

우리의 녹용시장 우리 상품으로 석권하자

연구 활성화 위한 끊임없는 관심과 성원 있어야

전병태/건국대학교 자연과학대학 축산학과 교수, 농학박사

최근 사슴 관련 국제학회나 세미나 등에 참석해 보면, 많은 나라들이 양록에 깊은 관심을 갖고 있어 그에 따른 많은 연구가 활발히 진행되고 있는 것을 볼 때 우리의 뒤처짐이 충분히 확인되며 따라서 우리 양록업의 장래가 걱정이 되곤 한다. 지난 94년 영국에서 1주일간 개최된 국제사슴생물학회(4년마다 개최됨)에는 29개국에서 230여명이 참가하였고, 발표 논문수가 무려 193개 였다. 한편 지난해 여름 중국에서 개최된 국제사슴심포지엄에는 7개국이 참가하여, 85개의 논문이 발표되었다. 그중 대부분이 중국학자에 의한 발표로 옆집 중국의 연구저력에 놀라지 않을 수 없었다. 중국 국제사슴학회에서의 발표 논문을 분야별로 많았던 순서대로 보면 사료급여·사양관리·질병·생산물가공·생리·유전육종·번식의 순으로 실용기술 위주인 것이 대부분 이었다. 이에 반해 국제사슴생물학회(영국)에서의 논문은 사슴의 생리·생태·행동·유전·형태·육종 등 기초 학문이 그 주를 이루었다. 여기에서 논문을 많이 발표한 나라들은 주로 우리나라에 녹용을 수출하는 뉴질랜드, 러시아, 캐나다, 미국, 중국 등이었고, 그 외에 영국, 헝가리, 독일, 폴란드 등 유럽 대부분의 국가와 일본, 호주, 대만 등 많은 나라가 그 수는 적지만 참여하고 있었다. 이들 국가들의 연구기반과 그 성과를 바탕으로 연구의 방향을 녹용생산과 생산물 가공기술 등으로 돌린다면 어떤

한 결과가 일어날까? 실용기술에 치우쳐 발전되어 온 중국의 연구성과에 그 한계가 있음을 느낄 때 유럽 국가들이나 캐나다, 미국의 그 든든한 기초 학문의 성과가 더욱 두려운 것이다. 따라서 이들 나라가 녹용에 관심을 갖기 전에 우리도 사슴연구에 심혈을 기울여야만 영원히 안정된 양록업을 기대할 수 있을 것이다.

우리나라가 양록에 관한 과학적 연구결과가 거의 없다는 것은 주지의 사실이다. 양록업의 역사로 보아서는 도저히 있을 수 없는 현상이다. 세계 제일의 양록업을 자랑하는 뉴질랜드의 양록역사는 겨우 20년이다. 그 짧은 역사를 가지고 있는 뉴질랜드가 어떻게 세계 제일의 양록대국이 되었을까? 거기에는 모두가 인정하는 학문의 뒷받침이 있었던 것이다. 다시 말해 그 많은 연구의 성과가 뉴질랜드 양록업을 세계 제1위로 끌어올린 밑바탕이 된 것이다. 우리는 모든 분야에서 기초를 무시하고 빠른 결과만을 요구하는 습성이 있다. 심한 얘기가 되겠지만 그토록 오랜 역사를 가진 우리나라가 선진국이 못된 이유는 바로 여기에 있다고 생각되며 양록업 또한 마찬가지이다. 최근 들어 양록업이 많은 발전을 했지만 기초를 무시한 발전을 거듭하였기 때문에 요즘은 그 한계가 드러나 있음을 우리는 알고 있지 않은가? 당장 시급하게 아쉬운 것이 많이 있다. 그러나 이것을 해결하기 위해서는 어느 정도의

시간이 필요함이 틀림없다. 졸속으로 마련된 해결책에는 필연적으로 부작용이 수반하게 되어 있음을 모두가 아는 사실이다. 그런데도 양록업을 비롯한 각 분야에서 아직도 그 일이 반복되고 있는 것이다.

