

## 농림부, 음식점서도 육류원산지 표기 의무화 적극 추진

정부는 다이옥신 파동과 관련해 축산물을 판매중인 음식점과 식품접객업소에서도 의무적으로 원산지를 표기하게 하는 방안을 추진키로 했다.

김성훈 농림부장관은 지난 6월 14일 경기도가 주최한 '21세기 희망을 주는 경기포럼'에 참석해 벨기에산 축산물에 인체에 유해한 다이옥신이 초과 함유된 것과 관련한 의견을 표명했다.

농림부 관계자는 이와 관련, 다이옥신의 식품내 잔류허용한계치를

식품위생법에 설정하도록 복지부 등에 요청하고 국립수의과학연구원에 다이옥신 검사장비 설치, 전문인력 보강 등을 조치했으며, 시중에 유통된 유해식품의 역추적이 가능하도록 판매 유통 체계를 투명화하고 신속한 수거가 이뤄질 수 있도록 효율적인 리콜시스템을 구축키로 했다고 밝혔다.

농림부는 96년에도 음식점이나 고기를 가공·판매하는 식품접객업소에서도 축산물의 원산지를 의무적으로 표기토록 하는 방안을 추진

했으나 실효성이 없다는 복지부의 반대로 무산된 바 있다. 따라서 한국계육협회에서는 음식점과 식품접객업소에서 원산지 표기를 의무화하도록 건의하였다.

본회는 이에 앞서 협회자체에서 국내산 닭고기 판매(사용)업소를 소비자에게 알리기 위하여 업소마다 소비자가 잘 볼 수 있는 곳에 국내산 닭고기 판매 인증서 개시를 추진하고 있으며 포장지에 회원사 인증마크를 표시하는 방안도 검토하고 있다.

### 농림부, 다이옥신 사건에 대한 대책 발표

농림부에서는 가축수송차량에 대한 세척 및 소독실시에 대한 점검 및 행정조치를 취하기로 했다.

가축수송차량에 대한 세척 및 소독은 가축전염병 예방법 제6조 및 제7조의 규정에 의한 가축수송차량에 대한 소독실시 요령(농림부 고시 제 1998-5호)에 의거 지난 98년 7월 1일부터 전국적으로 실시(제재조치는 99년 1월 1일부터)하도록 되어 있다.

그러나 본회에서 확인한 바에 의하면 본회 회원사 이외의 도계장에서는 대부분이 시설만 형식적으로 갖추어 놓고 실제 세척 및 소독은 실시하지 않고 있는 것으로 드러나 가축수송차량에 의한 가축전염병의 발생이 우려되고 있어 본회에서는 지난 6월 12일 농림부에 반드시 시행될 수 있도록 조치해 줄 것을 건의한 바 있다.

이에 농림부에서는 가축전염병 방지를 위해 각 시도지사로 하여금 병아리 입식시 부화장의 뉴캐슬 예방접종 확인과 입식후 2차접종을 철저히 하도록 하고, 질병의 근본적인 차단이 이루어 질 수 있도록 닭 수송차량 및 어리장의 소독 실시 사항에 대한 자체점검을 지속적으로 실시토록 하였고, 소독을 실시하지 않는 가축수송차량의 운송업자에 대하여는 관련 규정에 따라 행정조치를 취하도록 시도지사에게 조치하였다.

또한 대한양계협회 및 지부에서도 회원농가로 하여금 닭 수송차량의 세척 및 소독 실시여부에 대한 자체

점검을 실시토록하여 그 동향을 파악, 시도지사 및 농림부에 제출토록 하였다.

### 가축수송차량에 대한 세척 및 소독 실시 점검

농림부 가축위생과에서는 지난 6월 초 발생한 다이옥신 파동에 대해 국민이 안심할 수 있도록 정부차원에서 조치사항에 대해 발표했다.

