



vol.08

2011.12

오리에찬

오리자조금 소식지

• 표지그림 김 비 아 유

Contents

- 02 칼럼<단체급식에서의 오리고기 가치와 발전 가능성> | 03 현장스케치 | 05 2011년도 4/4분기 오리자조금 사업현황
 10 오리산업 전망<2011년 12월~2012년 2월> | 12 Duck Story in Media | 16 2011년 오리고기 소비자 선호도 조사 II
 18 세계의 오리<중국 편> | 19 이달의 오리요리 레시피<오리고기 채소버거> | 21 세계속의 오리소식 | 22 2011년도 오리자조금 거출 현황



단체급식에서의 오리고기 가치와 발전 가능성



대한영양사협회 회장 **김경주**

02

최근 우리나라의 소득수준이 높아지고 외국의 식문화가 들어오면서 식생활 양식에도 많은 변화가 일어나고 있으며 곡류와 채소의 소비가 줄고 동물성 식품의 섭취가 증가하고 있다. 특히, 오리고기는 돼지고기, 한·육우고기, 닭 다음으로 소비되는 우리나라의 축산식품으로 웰빙(Well-being) 열풍과 함께 건강음식에 대한 관심이 크게 고조되면서 소비량이 점점 증가되고 있는 추세이다.

최근 조사된 오리고기 소비현황을 보면 단체급식에서 오리고기 소비가 6.5%를 차지하는 것으로 나타나 큰 비중은 아니지만 단체급식의 식재료로도 이용되고 있다. 단체급식은 다양한 식재료를 이용한 균형잡힌 식단 제공을 통해 피급식자에게 하루 영양권장량의 1/3에 해당되는 열량 및 영양소를 공급 해야한다. 따라서 피급식자의 성장발달과 건강증진을 위한 식단작성 및 영양적으로 우수한 식재료 선택이 무엇보다도 중요하다고 할 수 있다. 오리고기는 양질의 단백질 급원식품으로 특히 단백질의 아미노산 조성이 우수하다. 라이신, 발린, 트레오닌, 라이신, 메치오닌 등 필수 아미노산 함량이 풍부하게 함유되어 있어 성장 발육이 왕성

한 학생들에게 필요한 영양을 제공할 수 있는 질 좋은 식재료이다. 또한 다른 육류에 비해 불포화지방산 함량이 월등히 높다. 성인병을 예방 또는 완화 시키는데 중요한 요인으로 작용할 수 있는 불포화지방산을 소의 10배, 돼지의 2배, 닭의 5배 이상 함유하고 있으며 비타민 A와 비타민 B, 무기질 함량도 높아 단체급식에서 우수한 식재료로 활용이 가능하다. 더욱이 최근 서울시 무상급식이 시행된 후 서울교육청이 124개 초등학교를 대상으로 3월 한 달 간의 '육류 및 단백질 대체식품 급식 사용현황'을 조사한 결과를 보면 소고기, 돼지고기 사용량이 감소한 반면 오리 등 기타육류는 37.6% 증가한 것으로 나타나 단체급식에서의 오리고기 수요도 증가가 기대해 볼 만 하겠다. 하지만 아직까지 단체급식소에서의 오리고기소비는 다른 축산식품에 비해 미흡한 실정이고 단체급식소에서의 오리소비 현황 자체가 파악되지 않고 있으며 오리고기에 대한 단체급식 메뉴도 오리훈제, 오리불고기, 오리탕으로 한정적이다. 이에 단체급식에서의 오리고기 소비촉진을 위해서는 단체급식에서의 오리고기 소비 현황 파악 및 메뉴에 대한 만족도, 기호도 조사 연구가 요구되며 대상 별 다양한 단체급식용 오리고기 레시피 개발 노력이 필요하다. 아울러 각종 매체나 행사 등 다양한 홍보를 통해 오리고기에 대한 친숙도를 꾸준히 높이고 농장에서 식탁까지의 위생 및 품질을 관리하는 안전관리 강화 및 고품질의 위생적인 제품 개발을 통하여 오리고기의 소비자 신뢰를 확립하기 위한 노력도 지속되어야 할 것이다. 이러한 노력들을 바탕으로 단체급식에서의 오리고기메뉴가 점증적으로 확대되어 단체급식에서의 오리고기 소비촉진이 활성화 되기를 기대해 본다.

현장스케치해바

일시 및 장소 | 2011. 10. 19(수) ~ 20(목), 과천 경마공원
 주최 | 한국소비생활연구원
 행사내용 | 국내산 오리고기 시식 및 할인판매 행사



「2011 안전축산물 소비자한마당 행사」

한국소비생활연구원이 '소비자와 통하는 안전한 우리 축산물'이라는 슬로건을 내걸고 개최한 「2011 안전축산물 소비자 한마당」 행사에 국내산 오리고기의 맛과 우수성을 홍보하고자 오리고기 시식 및 할인판매 행사를 개최하였다.

우리 협회는 소비자들에게 보다 돋보이도록 하기 위하여 오리풍선아치를 설치하여 아이들 및 관람객들의 관심을 유도하고, 남녀노소 누구나 좋아하는 오리훈제와 오리떡갈비 시식행사로 사람들의 발길을 모았다. 또한 오리고기 원가 판매로 우수한 국내산 오리고기를 저렴하게 구매하는 기회를 제공, 시식 및 판매 시 오리고기 원산지 홍보 전단지 및 기념품(위생팩)을 제공하여 국내산 오리의 우수성과 신뢰성을 강조하였다. 또한 먹기 좋은 형태로 가공, 소분된 훈제 오리 슬라이스와 오리 떡갈비 제품을 세트로 묶어 납품가에 제공하는 특가 행사를 진행하였는데 준비해 온 물량이 행사가 종료되기도 전에 모두 판매 완료되는 등 높은 인기를 끌며 성공적으로 행사를 마쳤다.



오리고기를 시식하고 있는 관람객



시식과 함께 원산지표시제 홍보



시식을 하기 위해 마련된 관람객들



오리고기 시식을 위해 줄을 선 관람객들



오리고기를 시식하고 있는 관람객



오리고기의 효능을 설명



한국오리협회 홍보부스



「제16회 농업인의 날 행사」

우리 농업·농촌의 소중함을 국민에게 인식시키고 농업인의 긍지와 자부심을 고취시키기 위하여 매년 개최되고 있는 농업인의 날 행사가 올해로 16해째를 맞았다.

우리 협회는 최근 공급물량과잉과 불경기로 인해 오리고기 소비가 침체돼 어려움을 겪고 있는 국내 오리업계에 활력을 불어넣는 한편 소비촉진에 기여하기 위해 오리요리 전시·시식 및 원가판매행사를 개최하였다. 이번 행사에는 식생활개발연구회와 함께 지난 9월에 협회에서 발행한 오리 레시피북 「국내산 오리고기와 함께하는 특별한 밥상」의 성인병, 독소, 군살로부터의 해방 등 3가지 테마로 구성된 12가지의 요리를 전시하고 그 중 대표적인 요리 3가지를 시식하는 이벤트를 열어 많은 사람들의 발길을 끌어들였다. 특히 현재 마트에서 17,000~18,000원에 판매되고 있는 훈제오리 1마리를 1만원에 판매하는 할인행사를 개최, 참관객의 폭발적인 성원하에 3일간의 행사기간 동안 1천마리의 오리를 판매하며 국내산 오리고기 홍보에 일조하였다.



오리요리
12선 전시



서규용 장관 및
내빈들의
요리요리 시식



서규용 장관 및
내빈들의
요리요리 시식



오리고기 시식을 위해
줄을 선 참관객들



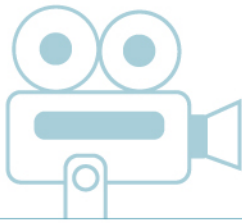
오리고기를 시식하고
있는 참관객



오리고기 시식을 위해
줄을 선 참관객들



한국오리협회
홍보부스



2011년도 4/4분기 오리자조금 사업 현황

오리고기 소비촉진을 위한 광고 시행

11월부터 버스 외부광고 및 지면광고 시행해..