필자는 사슴의 연구를 시작할 때, 우선 우리의 녹용시장을 우리 상품으로 석권하자. 그리고 주변 국가에 수출을 해야 겠다라고 생각하고 지금도 그 생각에는 변함이 없다. 우리나라 양록업의 국제 경쟁력이 현재로서는 매우 취약하다는 것을 인정하나 앞으로도 그러할 것이라고는 생각하지 않는다. 단기적으로는 수입에 대한 정책적 대응과 생산성 제고를 위한 지속적인 연구의 뒷받침이 이루어진다면 거대한 시장이 우리에게 있고 품질의 차등화가 가능한 조건으로 볼 때 경쟁력은 충분히 있다고 확신한다.

일반적으로 양질의 녹용이란 자연적인 식생의 분포가 다양하고 추운 계절이 있는 지역에서 생산된 것이라고 알려져 있다. 또한 그러한 나라나 지역에서만이 예로부터 녹용을 약제로 활용해 왔다. 사슴의 혈액은 섭취사료의 종류에 따라 그 조성분에 차이가 있으므로 혈액이 포함되고 그 혈액에서 운반된 영양소를 이용해 생성된 녹용에 있어서도 그러한 차이가 있음은 틀림없다. 뉴질랜드산 녹용은 단순 방목 초지로부터 생산된 것으로 우리나라의 다양한 식생, 농가부산물, 양질의 사료작물을 잘 활용하면 틀림없이 뉴질랜드산과의 품질 차별화가 가능하리라 생각한다.

한편 우리나라 양록산업의 동태를 보면 대단히 희망적이다. 최근 몇 년전부터 양록업계 움직임은 그 전과는 양상이 전혀 다르다. 정부에서의 인식도 크게 전환되어 가고 있고, 양록협회나 조합등 생산자 단체들의 활약이 눈에 띄게 달라져 가고 있으며, 학계에서도 양록에 관한 연구 분위기가 싹터가고 있다.

또한 양록에 관한 세미나와 강연등이 늘어가고 있음은 매우 고무적인 현상이며, 무엇보다 양록 발전에 중추적 역할을 담당하고 있는

양록협회보, 월간지 등은 대단한 자랑거리가 아닐 수 없다. 그러나 아직 다른 분야의 발전상에 비해서는 연구분야가 가장 취약하다고 생각한다. 앞에서 연구의 필요성을 언급했지만 연구의 든든한 기반없이는 안정적 발전은 기대하기가 어렵다. 산업에 직결될 수 있는 연구의 성과란 하루아침에 나오는 것이 아니다. 연구의 활성화를 위해 양록업계의 끊임없는 관심과 성원이 있기를 희망한다.

양록가 여러분 건강과 함께 사업의 번창을 기원합니다.*

호박밀크 만드는 방법

대표적인 녹황색 야채 중의 하나인 호박에는 비타민 A·C 와 식물섬유가 많이 함유돼 있다.

한편 우유에는 양질의 동물성단백질을 위시해서 지질, 당질, 비타민 등이 균형있게 함유돼 있다.

빠나 이를 만드는 중요한 성분인 칼슘은 1 백 g 중 1 백mg이나 함유돼 있다.

이처럼 영양가가 뛰어난 호박과 우유로 만드는 호박밀크는 이상적인 건강음료라 할 수 있다. 자연스러운 단맛이 있어 아주 맛이 있기 때문에 누구나 거부감 없이 즐겨 마실수 있을 것이다.

◆ 재 료 ◆

(2 인분)

호박	1 2 0 g
우유	4 0 0 ml
물	적당량

- 호박의 껍질을 깎아내고 잘 익을 수 있게 적당한 크기로 자른다.
※ 껍질째 사용해도 무방하다. (잘 씻어서)
- 냄비에 ①의 호박을 넣고 호박이 잠길 정도로 물을 붓고 불을 켜다.
※ 찜통이나 전자렌지를 사용해도 된다.
- 호박이 뭉실뭉실하게 삶아지면 바구니에 담아 물기를 없애고 믹서기에 넣는다.
- ③의 믹서기에 우유를 붓는다.
- 믹서기의 스위치를 켜고 호박의 형체가 없어질 때까지 돌린다.
- 컵에 따라 얼음을 띄우거나 냉장고에 넣어 차게 하면 맛있게 마실 수 있다.