농림부는 벨기에산 축산물에서 시작된 다이옥신 사건을 외신 및 EU 농무관으로부터 사실을 확인한 후 곧바로 통관보류 조치 및 수입중단 조치하였으며, 관계당국에 자료요청 및 수입업체 회의를 소집하여 판매·사용중지토록 하였다.

현재 국내에는 돼지고기 3천여톤이 수입되어 있어 출고보류 및 판매금지 조치가 내려진 상태이다.

농림부에서는 국민이 안심할 수 있도록 정부의 조치사항을 계속 홍보할 계획이며 수입축산물의 오염여부를 조속히 규명하여 적절한 조치를 강구키로 하였다. 또한 문제가 된 다이옥신 검사체계를 조기에 확립키 위하여 검사장비 및 전문인력을 보강토록 할 계획이며 효율적인 리콜시스템을 구축키로 하였다.

아울러 수입육류의 국내산 둔갑을 방지하기 위하여 원산지표시 시행 및 단속을 소매점 및 음식점 단계까지 확대할 예정이다.

## 육계의 합리적 관리

육계사육을 하여 이익을 보느냐 아니면 손해를 보느냐의 결과는 가축에 의해서가 아니라 이를 관리하는 사람에 의해 결정된다.

지금까지는 합리적 관리라 하여 계사 내에서 일상적으로 하는 관리만을 일컬어 왔으나 수익성 있는 축산을 위해서는 좀 더 광범위한 의미에서의 합리적 관리가 요구된다. 즉, 수익을 올릴 수 있는 관리란 매사를 상식적인 범위에서 처리하지 않고 사실과 과학성에 근거를 두는 것이다.

그러므로 가장 우수한 품종의 병아리와 위생관리, 그리고 완벽한 사양관리를 한다 할지라도 경영 관리를 제대로

못할때 오히려 손해를 볼 수도 있을 것이다. 현재와 같이 육계의 시세가 변폭이 심할 때일수록 보다 주의깊고 세심한 관찰이 일반적 관리에서와 경영 관리면에서 모두 같이 이루어져야 할 것이다.

### 합리적인 경영 및 관리를 위해서는 아래와 같은 사항이 요구된다.

1. 무리하지 말아야 한다.  
시세가 다소 좋다는가 아니면 성수기가 닥쳐온다 하여 시설과 자금 한도에 비해 지나치게 사업을 확장한다면 이로 인한 부작용이

따르게 마련이다. 육계의 수익성은 마리당 수익 또는 투자자본에 대한 이익으로 평가하는 것이 옳을 것이다.

2. 반드시 기록을 하여야 하며 계산을 정확히 하여야 한다.  
감가상각과 재고 자산 평가도 실제 가치를 기준으로 해야 한다.
3. 달성 가능한 목표를 설정하고 정기적으로 진도를 점검한다.
4. 쓸데없는 일에 시간을 낭비해서는 안된다.  
인력관리를 철저히 하기 위해서는 잘 짜여진 계획이 필요하다.
5. 관리인이 의욕적으로 일할 수 있는 작업 분위기를 조성해야 한다.
6. 일반 관리상태는 항상 최적 상태를 유지해야 한다.

## 육계줄하시 계류온도와 육질

육계는 사육 중이나 출하할 때 많은 스트레스를 받게 되는데, 고온, 저온, 피로 등의 스트레스 요인은 호르몬의 분비, 간장의 대사, 근육의 글리코겐 수준 등에 영향을 미치기 때문에 도계 후 육질에 영향을 준다.

지금까지 연구된 바에 따르면 무더운 계절에 생산한 육계의 가슴육과 다리고기의 연도가 떨어지는 것은 고온스트레스를 받으면 사후에 나타나는 해당작용(解糖作用)이 촉진되기 때문이다. 계육의 품질 중 육색과 연도는 소비자의 선호도를 결정하는 주 요인이라 할 수 있다.

