있다. 이때 배즙, 양파즙, 파인애플즙, 키위즙 등을 사용하면 육질이 연해지면서 씹는 질감이 한층 부드러워진다. 단, 파인애플과 키위는 너무 많이 넣으면 육질이 물러지므로 주의해야 한다.



## 볶음 요리엔 식용유를 적게 사용한다

오리고기는 열이 가해지면 기름이 많이 나오므로 볶음 요리를 할 때는 식용유의 양을 적게 하는 것이 좋다.



## 구이를 할 땐 밑간 후 애벌구이를 한다

오리고기로 구이를 할 땐 청주, 생강즙, 양파즙,



## 인삼, 마늘, 무화과와 음식 궁합을 맞춘다

오리고기는 찬 성질을 지닌 음식으로, 인삼이나 마늘, 계피 같은 따뜻한 성질을 지닌 식품과 함께 먹으면 상호 보완이 된다. 또한 무화과에 오리고기를 재워두면 고기가 부드러워지고 풍미가 향상되는 효과가 있다. 그 외에 묵은지, 새우젓과도 잘 어울린다. 🌈







## 오리꼬치와 볶음밥

채소 먹기를 꺼리는 아이들이라면 고슬고슬한 볶음밥 위에 꼬치구이를 얹어주자. 꼬챙이 꽂힌 재료를 쓱쓱 빼먹는 재미가 채소에 대한 거부감을 완화시킨다.

**재료** 훈제오리(가슴살) 100g, 찬밥 1공기, 감자 1/2개, 당근 1/4개, 버터 1큰술, 소금·후춧가루 약간씩 꼬치구이 한 입 크기의 훈제오리살 6쪽, 통조림용 슬라이스 파인애플 1장, 브로콜리 1/6송이

**만드는 법** ① 슬라이스된 파인애플을 6쪽으로 자른다. ② 브로콜리는 끓는 물에 살짝 데친다. ③ 꼬치에 훈제오리살→파인애플→훈제오리살→브로콜리 순으로 꽂는다. ④ 달군 그릴팬에 ③의 꼬치를 굽는다. ⑤ 볶음밥용 훈제오리와 당근, 감자는 가로세로 1cm 크기로 각둑썰기한다. ⑥ 달군 팬에 버터를 녹인 후 ⑤의 훈제오리와 당근, 감자를 넣고 볶는다. ⑦ ⑥에 찬밥을 넣어 볶은 뒤 소금과 후춧가루로 간한다. ⑧ 완성된 볶음밥 위에 꼬치를 올려 낸다.

### COOKING TIP

채소 먹기를 싫어하는 경우일수록 볶음밥에 들어가는 채소를 잘게 썰는 것이 좋다. 여기에 오리고기를 채소 크기로 썰어 넣으면 채소의 맛과 영양을 더욱 살릴 수 있다.





**재료** 통오리 1마리, 백포도주 4큰술, 소금·후춧가루·올리브유 약간씩  
 허브크러스트 여러 가지 허브 잎(민트 잎·바질 잎·파슬리) 20g씩, 마늘 3쪽,  
 칠리고추 2~3개, 올리브유 3큰술

**만드는 법** ❶ 통오리는 내장을 깨끗이 제거한 후 배 속과 겉면에 백포도주와 소금, 후춧가루를 뿌린다. ❷ ❶을 예열된 200℃ 오븐에 1시간 동안 굽는다. ❸ 허브 잎은 다진다. ❹ 마늘과 칠리고추는 다진 다음 ❸의 허브 잎과 섞는다. ❺ ❹에 올리브유를 섞어 허브 크러스트를 완성한다. ❻ 구운 통오리의 표면에 올리브유를 바르고 ❺의 허브 크러스트를 뿌린 후 오븐에 넣어 20~30분간 더 굽는다. ❼ 먹기 편하도록 부위별로 잘라 낸다.

**COOKING TIP**

오리고기의 누린내를 제거하기 위해선 허브가루가 효과적이다. 허브 잎을 다질 때는 도마 위에 키친타월을 깔 다음 허브 잎을 올려 칼로 다지는 것이 좋다.



## 오리허브크러스트 오븐구이

가족과 친구들의 모임에 어울리는 메뉴다. 통오리로 구워내기 때문에 식탁이 풍성해질 뿐만 아니라 특유의 허브 향이 고급스러운 식탁 분위기를 연출한다.







# 가정의 달 오월은 오리고기 먹는 달 5월 2일은 오리데이

5.1  
근로자의 날



열심히 일한 근로자들의  
원기회복에는 **오리백숙**이 최고!

5.2  
오리데이

5.5  
어린이 날



어린이들이 좋아하는  
**오리브로콜리 닭볶음**이!



5.8  
어버리 날

부모님 진지상에  
영양만점 고풍장  
**오리만호박찜** 올리세요!



5.15  
스승의 날



**오리고기무쌈말이**  
도시락으로 스승의  
은혜에 보답해요!



5.21  
부부의 날

둘이 하나 된 부부의 날,  
**오리오븐구이**와 함께  
오붓한 시간 보내요!