최근 오리고기 공급과잉과 체감경기 악화로 오리소비량이 감소하면서 오리업계의 어려움이 커지고 있다. 이에 우리 협회는 자조금사업 중 오리고기 소비촉진홍보에 박차를 가하고 있으며, 그 일환으로 오리 홍보대사인 개그맨 박준형·김지혜 부부를 모델로 지면광고와 함께, 서울을 비롯한 전국 주요도시의 버스외부 광고를 실시하고 있다. 이번 오리고기 소비촉진광고는 국내산 오리고기의 효능을 코믹한 설정으로 풀어 대중의 뇌리에 재미있고 쉽게 각인될 수 있도록 하는 데 중점을 두었으며, 메인 카피 "덕(Duck)뿐입니다." 를 통해 '건강과 미용에는 오리뿐'이라는 의미와 '오리고기 덕분'이라는 의미를 함축하였다. 버스 외부광고는 서울 강남, 명동 등 유동인구가 많은 지역을 중심으로 인천, 부산, 대구, 광주, 대전 등 주요도시 버스를 대상으로 11월 15일부터 2개월간 집중적인 광고를 실시한다. 지면광고는 신문사, 무가지 등 언론지를 대상으로 중점 실시할 계획이며 11월 말부터 12월 말까지 한달간 무가지인 포커스, 메트로를 중심으로 광고를 시행하고 있다.



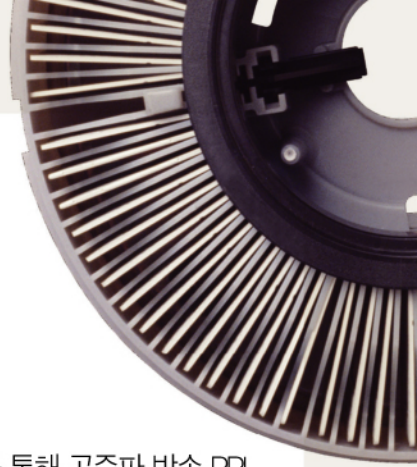
2011년 12월 한국오리협회 무가지 광고일정

구 분	매 체 명	광고규격	광고내용
12월	5 월	포커스	전면 스태미너편
	12 월	메트로	전면 S라인편
	15 목	포커스	전면 S라인편
	19 월	포커스	전면 국내산안심편
	22 목	메트로	전면 국내산안심편

← 지면광고 안
스타미너 편(좌)
국내산심 편(중)
피부미용 편(우)

↓ 버스광고 안





오리고기 소비촉진 PPL 방송 진행

우리 협회는 전국적인 오리고기 소비촉진 활성화와 오리고기 붐을 일으키기 위하여 자조금을 통해 공중파 방송 PPL 협찬을 진행하고 있다.

올 하반기에는 SBS 생활경제, 힐링캠프, 라디오 정보센터, MBC 꾸러기 밥상 등 다양한 분야의 방송에 오리고기 소비 촉진 PPL 협찬을 추진하였다.

→ MBC 꾸러기 밥상

- 일시: 2011. 10. 21(금)
- 방영시간: 금 16:30 ~ 17:00 / 화 14:55 ~ 15:50
- 내용
 1. 밥을 잘 먹지 않는 서영이를 위한 건강식단
 - 소아과 전문의 장수희 선생님 오리 권유 인터뷰
 2. 오리고기의 장점 소개
 - 인, 칼슘, 철이 풍부 성장기 어린이 면역력 증진과 발육을 돕는다
 - 콜레스테롤 형성을 억제하여 동맥경화, 고혈압 등 성인병 예방한다
 3. 서영이를 위한 꾸러기 맞춤 요리
 - 오리고기채소버거 & 오리단호박찜 요리 레시피 (아동요리 전문가 정유진 선생님)
 4. 오리 매력에 빠져 변화된 서영이!

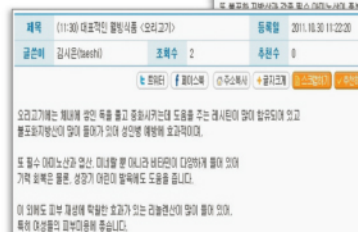


→ SBS 라디오 정보센터 <1분 클릭>

- 일시: 2011. 10. 24(월) ~ 11. 17(목), 총 18회 방송
- 방영시간: 일 08:30/ 11:30/ 13:30/ 15:30/ 17:30/ 20:30/ 21:30
파워 FM / 러브 FM / 라디오DMB 동시 방송
- 내용

<오리고기의 효능 효과 및 섭취 권장>

 - 면역력에 좋은 비타민A 함량이 높은 오리
 - 노화방지, 피부미용, 성인병 예방의 효과
 - 환절기 가족 건강의 최고인 오리
 - 원기 북돋고, 지구력 향상, 집중력 저하를 막아줘 수험생에게 효과적
 - 미식이 서태후가 즐겨 먹었던 여성에게 좋은 오리
 - 수험생, 성장기어린이, 여성 등 섭취 권장





→ SBS 생활경제

- 일시: 2011. 11. 10(목)
- 방영시간: 월 - 금 11:00 ~ 12:00
- 내용
 1. 가을 보양식 오리고기 소개
 - 단호박과 카레를 활용한 오리고기 전문식당
 - 오리고기를 좋아하는 소비자 인터뷰
 - 성인병 예방과 면역력을 높여주는 비타민 A가 풍부한 오리효능 소개
 2. 이효은 한의사 인터뷰
 - 오리고기의 한방학적 효능 소개
 3. 오리홍보대사 개그맨 박준형의 지면광고 촬영 현장
 4. 박준형이 추천하는 오리요리 소개

→ SBS 힐링캠프, 기쁘지 아니한가.

- 일시: 11. 21(월)
- 방영시간: 월 23:05 - 24:15
- 내용

〈먹으면 기쁘지 아니한가 코너에 오리음식 파티〉

 - 이경규 MC가 준비한 웰빙 오리 요리 준비
 - : 해물오리탕, 통훈제구이, 오리주물럭, 베이징덕, 오리초밥
 - 운동선수(추신수)에게 좋은 스테미너 음식, 오리
 - MC와 게스트(추신수)가 함께 맛있게 시식 장면 노출



2011년도 4/4분기 오리자조금 사업 현황



1. 오리고기 소비촉진을 위한 홍보 행사 개최

오리고기 소비침체에 활력 불어넣고자 각지에서 다양한 행사 개최해...

최근 오리업계가 수급불안정과 불경기로 인한 소비침체로 어려움이 커지고 있는 가운데 자구적으로 이를 타계하고자 오리고기 소비촉진을 위한 행사에 발벗고 나섰다. 한국오리협회는 중앙단위 행사인 <2011 안전축산물 소비자한마당>, <제16회 농업인의 날 행사> 등에서 오리요리 전시, 시식 및 할인행사와 오리인형과 사진 찍기 등 다양한 이벤트를 통해 소비자들을 만났으며, 협회의 각 지회 및 지부에서도 지역축제와 행사를 통해 국내산 오리고기의 맛과 우수성을 홍보하는데 열을 올렸다. 먼저 전남지회에서는 매년 전남 농업기술원에서 개최하는 <대한민국 농업박람회>에 올해도 참여, 기념품과 함께 오리고기를 원가에 판매하는 행사를 통해 5~6천 마리의 훈제오리를 판매하였고 충북지회는 충북 축산물 브랜드 페스티벌을 통해 훈제오리 시식회를 개최하여 큰 호응을 얻었다. 또한 올해는 그 어느 때보다 지부에서의 자발적인 행사가 많았는데 전남의 해남지부는 지역의 큰 축제인 명량대축제에서 충북의 청원지부는 청원 생명축제, 음성지부는 음성 청결고추축제에서 각각 오리고기 시식회 및 국내산 오리 홍보 행사를 개최하여 국내 오리고기 소비촉진 및 활성화에 기여하였다.