이 연구에서는 4차에 걸친 시험에서 2백43수의 암수 무감별 육계를 7, 18, 29.5℃에 12시간 계류한 후 도계하여 생체 감량(계류 중 체중감소), 방혈량(120초간 방혈 후), 냉각수 흡수량(얼음과 물 혼합에 24시간)뿐 아니라 근육 pH(사후 24시간), 육색, 조리손실(95℃에서 20분간 조리시), 가슴육의 연도를 측정하였다.

29.5℃에서 12시간 계류한 경우 7℃ 또는 18℃에서 계류한 경우보다 생체감량이 더 컸다. 이렇게 감량이 큰 이유는 고온으로 닭이 혈떡일 때 수분손실이 더 많았기 때문이다. 방혈손실과 냉각수 흡수량은 계류온도의 영향을 받지 않았다. 29.5℃에 계류되었던 육계는 그보다 낮은 온도에서 계류했을 때보다 근육의 pH가 더 낮았다. 계류온도가 가슴육색의 농담과 적색에서는 차이를 가져오지 않았으나 황색은 29.5℃에서 더 진하게 나타났다. 일반적으로 조리손실은 근육의 pH가 낮을 때 더 크다. 29.5℃에서 처리한

가슴육의 전단력이 낮은 온도 처리구보다 높아서 연도가 떨어짐을 알 수 있었다.

도계 전에 닭이 받는 스트레스 요인인 절식, 포획, 밀사, 수송, 계류 등이 육계의 육질에 미치는 영향은 크기 때문에 이와 같은 스트레스를 최소화하는 것이 매우 중요하다.

## 농림부 홈페이지 개설 · Y2K 현장 해결 추진

농림부는 지난 5월부터 농업시설분야의 Y2K 문제 현장 해결 본격추진과 더불어 농업인 스스로 인터넷에서 문의하고 해결할 수 있는 Y2K 홈페이지를 개설했다.

이에 따라 농림부는 인터넷을 이용, 농가 PC, 농업용 소프트웨어, 유리온실 및 자동화 축사 등에 대한 농업인의 Y2K 관련 의문을 해소하고, Y2K 해결사례 제시는 물론 Y2K 관련 일반 정보를 제공할 계획이다.

농림부 Y2K 홈페이지는 Y2K 문제 발생대상, 해결방안, 추진상황, 해결사례, 관련 사이트, 게시판 등으로 구성되었다. 특히 생산자단체와 정부가 합동으로 추진하고 있는 유리온실, 자동화 축사 등 주요 시설들의 Y2K 현장실태조사 및 해결사례들을 정리·제시함으로써 농가에서 보유하고 있는 자동화시설 및 장비의 Y2K 문제에 대한 의문점을 해결하는데 큰 도움이 될 전망이다.

농업분야의 Y2K 홈페이지는 농림부 홈페이지(<http://www.maf.go.kr>)에서 열람이 가능하다.

## 98년도 1인당 닭고기 소비량 5.6kg

농림부 자료에 따르면 지난 98년도 우리나라 국민 1인당 닭고기 소비량은 5.6kg으로 97년도 6.07kg에 비해 7.7% 감소하였으며 연간 총 소비량은 26만3백75톤으로 97년 27만9천36톤에 비해 1만8천7백여톤이 감소하였다.

그러나 우리나라의 경우 소비량을 정육으로 파악하고 있어 외국의 자료처럼 지육으로 환산할 경우 9.4kg으로 일본 12.5kg, 태국 10.9kg에 거의 근접한 수준이라 할 수 있다.

1인당 닭고기 소비량이 가장 높은 나라는 홍콩으로 98년도 1인당 연간

53.5kg을 소비하였으며 그 다음으로 미국이 38.7kg, 사우디아라비아 35.4kg, 이스라엘 30.0kg, 싱가포르 28.5kg 순으로 소비량이 높다. 또한 국별 전체 소비량은 미국이 1천36만톤으로 가장 높으며, 중국 5백88만톤, 브라질 3백88만톤, 멕시코 1백69만톤, 일본 1백64만톤, 영국 1백20만톤, 러시아 1백6만톤 순으로 많이 소비를 하고 있다.