1. 충북 음성 청결 고추축제

- ▶ 일시 및 장소: 2011. 9. 21 ~ 24, 4일간, 음성군 음성읍 공설 운동장
- ▶ 행사내용: 오리고기 소비촉진 시식회 및 판매행사

2. 충북 축산물 브랜드 페스티벌

- ▶ 일시 및 장소: 2011. 9. 23 ~ 25, 3일간, 충북 청주시 흥덕구 옛 대농부지
- ▶ 행사내용: 오리고기 소비촉진 시식회

3. 2011 청원생명축제

- ▶ 일시 및 장소: 2011. 9. 30 ~ 10. 9, 10일간, 오창과학단지 내
- ▶ 행사내용: 국내산 오리고기 우수성 홍보 및 시식·판매행사

4. 2011 해남 명량대축제

- ▶ 일시 및 장소: 2011. 10. 1, 해남군 우수영 관광지
- ▶ 행사내용: 국내산 오리고기 우수성 홍보 및 시식회

5. 2011 안전축산물 소비자 한마당

- ▶ 일시 및 장소: 2011. 10. 19 ~ 20, 2일간, 과천 경마공원 주차장
- ▶ 행사내용: 오리고기 소비촉진 시식회 및 원가판매, 오리캐릭터인형과 사진찍기 등

6. 2011 대한민국 농업박람회

- ▶ 일시 및 장소: 2011. 10. 21 ~ 30, 10일간, 전남 농업기술원 운동장
- ▶ 행사내용: 오리고기 소비촉진 시식회 및 원가판매

7. 제16회 농업인의 날 (중앙행사)

- ▶ 일시 및 장소: 2011. 11. 11 ~ 13, 3일간, 수원 농촌진흥청 운동장
- ▶ 행사내용: 국내산 오리고기 우수성 홍보 및 오리요리 전시·시식과 원가판매

8. 제16회 나주시 농업인의 날

- ▶ 일시 및 장소: 2011. 11. 11(금), 나주 영산강 둔치공원
- ▶ 행사내용: 오리고기 소비촉진 시식회



2. 국내산 오리고기 광고 홍보대행용역 심사평가회 개최



우리협회는 지난 10월 10일, 국내산 오리고기 광고 홍보대행용역 심사평가회를 개최하였다. 최종 평가대상업체는 2개 업체로 각 업체의 프리젠테이션과 질의응답 후 위원들의 심가평가가 이어졌으며 평가결과 (주)이프커뮤니케이션이 대행업체로 선정되었다.

- ▶ 일시: 2011. 10. 10(월) 15:00
- ▶ 장소: 제2축산회관 5층 소회의실

3. 오리홍보대사, 개그맨 박준형 · 김지혜 부부 오리소비촉진 광고 촬영



오리 홍보대사로 활약중인 개그맨 박준형 · 김지혜 부부가 지난 11월 2일, 강남의 한 스튜디오에서 오리고기 소비촉진 지면광고를 촬영하였다. 코믹하면서도 강렬한 007 제임스 본드와 본드걸 컨셉을 비롯하여 편안하고 캐주얼한 컷까지 개그맨의 특성을 잘 살려 기발하고 재미있게 촬영하면서 부부로서 최고의 호흡을 선보이며 성공적으로 촬영을 마쳤다. 이 날 촬영현장은 SBS 생활경제 11월 10일 방송을 통해 소비자에게 공개되었으며 본 지면광고를 통해 버스, 언론사 등 각종 매체에 광고를 진행하고 있다.

4. 사랑의 오리고기 후원



대한 적십자 바자회 및 다인사랑나눔봉사회 오리고기 전달

우리 협회는 환절기인 가을을 맞아 소외된 계층에 오리고기를 후원, 사랑과 나눔을 실천하였다. 먼저 9월 6일, 광주 소재의 다인사랑나눔봉사회를 통해 경로당, 양로원 등에 오리고기를 기탁하였다. 다인사랑나눔봉사회의 양승호 회장은 "오리협회에서 오리고기를 후원해준 덕에 쌀쌀해진 가을, 어르신들 기력회복에 많이 도움됐다."며 감사의 뜻을 전했다. 또한 9월 28일 농림수산물식품부가 후원하는 <2011 불우이웃 돕기 대한적십자사 바자회>에 오리고기 선물세트를 기탁, 판매금으로 사회 취약계층을 돕는 데 일조하였다.

5. 한국오리협회 달력 및 수첩 제작

우리 협회는 2012년 회원 및 유관단체 · 기관을 대상으로 달력 및 수첩을 제작 · 배포하였다. 한국오리협회 수첩에는 매년 회원 명단과 각종 오리관련 통계 등 오리산업 전반의 자료를 게재하여 회원들에게 정보를 제공하는 역할을 하고 있다. 또한 달력은 지난 9월 여성중앙지와 함께 발행한 <국내산 오리와 함께하는 특별한 밥상>의 레시피 12선을 메인 테마로 사용하여 오리고기 소비촉진에도 일조하고자 하였다.



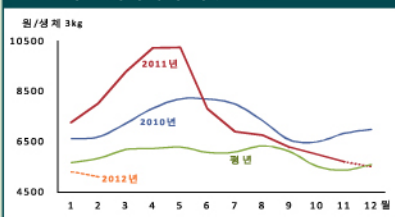
2011년 12월 ~ 2012년 2월 오리산업 전망

한국농촌경제연구원 농업관측센터

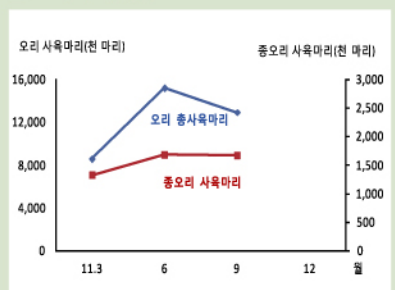
12월~12년 2월 오리고기 총공급량 전망

단위: 톤			
구분	국내생산(C)	수입(D)	공급계(C+D)
2010년 12월 ~2011년 2월	25,599	797	26,396
2011년 12월 ~2012년 2월	32,853	681	33,534
증감률(%)	28.3	-14.6	27.0

오리 산지가격 추세 및 전망

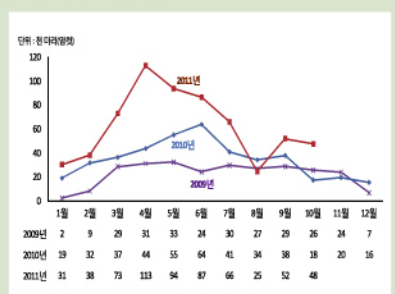


오리 사육동향



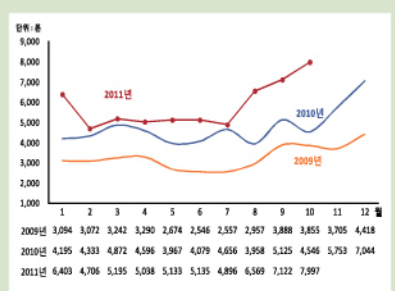
자료: 통계청

종오리 수입동향



자료: 한국오리협회

산란오리 배합사료 생산 동향



자료: 농림수산식품부

12월~내년 2월 오리 산지가격 5,000~5,500원/3kg 전망

- 9월 오리 사육 마리수 6월보다 15.1% 감소 전망
 - ☞ 9월 오리 사육마리수 6월대비 15.1% 감소한 1,293만 마리
 - ☞ 종오리 사육마리수가 높은 수준을 유지하면서 오리고기 공급과잉 상황
- 12월~내년 2월 오리고기 총 공급량 27.0% 증가 전망
 - ☞ 12월~내년 2월 도입 마리수는 전년보다 28.3% 증가한 1,992만 마리 전망
 - ☞ 생산량 증가로 12월~내년 2월 오리고기 총공급량은 전년보다 27.0% 증가한 3만 4천톤 전망
- 12월~내년 2월 오리 산지가격 약세 전망
 - ☞ 경기침체에 따른 외식수요 감소 예상
 - ☞ 공급량 증가와 소비 감소로 12월~내년 2월 오리 산지가격은 전년보다 26.0~32.7% 하락한 5,000~5,500원/3kg 전망

* 공급과잉 지속 우려, F1종오리 입식 근절해야

9월 종오리 사육 마리수 높은 수준 유지

오리 사육동향과 전망

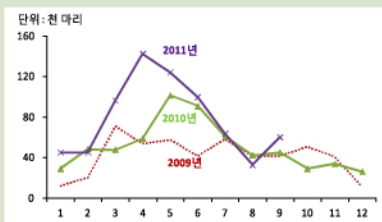
- 9월 오리 사육 마리수 6월보다 15.1% 감소
 - ☞ 2011년 9월 오리 사육 마리수는 6월 대비 15.1% 감소한 1,293만 마리였다. 이 중 종오리는 168만 마리(6월 대비 0.8% 감소), 육용 오리는 1,125만 마리(16.9% 감소)였다.
 - ☞ 8~10월 종오리 수입은 전년 동기보다 38.3% 증가한 12만 4천 마리였다.
- 10월 오리 배합사료 생산량 30.1% 증가
 - ☞ 2011년 10월 오리배합사료 생산량은 6만 8천 톤(전년대비 30.1% 증가)이었다. 이 중 산란 오리용은 8천 톤(76.0% 증가), 육용 오리용은 6만 톤(25.8% 증가)이었다.
 - ☞ 산란오리 배합사료 생산량 급증으로 산란오리가 향후 큰 폭으로 증가할 것으로 예상되며, 이에 따른 오리고기 공급과잉 우려가 제기되고 있다.
- 육용오리 생산성 전년대비 향상
 - ☞ 기상상황 호전으로 11월 출하일령은 42.6일로 전년(43일)보다 앞당겨졌으며, 출하체중은 전년대비 2.1% 증가하여 생산성이 향상된 것으로 나타났다.

오리 생산성 현황

구분	출하일령(일)	출하체중(kg)
2010년 11월	43.0	3.3
2011년 11월	42.6	3.4
증감률	-0.9%	2.1%

자료: 농업관측센터 조사치

■ 종오리 입식 동향



자료 : 한국오리협회

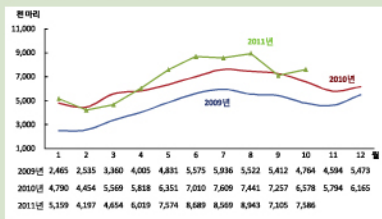
■ 병아리 생산 잠재력 추이

	11월	12월	익년1월	익년2월
2010년	109	119	119	120
2011년	150	152	152	151
증감율	37.3%	27.7%	27.6%	25.9%

주 : 산란오리 생산성이 일정하다는 가정하에 6개월전 12개월 누적치를 이용하여 계산하였으며, 2010년 9월 병아리 생산 잠재력을 100으로 함.

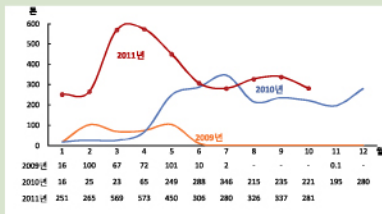
자료 : 농업관측센터 추정치

■ 도입 마리수 동향



자료 : 농림수산물부

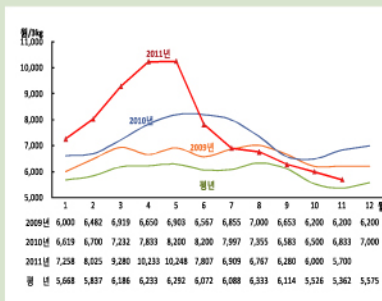
■ 오리고기 수입 동향(검역기준)



주 : 수입량은 정육·지육과 열처리 가공품의 합임.

자료 : 국립수의과학검역원

■ 오리 월평균 산지가격 동향



주 : 평년은 2006~10년의 가격 중 최대·최소를 뺀 평균.

자료 : 한국오리협회

■ 12월~내년 2월 오리 산지가격 상승 및 하락 요인

구분	공급 측면	수요 측면
상승	· 사료가격 상승	
하락	· 국내공급 증가 · 병아리 가격 하락 · 냉동비축물량 증가	· 경기불황에 따른 외식 수요 감소

12월~내년 2월 오리고기 공급량은 전년대비 증가 전망

● 병아리 생산 잠재력은 높은 수준

- ☞ 2011년 7~9월 종오리 입식마리수는 전년 동기간 대비 17.7% 증가한 29만 8천마리였다.
- ☞ 종오리 입식마리수 증가에 따라 12월~내년 2월 병아리 생산 잠재력은 전년대비 25.9~27.7% 상승하여 사육마리수가 증가할 것으로 예상된다.

오리고기 공급 및 전망

● 10월 도입 마리수 전년보다 15.3% 증가

- ☞ 10월 도입마리수는 전년대비 15.3% 증가한 759만 마리였다. 사육마리수 증가로 12월~내년 2월 도입 마리수는 전년대비 28.3% 증가한 1,992만 마리로 전망된다.

● 10월 오리고기 수입량 전년대비 27.2% 증가

- ☞ 2011년 6월 이후 오리고기 수입량은 300톤 내외를 유지하고 있다. 10월 수입량은 전년대비 27.2% 증가한 281톤이었다.
- ☞ 오리 산지가격 약세상황이 지속되면서 향후 오리고기 수입량은 감소할 것으로 추정된다.

● 오리고기 공급량 전년대비 27.0% 증가 전망

- ☞ 수입량은 감소하나 생산량 증가로 12월~내년 2월 오리고기 공급량은 전년대비 27.0% 증가한 3만 3,535톤으로 전망된다.

■ 오리고기 총공급량 전망

구분	단위 : 톤		
	국내 생산(A)	수입(B)	공급계 (A+B)
2010년 12월~2011년 2월	25,599	797	26,396
2011년 12월~2012년 2월	32,853	681	33,535
증감률	28.3%	-14.5%	27.0%

주 : 금년 12월~내년 2월은 농업관측센터 전망치
자료 : 농림수산물부

12월~내년 2월 오리고기 산지가격은 전년대비 하락 전망

오리 가격 동향 및 전망

● 오리 산지가격 하락세 지속

- ☞ 오리고기 생산량이 증가하면서 6월부터 오리 산지가격은 하락세를 보였다.
- ☞ 11월 현재(23일 기준) 오리 산지가격은 생체 3kg당 5,700원으로 전년대비 16.6% 하락하였다.

● 12월~내년 2월 산지가격은 5,000~5,500으로 전망

- ☞ 12월~내년 2월 오리 산지가격은 전년 동기(7,428원)보다 26.0~32.7% 하락한 5,000원~5,500원/생체 3kg으로 전망된다.
- ☞ 현재 냉동오리 비축물량이 1,000여만 마리에 달하는 것으로 추정된다 (중앙자문회의 결과).
- ☞ 재고물량이 많은 상황에서 오리고기 생산과잉이 계속될 경우 가격 약세상황이 장기간 지속될 우려가 있다.

Duck Story in Media



가을 보양식 '오리고기'

SBS 생활경제 [마켓&트렌드] [2011년 11월 11일 방영분]



가을에는 일교차가 커서 감기로 고생하는 분들이 많은데요, 감기도 예방하고 다가오는 겨울추위에 맞서려면 체력을 길러야죠. 성인병 예방에 좋은 오리고기는 영양이 풍부해서 보양식으로 그만인데요. 가을 보양식 오리고기를 소개합니다. 오리고기를 입맛 따라 즐길 수 있다는 부천의 한 음식점.

[손님1] 맛도 좋고 쫄쫄 하고
[손님2] 매콤한 맛이요 ~
[손님3] 오리고기 자체가 최고죠. 뭐

좋아하는 맛도 제각각.
그런데 달콤하면서도 쏠는 듯하다 ?맛의 비밀을 찾아 주방으로 출동~!

[오리요리 전문점 대표] 단호박이 우리집 오리고기 맛을 부드럽게 하는 중요한 비법이고요, 여기에 카레를 넣어서 풍미를 더해줍니다. 부드럽고 매콤한 카레양념과 달콤한 단호박이 만나 이색 오리 요리가 탄생했는데요.

호박이 들어가서 오리의 향도 풍부하고 맛도 쫄쫄하고 훨씬 더 좋은 것 같아요. 고소하고 쫄쫄한 오리훈제와 따뜻한 국물이 추위를 녹여주는 오리탕도 별미입니다.

오리고기는 불포화지방산이 풍부해 성인병 예방에 효과적인데요,
또 면역력을 높여주는 비타민 A가 풍부하여 환절기 건강에 좋은 음식입니다.

[이효은 한의사] 동의보감에 '오리고기는 원기를 회복시키고 해독작용을 한다' 라고 되어있습니다. 필수 아미노산과 같은 영양성분이 풍부하기 때문에 오리고기는 피곤한 분들에게 탁월한 원기회복제 역할을 합니다.

[손님1] 오리고기로 불고기 해먹는 느낌인데요. 기름기도 덜하고 더 고소하고 단백하고 맛있는 것 같아요.





오리사랑에 남다른 사람이 있다는 강남의 한 스튜디오.

[국내산 오리고기 홍보대사 박준형] 안녕하세요 개그맨 박준형입니다.

촬영을 시작하기 전 자투리시간에도 오리고기 삼매경에 빠졌는데요.

정말 힘쓰는데도 도움이 많이 되고, 근육에도 도움이 되고 지방이 쌓이지 않습니다. 다 배출되고 정말 몸에 좋은 불포화 지방산이에요. 그래서 오리를 사랑하는 거예요. 국내산 오리 최고!



국내산오리고기 홍보대사 박준형이 전하는 오리고기 맛있게 즐기는 비법은?

[국내산 오리고기 홍보대사 박준형] 오리고기와 궁합이 좋은 부추를 곁들여 드셔도 좋고요. 지방강장을 위한 건강식품으로 오리가 훌륭한 음식인데요. 제가 오리요리 하나 추천해 드리겠습니다.

제가 추천해드릴 오리요리는요~ 바로 이것입니다!
바로 훈제오리샐러드.

차가운 훈제 오리에 각종 채소와 달콤한 키위드레싱과 견과류를 곁들이면 영양만점 훈제오리샐러드가 탄생합니다!

일교차가 커서 건강에 적신호가 켜지기 쉬운 요즘 오리고기로 건강을 지켜보면 어떨까요 ?



성장과 발육,
면역력에 증진에 좋은 오리고기

MBC 꾸러기 밥상 [2011년 10월 21일 방송분]



식사는 하루에 한 번 혹은 이틀에 한번이면 충분하다?

보글보글 된장찌개에 엄마의 정성어린 음식들이 한 상 가득 차려졌다.

[서영] 밥안먹어~ 먹기 싫은데

역시나 이번 식사시간도 순탄치 않을 모양이다.

일단 눈에 거슬리는 콩부터 빼낸 후에야 크게 한 입 먹어보는데 이거 반응이 영~

[서영] 맛없어. 맛없어~ 이제 안 먹어.

이제 본격적으로 엄마와의 신경전에 돌입. 딸아이의 건강상태를 체크해 줄 장수희 선생님. 먼저 제대로 된 식사는 거의 하지 않고 초콜렛이나 아이스크림에 의존하는 서영이의 건강은 어떨지 신체검사와 체지방 검사, 엑스레이 검사를 진행했다.

[장수희 선생님] 일단 먹은 게 좀 작네요. 내가 지금 필요한 요구량을 다 채우는가를 봐야되는데 실제 적게 먹으면 내가 필요한 것을 충족을 못하죠. 지금은 그나마 최근에 조금 체중이 따라잡았지만 이걸 초콜릿과 아이스크림 탓이 아닐까 생각이 드네요. 지금 당장은 초콜릿과 아이스크림을 끊는 게 먼저고요.

특히 서영이에게 도움을 줄 수 있는 음식은 어떤 게 있을까?

[장수희 선생님] 오리고기는 인이나 칼슘, 철분, 칼륨 이런 것들이 많기 때문에 서영이의 성장이나 발육, 면역력 증진에도 도움이 될 수 있을 것으로 생각합니다.

3교시. 꾸러기를 위한 밥상

서영이의 입맛은 내가 사로잡는다. (아동요리전문가) 정유진 선생님.

[엄마] 선생님. 서영이는 먹는 것에 관심이 없어서 아무리 맛있는 것을 해줘도 한 두번 먹고는 더 이상 먹질 않거든요. 그래서 또래에 비해서 체격도 작고 왜소한데 서영이가 좀 더 잘 먹을 수 있는 방법이 없을까요?

[정유진 선생님] 오리고기에는 면역력 강화는 물론이고요. 성장기 아이들에게 좋은 영양소가 아주 많이 들어있어요.

아이들 성장에 좋은 것은 물론 요즘같은 환절기 면역력 증진에 효과 만점.

첫 번째 요리는 오리고기로 만든 버거. 오리고기와 더불어 햄버거 빵과 각종 채소만 있으면 아이들 주식으로도 손색없이 간편하고 맛있는 요리를 만들 수 있다.

오리고기에는 기름이 많이 있는 껍질 부분이 있어요. 그 부분을 제거 하고 햄버거를 만들 거예요. 먼저 오리고기는 잡냄새 제거에 탁월한 우유에 재워 둡니다. 몸에 좋지만 아이들이 싫어하는 채소는 잘게 다집니다. 기름에 볶지 않고 그냥 수분을 날려줄 거예요. 왜냐면 고기 패티를 만들 때 기름이 고기랑 섞이면 미끄러지면서 잘 안몽쳐져요. 양파랑 당근에 있는 수분을 날려줘서 같이 섞고 주물러 줄 거예요. 잘



게 썰어둔 각종 채소들을 기름을 두르지 않고 잘 볶아줍니다. 오리고기는 생강, 맛술, 마늘 등으로 밑간을 하고 간이 잘 배어들도록 충분히 버무려줍니다. 그리고 믹서기에 오리고기와 빵가루를 함께 넣고 갈아 줍니다. 곱게 갈아놓은 고기에 볶은 채소, 옥수수, 달걀을 넣어 섞으면 드디어 반죽이 완성되고, 적당한 크기로 둥그렇게 빚어서 패티를 만듭니다. 달궈진 팬에 노릇노릇하게 패티를 구워주고 빵도 살짝 구워내면 바삭한 식감을 얻을 수 있습니다. 재료에서 나온 수분으로 빵이 눅눅해지지 않도록 마요네즈를 바르고 준비된 재료를 살살 차례대로 올려주면 간편하면서도 영양가 높은 오리고기 채소버거 완성!

이번에는 매콤한 오리고기와 달달한 단호박의 환상적인 궁합을 자랑하는 오리고기 단호박찜을 함께 만들어볼까요.

오리고기 단호박찜은요. 오리고기의 단백질과 단호박의 비타민 C를 같이 섭취할 수 있는 좋은 요리입니다. 먼저 고춧가루와 갖은 양념을 넣어 양념장을 만듭니다. 그리고나서 오리고기에 만들어 놓은 양념을 넣어 잘 뽀수 있도록 섞어줍니다. 채소는 종류에 구애받지 않고 여러 가지로 준비해 한 입 크기로 썰고 팬에 준비된 오리고기와 채소를 넣어 볶아주는데. 이때 너무 푹 익히지 않아도 된답니다. 단호박은 윗부분을 잘라 속을 파낸 다음 빨갱게 볶아 놓은 오리고기와 채소로 속을 꽉꽉 채웁니다. 속을 단단히 채운 단호박을 통째로 찜기에 넣고 약 15분 후 뚜껑을 열어 단호박을 꺼내면 어른아이 할 것 없이 좋아할 수 밖에 없는 매콤달콤 오리고기 단호박찜 완성!



고대하던 시식 시간!

[서영] 하나도 안 맵다. 맛있다. 완전 맛있어.

[엄마] 엄마 한 입만 먹어볼게 서영아.

[서영] 조금만. 제일 조금.

[엄마] (오리버거를 한 입 베어문다.) 음 맛있다.

[서영] 너무 많잖아. 많은 거 아니야? 나보다 많잖아.

엄마에게 양보하고 싶지 않을 정도로 서영이의 입맛을 사로잡았다. 오늘의 요리 완성~!!

며칠 후 다시 찾은 서영이네 집. 이번에는 세식구가 함께 식사준비에 여념이 없는데...

[엄마] 맛이 어때?

[서영] 맛있어.

엄마가 야심차게 준비하는 응용작. 오리고기 잡채. 오늘은 서영이도 한 몫 제대로 다. 세 식구가 준비해서 더욱 푸짐한 밥상. 그 맛에는 의심의 여지가 없겠죠? 오늘은 엄마의 정성 가득한 요리를 외면하지 않는 서영이. 이렇게 스스로 먹으니까 얼마나 좋아요.

[아빠] 어때 서영아?

[서영] (엄지를 치켜올리며) 맛있어.



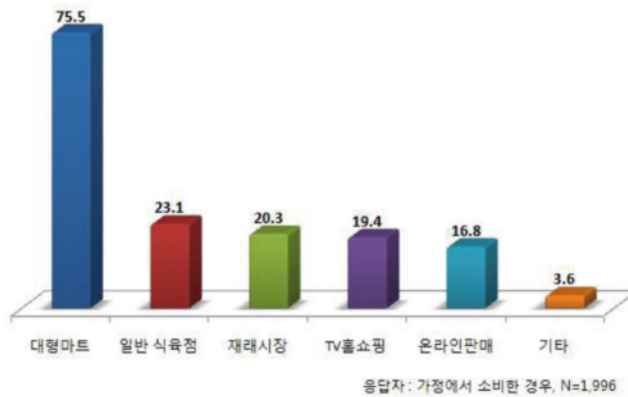
2011년 오리고기 소비자 선호도 조사 II

* 조사기간 : 2011년 7월 11일 ~ 8월 16일 * 조사기관 : (주)사라홀딩스

오리고기 구매 경로 및 브랜드 제품 구매 경험

◎ 오리고기를 가정에서 구매한 경험이 있는 소비자들에게 오리고기를 구입한 곳을 질문한 결과 대형마트가 75.5%로 가장 높았으며, 일반 식육점 23.1%, 재래시장 20.3%의 순으로 나타났다. 이러한 결과는 성별 및 연령별 응답에서도 비슷하게 나타났다.

▶ 오리고기 가정 구매 시 구매 경로



◎ 오리고기를 가정에서 구매한 경험이 없는 소비자들에게 그 이유를 질문한 결과 요리가 다양하지 않고 어려워서라는 응답이 50.2%, 외식보다 맛이 없어서가 38.2%, 구입하기 어려워서가 13.4%, 가족 중 싫어하는 사람이 있어서가 10.8%로 나타났다.

- 가정 구매경험이 없는 경우 '요리의 다양성이 떨어지고 어렵다' 라는 의견과 '외식보다 맛이 없어서' 는 전 연령대에 걸쳐 비슷한 결과가 나타났다. 이 두 가지 의견은 오리 고기 요리법의 보급이 미흡하다는 맥락에서 같은 의견이라 볼 수 있으며 이에 대한 보다 적극적인 홍보 마케팅이 필요한 것으로 판단된다.

▶ 오리고기 가정 비 구매의 이유에 대한 응답

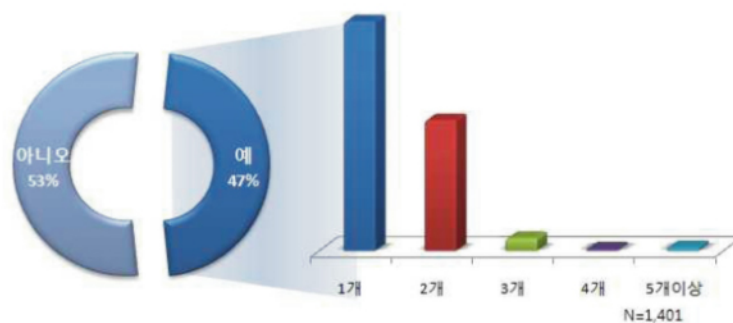
		요리가 다양하지 않고 어려워서	외식보다 맛이 없어서	구입하기가 어려워서	가족 중 싫어하는 사람이 있어서	기타
전체		50.2	38.2	13.4	10.8	2.2
성별	남자	48.3	39.7	15.5	9.8	2.5
	여자	52.6	36.3	10.8	12.0	1.8
연령	20대	46.8	32.2	23.4	8.8	1.8
	30대	54.5	37.7	11.7	8.6	4.7
	40대	51.0	39.5	10.5	10.0	2.0
	50대	47.3	40.8	11.4	13.4	1.0
	60대	45.2	40.5	11.9	14.3	0.0
	60대이상	53.8	40.7	12.1	13.2	1.1

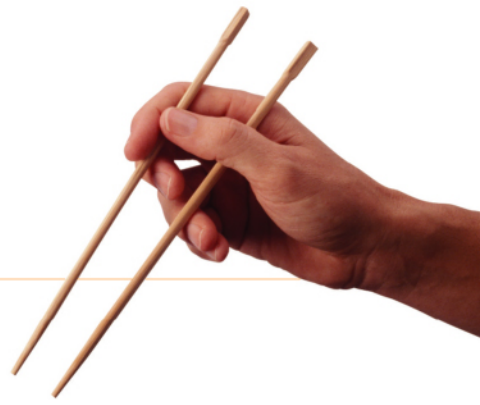
오리고기 브랜드 제품 구매 여부

◎ 오리고기 구매시 브랜드 제품을 구매한 경험에 대한 여부를 묻는 질문에서는 전체의 46.7%가 있다고 응답하였으며, 구매 경험자들의 60.7%가 1개, 34.6%가 2개까지 인지하고 있었다.

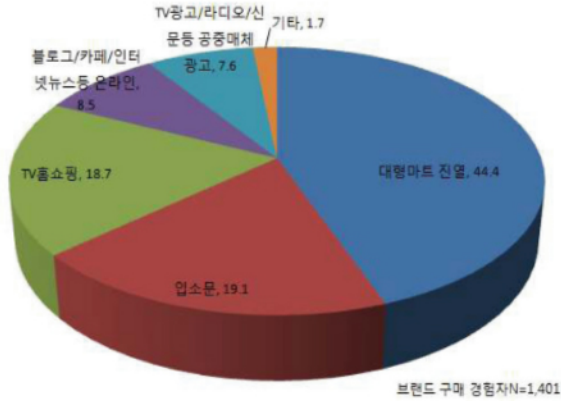
- 소득별로는 소득이 높을수록 브랜드 제품에 대한 구매 경험이 높았으며 브랜드를 인지하는 개수도 소득이 높을수록 인지하고 있는 수가 많았다.

▶ 오리고기 브랜드 제품 구매 경험





오리고기 브랜드 제품 구매 이유 및 평가



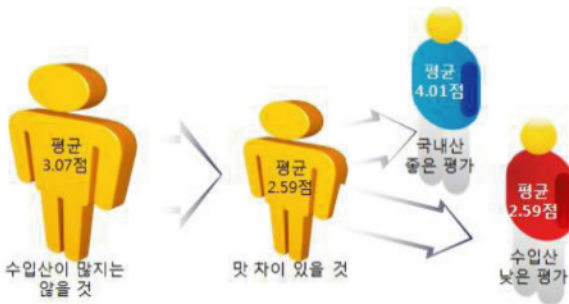
◎ 브랜드 오리고기 제품을 구매한 이유를 질문한 결과 44.4%의 응답자들이 대형마트에 진출이 되어 있어서라고 응답하였으며 입소문을 통하여 알게 되었다가 19.1%, TV홈쇼핑이 18.7%의 순으로 나타났다. 온라인을 통한 경험은 8.5% 수준이었으며, TV 광고/라디오/신문 등 공중매체 광고는 7.6%로 나타났다. 이러한 결과를 볼 때 오리고기 브랜드 제품의 활성화를 위하여 유통업체를 통한 상품 판매 및 바이럴 마케팅에 대한 전략이 필요한 것으로 판단된다.

◎ 브랜드 오리고기 제품을 구매한 소비자들의 브랜드 평가를 확인한 결과 응답자의 55.0%가 더 신뢰가 간다라고 응답하였으며, 차이를 느끼지 못하겠다는 44.2%로 나타났다. 이는 전반적으로 성별 및 연령별 차이에서도 비슷한 결과를 보였다.



오리고기 원산지

▶ 원산지에 따른 맛 평가

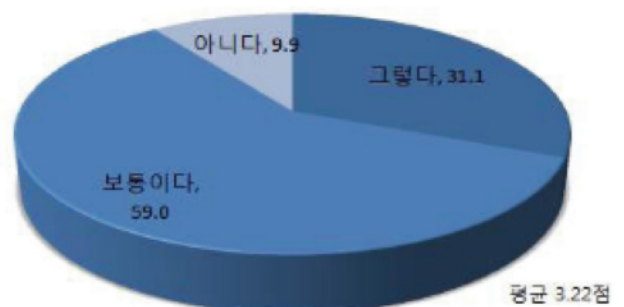


◎ 응답자들에게 원산지에 대한 의견을 질문한 결과 오리고기 수입산이 많다는 의견에서는 평균 3.07점으로 보통수준의 응답을 보여, 통계적으로 수입산에 대한 우려는 보통 수준으로 나타났지만 오리고기 수입량이 전체물량의 3%정도에 지나지 않고 있는 상황에서 판단하여 볼 때에는 우려할 만한 사항이 아닐 수 있으며 오리고기 원산지 표시제 홍보와 결합한 지속적인 홍보가 필요하다.

◎ 국내산 오리고기가 더 맛있을 것이라는 의견은 평균 4.01점으로 보통 이상으로 나타난 반면, 수입산 오리고기의 경우 평균 2.20점으로 낮게 나타났다. 따라서 국내산 오리 고기에 대한 품질에 대한 인식은 좋은 편이라고 볼 수 있다.

▶ 원산지에 따른 위생상태 평가

◎ 오리고기 원산지에 대한 질문 중 위생상태에 대한 평가를 한 결과 평균 3.22점으로 보통 수준인 것으로 나타났다. 이는 성별 및 연령별로 비슷한 결과를 보였으나 20대와 30대의 경우 위생 상태가 좋지 않다는 응답이 11% 수준으로 다른 연령대보다 상대적으로 높게 나타나 이에 대한 홍보가 필요한 것으로 보인다.



세계의 요리

* 중국 편



중국 최고 장수황제, 건륭제가 사랑한 오리고기

오리는 일종의 영양식품이다. 현대적인 안목으로 보면 오리는 풍부한 단백질과 지방, 니코산과 인체에 필요한 성분인 칼슘, 철, 인 그리고 비타민 등을 함유하고 있다. 따라서 음식을 자양하고 해열을 도우며 노인의 조열, 기침, 구갈과 허약 체질, 골다공증 등의 증상에 현저한 효과가 있으며, 조리 및 치료 효능을 지니고 있어서 노인들의 보익식품 중 상등품이라 할 수 있겠다. 오리는 집오리와 들오리로 구분되는데 집오리는 고대부터 여러 가지 이름으로 불리었다. 들오리는 품종이 여러 가지이며 맛이 풍부하다. 오리는 영양가가 높고 지방이 많으며 고기가 신선하고 맛이 좋아 노인들이 먹기에 좋은 보익식품이다. 오리고기는 성질이 냉하며 소화가 잘되어 신장, 위, 폐 등에 순조롭게 흡수된다. 그리고 지양과 조리기능 외에도 노인들이 많이 앓는 부종을 제거하는 효능도 있다. 건륭황제의 음식에는 거의 끼니마다 오리가 포함되어 있었다. 건륭이 즐겨먹은 오리요리로는 제비집 오향오리, 오리고기 모듬, 찌오리 사슴꼬리 멧돼지고기, 구운오리, 찌오리, 삶은 오리, 제비집 버섯흰오리, 오리에 버섯을 넣은 소맥, 버섯에 겨울죽순을 넣은 흰오리, 오리에 버섯을 넣은 주름만두, 오리에 표고버섯을 넣은 삶은 오리, 버섯 겨울죽순 오리 등이다. 이러한 궁 안의 미식은 원재료, 보조재료, 칼솥씨 뿐만 아니라 불의 세기 정도에 따른 조리 기술을 매우 중요하게 생각했다. 꼭 삶은 오리만 해도 그렇다. 우선 오리를 큰 쇠솥에 던져 넣고 물로 끓이면 그것으로 절반은 끝난 셈이다. 먼저 좋은 생물로 오리를 깨끗이 씻는다. 그리고 그것을 24종의 조미료를 넣은 물에 넣는다. 간을 맞춘 오리를 도자기 탕관에 넣고 그 탕관을 물이 가득 찬 시루와 가마에 넣은 후 사흘동안 연속해서 찌다. 오리는 노랗고 맛깔스러워 보여서 먹기도 전에 벌써 군침이 돌며 입에 넣으면 살살 녹을 정도로 부드러웠다.

청대 황실의 다양한 오리요리

〈만두류〉 오리고기를 넣은 주름만두와 합수만두, 물만두, 오리고기와 버섯을 넣은 탕면 만두 등

〈전골류〉 통오리 전골, 오리와 배추를 넣은 전골, 산약오리 전골, 적백 오리고기 전골, 파고추 오리전골, 훈제오리 배추 전골, 제비집 오향오리 전골 등

〈더운 요리〉 오리 동파육, 오리고기 두부볶음, 오리고기 고사리볶음, 겨울죽순 오리고기 볶음, 오리허리와 버섯을 넣은 닭고기 볶음 등

〈냉채류〉 오리냉채, 오리찜 사슴꼬리 냉채, 오리고기와 볶은 돼지고기 냉채, 부추찜 오리냉채 등

〈탕 및 면류〉 적백오리탕, 제비집에 겨울죽순을 넣고 볶은 오리탕, 오리고기 숙면, 적백오리 삼선면, 제비집 오리허리 삼선면, 제비집 오리탕선 등

〈청대 황실의 식재료〉 청의 황실에서는 줄곧 만주 유목생활의 육식습관을 보전했다. 매년 동북 3성에서는 모두 가장 좋은 산해진미를 황제에게 진상했다. 건륭 연간에는 황실에 음식이 풍성하였기 때문에 여러 가지 요리들이 새롭게 생겨났다. 건륭 47년 정원의 〈선저당〉에는 다음과 같이 기록되었다. "이 달에 쓰인 고기 부위만 해도 **살 찢 오리 174마리, 비육오리 268마리**, 살찜 닭 128마리, 비육계 397마리, 돼지고기 1만 9,048근 등이다."

미식의 기본은 최고 품질의 식재료를 사용하는 것이다. 중국 황실에서 소비된 음식 재료의 양은 놀라울 정도로 굉장한 분량이었다. 청대만 하더라도 황제의 식사에는 돼지기름 1근, 양 2마리, 오리 3마리, 닭 5마리, 고기 27근, 배추, 시금치 약 20근, 무, 홍당무 60근, 우유 100근 정도를 사용했다.

〈황제의 음식 기호〉 건륭황제는 오리와 제비집을 즐겨 먹었으며 조식으로 열탕면(뜨거운 국물에 면을 말은 것)과 죽을 먹었다. 평소에는 콩제품과 산나물을 즐겼는데 거의 끼니마다 없어서는 안 될 정도였다. 건륭황제의 아침상에 오르는 산해진미로서는 술에 고아서 만든 오리와, 찌오리, 탁탕() 오리, 오리고기 볶음 등이었다.

〈숫오리의 효능〉 옛 사람들이 이르기를 가금류 중에서 양생에 도움이 되는 것은 숫오리였다. 늙은 숫오리를 오래 삶으면 그 효능이 탁월했다고 한다. 양생과 장수의 측면에서는 암컷이 더 낫지만 오리의 경우는 수컷이 더 좋다. 그리고 다른 가금은 어린 것이 좋지만 오리만은 늙은 것이 더 낫다. 숫오리는 크면 클수록 더욱 살이 오르는데 고기와 가죽은 늙어도 변함이 없다. 건륭황제는 평생동안 오리, 특히 숫오리를 즐겨 먹었다. 약한 불로 사흘 밤낮을 찌면 육질이 탱탱하고 신선해지는 그것을 한 번 맛보면 사람의 뼈가 녹는 것 같다고 전한다.

출처: 건륭황제의 인생경영 (부제: 중국 최고 장수황제의 건강과 행복, 그리고 삶의 지혜)

오리고기 채소버거

엄마표 특제

동네마다 한 두 곳 이상 자리잡은 패스트푸드점.

쉽게 찾을 수 있는 만큼 자주 찾게 되기도 합니다만 고칼로리로 인한 비만문제, 위생문제 등등...정크푸드로 불리면서 성인병의 주범이 되어 버렸죠. 하지만 이미 패스트푸드에 길들여진 아이들의 입맛을 되돌리기는 어려운 것 같아요.

무조건 나쁘니까 먹지 말라고 하기 보다는 아이들에게 좋은 재료로 엄마가 깨끗하게 만들어준다면 더 좋지 않을까요?

평소 채소 안먹는 아이들이라면 고기 패티 속에 채소도 숨겨넣고 패스트푸드점의 믿을 수 없는 고기패티가 아닌 성장기 아이들에게 좋은 오리고기를 이용한 웰빙패티로 만든 건강한 햄버거 함께 만들어보아요~

오리고기는 비타민 C, B1, B2 함량이 높아서 지구력 향상과 집중력 저하를 막아주기 때문에 수험생들에게 좋고 칼슘과 인, 칼륨, 철 등 미네랄 광물질도 풍부해 어린이 성장발육에도 효과가 좋아요. 특히 비타민 A가 월등히 높아서 요즘같이 갑자기 추워진 날씨에 면역력을 강화시켜 주는 똑똑한 육류래요.



글. 사진. 군침도는 은빈이네. http://blog.naver.com/eunbin72

[만드는 방법]

준비하세요

오리 생고기 250g(기름제거 후), 빵가루 50g, 양파 1개, 당근 1/2개, 완두콩 2숟가락, 통조림 옥수수 2숟가락, 다진마늘 1/2숟가락, 달걀 1/2개, 소금·후추 약간씩, 햄버거빵 4개, 마요네즈 1숟가락, 샐러드채소 적당량, 우유 적당량, 청주 1~2큰술

이렇게 만들어요

저는 손질하기 편한 오리 주물럭을 이용했어요. 주물럭은 양념해서 불고기처럼 구워먹기도 편하고요. 손질하기 편해서 기름 떼어내고 살코기만을 골라 패티 만들기 좋겠더라고요. 대형마트에 가면 손쉽게 구할 수 있습니다.



- 1 손질한 오리고기를 우유에 잠시 담가두어서 특유의 냄새를 제거해 주세요.
- 2 우유에 담가두었다가 건진 오리를 깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 청주와 생강즙 소금, 후추가루를 뿌려 다시 채워둡니다. 오리 냄새를 확실히 제거하기 위한 것이죠.



- 3 기름 부분을 어느 정도 제거한 오리살코기를 잘라서 넣어주세요. 어느 정도는 잘라서 넣어주어야 빠른 시간 안에 곱게 갈 수 있어요. 다른 육류의 경우 지방이 근육 곳곳에 퍼져 있지만 오리고기는 껍질에 집중되어 있어서 껍질만 벗기고 드실 경우 열량이 절반으로 줄어듭니다.
- 4 고기가 어느 정도 갈리면 빵가루를 넣고 갈고 멈추고를 반복하면 섞어 주세요.



- 5 팬에 기름을 약간 두르고 잘게 다진 양파와 당근을 볶아서 익혀 주세요. 아이들이 안먹는 채소들이 있다면 이 때 갈아서 함께 넣으면 좋겠죠?
- 6 불에 빵가루와 섞은 오리고기와 볶아서 식힌 당근, 양파를 넣고 옥수수와 완두를 넣은 후 달걀과 다진 마늘을 넣고 끈기가 생기도록 치대 주세요. 열심히 치댄 반죽을 햄버거 빵에 맞는 크기로 동그랗게 빚어 모양을 잡아주세요.



- 7 모양을 잡은 패티를 기름을 두른 팬에 속까지 잘 익도록 구워주세요. 너무 센 불에 구우면 겉은 타서 딱딱해지고 속은 익지 않으니까 중간 불에서 약불로 줄여가면서 속까지 잘 익혀주어야 합니다. 햄버거 빵은 기름을 두르지 않은 팬에 안쪽만 살짝 굽던가 토스터기를 이용해서 구워주시고요. 마요네즈를 약간 펴 바른 후 채소와 치즈를 얹어주세요. 햄버거 빵 안쪽에 마요네즈를 바르는 이유는 채소의 수분으로 빵이 눅눅해지는 것을 막아주기 위해서랍니다.
- 8 구워놓은 오리고기 패티를 얹고 소스를 원하시면 살짝 뿌려서 그 위에 빵을 덮으면 완성. 소스는 돈가스 소스 이용하셔도 되고요. 저는 돈가스 소스에 우스터소스를 약간 넣어 섞은 후 뿌려줬어요.

이렇게 하면...
오리고기 채소버거
완성!



어느 패스트푸드점에서도 볼 수 없는 오리채소버거. 엄마손으로만 만들 수 있는 특제 햄버거인거죠. 아이들의 영양까지 생각한 엄마표 수제햄버거. 오늘은 패스트푸드점이 아닌 집에서 엄마표 오리채소버거를 준비해 보시면 어떨까요?





세계속의 오리소식



오리 소매치기단 '못된 입버릇' ... 귀요미 악당, 은밀한 행각 '주의'



인간을 상대로 소매치기를 벌이는 귀여운 오리 악당(?)이 나타났다.

최근 온라인 커뮤니티 게시판에 올라온 '주의! 가족 소매치기단'이라는 제목의 사진이 화제를 모으고 있다.

공개된 사진 속 한 여성이 귀여운 외모의 새끼 오리들을 어루만지고 있다. 하지만 이 여성의 뒤에는 어미 오리가 은밀한 행각을 벌이고 있어 눈길을 끈다. 새끼 오리들에게 넋을 잃은 여성이 방심한 틈을 타 어미 오리는 그녀의 가방에서 '몰래' 돈을 훔치고 있어 폭소를 자아낸다.

오리 소매치기단 사진을 접한 네티즌들은 "어미 오리의 기막힌 두뇌 플레이.", "귀여운 척 하면서 시선 빼앗기. 기막히다.", "무서운 세상이네요. 오리까지 핸드백을 노리다니...", "보자마자 배꼽 빼놓고 웃게 되는 사진. 대박이다." 등의 반응을 보였다.

대단한 중국 '대륙의 빼오리' 알고보니...헉!



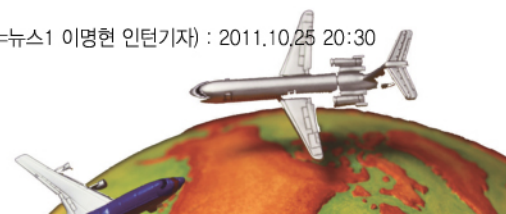
오리뼈에 잡고기 살을 붙여 중국 대표 식품 '베이징 덕(북경오리구이)'으로 유통시킨 일당이 검거됐다.

중국 신화통신은 뼈를 이용한 가짜 북경오리인, 이른바 '흑심오리(黑心)'를 만들어 판매한 공(孔)모씨 등 6명이 식품 위생법 위반 혐의로 체포됐다고 25일 보도했다.

공(孔)씨 등은 허베이(河北)성에 '삼리(三利) 식품'이라는 업체를 차린 후 이 곳에서 오리 뼈를 이용한 가짜 북경오리를 만들었다. 이들은 이어 유명한 북경오리 제조사인 '취엔취더(全居德)', '푸취자이(福聚齋)' 등의 포장재에 이를 담아 베이징동청(東城區), 하이디엔(海澱區)지역의 마트 등에 유통시켰다.

뼈에 살을 붙이고 염색까지 해 속성으로 제작한 흑심 오리의 원가는 2.3위안(400원정도). 일당은 이를 20위안씩에 판매해 9배의 폭리를 취했다. 2년간 이들이 유통시킨 가짜 북경오리수는 5만마리를 넘는 것으로 알려졌다.

이들은 오리뼈는 물론 닭뼈도 사용하고 심지어 병사나 폐사한 닭의 고기도 섞어 흑심오리를 만들었던 것으로 밝혀졌다.



2011년도 오리자조금 거출(납부) 현황



2011. 11. 30 기준

(단위: 원)

연 번	납부자		납부금액					계
	상호	대표자명	계열유통부분	부화부분	사육부분	임원분담	특별	
1	(주)코리아더카드	박영진	19,000,000				11,000,000	30,000,000
2	(주)주원산오리	이우진	19,000,000			1,000,000		20,000,000
3	(주)신선산오리	하인목	19,000,000					19,000,000
4	(주)모란식품	김만섭	13,500,000			1,000,000		14,500,000
5	(주)삼호유황오리	이세종	13,500,000			1,000,000		14,500,000
6	(주)팍덕	문순금	1,000,000				9,000,000	10,000,000
7	성실농장	김상덕	8,000,000			1,000,000		9,000,000
8	(주)청산식품	안희백	1,000,000			1,000,000		2,000,000
9	(주)베델농산	김성자				1,000,000		1,000,000
10	(주)이목원	장현성	1,000,000					1,000,000
11	청산오리농장	안희백	1,000,000					1,000,000
12	화정축산	이신				1,000,000		1,000,000
13	영양축산	홍성대				1,000,000		1,000,000
14	윤태농원	이창호				1,000,000		1,000,000
15	수균농장	변영득				1,000,000		1,000,000
16	태능오리유통	백락훈	400,000					400,000
17	삼오식품	정재우	200,000					200,000
18	혜성	정태순	200,000					200,000
19~ 254	사육회원	238명			16,660,000			16,660,000
합계			96,800,000		16,660,000	10,000,000	20,000,000	143,460,000

* 자조금 납부에 협조해 주신 분들께 감사드립니다.



"국내산인지 꼭 확인해 주세요!"



덕 가 Duck 덕뿐입니다!

개그맨, 라디오 DJ, 사업가, 두 아이의 아빠 노릇까지—
제임스 본드처럼 스태미나가 넘친다고요?
다 오리고기 덕분이죠. 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.



오리홍보대사 : 개그맨 박준형



“국내산인지 꼭 확인해 주세요!”



덕 가 Duck 더뿐입니다!

“가족 건강을 위해 먹거리를 사수하라!”

알고 보면 주부9단, 김지혜의 선택은 바로 국내산 오리고기.
우리 땅, 우리 물로 깨끗하게 키우고 HACCP* 인증으로
까다롭게 관리하니까, 맛은 물론 품질까지 믿을 수 있죠.
간간한 우리 남편도 깜빡!

먹거리만큼은 꼭 부러지게 챙기는 당신에게는,
대한민국 덕(Duck)뿐입니다.



*HACCP : 식품위생요소중점관리기준