한편 우리나라의 경우 지속적으로 증가해오던 소비량이 지난 97년부터 제자리걸음을 하고 있는데 이는 그동안 양념통닭, 패스트푸드 등 새로운 소

비시장의 창출로 인한 소비 증가세가 새로운 아이템의 등장이 주춤하면서 나타나는 현상으로 보인다. 닭고기 소비 선진국의 경우 이미 부분육을 지나 가공품으로 시장이 형성되고 있으나 우리나라의 경우 아직 통닭 소비가 주류를 이루고 있으며 부분육이나 가공품으로의 진행이 구시대적인 유통체제 및 수입량의 증가로 저항을 받고 있다. 그러나 세계적인 추세는 점점 더 위생적이고 간편함을 추구하는 방향으로 흐르고 있어 부분육 및 가공품의 비율이 늘어날 것으로 보인다.

### 필리핀, 닭고기 밀수 심각

필리핀의 농업위원회는 닭고기와 사료원료인 옥수수가 밀수되고 있다는 정보를 입수하여 조사에 나섰다 밝혔다.

육계산업이 계속적인 가격의 하락으로 큰 고통을 받고 있는 가운데 필리핀의 수입업자들은 정부 몰래 밀수를 자행하고 있다는 것이다.

필리핀은 지난 1/4분기동안 닭고기 수입을 킬로그램으로 묶어 미국과 호주 등을 포함한 주변국들로부터 냉동육 5천4백톤을 포함해 총 8천4백톤을 수입토록 규정하였으나 밀수로 인해 이 규정이 잘 지켜지지 않는 것으로 알려졌다.

### 호주, 전염병예방 위해 닭 2백만 마리 살처분

호주정부는 뉴캐슬병(ND)을 방제하기 위하여 시드니 북부지역에서 거의 2백만마리의 닭을 살처분 시켰다고 밝혔다.

닭고기연합회 회장은 이번에 호주에서 발생한 ND는 저레벨의 독성을 갖는 세균이 돌연변이 했던 것이 원인이라고 전했다.

호주 중부 뉴사우스웨일스주의 맨글로브마운틴 지역에서 지난 4월 1일에 ND발생이 보고된 이후 주정부는 질병의 확산 방지를 위해 주요 간선도로 검문을 실시했으며 5월 12일까지 33개농장의 2백여만수를 살처분 시켰다.

이번 사태 이후 주정부는 약 70억원 정도의 보상을 계획하고 있으나 아직 소독·살균 등의 작업이 이어지고 있고 생산재개 여부가 불투명 한 상황이어서 피해규모는 더욱 늘어날 것으로 보여 생산자들의 반발이 심화되고 있다.

한편 이번 사태를 계기로 그동안 수입에 있어서 까다로운 기준을 적용했던 것이 완화되지 않겠느냐는 일부의 의견에 대해 주 정부는 현재와 같이 과학적인 검역을 거쳐 수입하겠다고 해 종래의 입장을 고수할 것으로 알려졌다.

현재 호주는 닭고기에 대해서는 미국과 태국, 연어는 미국과 캐나다, 치즈는 스위스가 각각 세계 무역 기관(WTO)에 이의를 제기하고 있으며, 사과 수입에 관하여는 뉴질랜드와 문제가 되고 있다.

### 고기양념이 발암물질 줄여

요리사들은 스테이크를 그릴 속에 넣기 전 매리네이드(식초, 포도주, 향신료를 섞은 양념)에 담가 놓으면 고기 향이 좋아지고 맛도 한층 부드러워진다고 말한다. 이에 비해 과학자들은 이 방법을 쓰면 탄 생선이나 고기에서 우려되는 발암물질의 양을 감소시킬 수 있다고 주장했다.

미국 로렌스 리버모어 국립연구소의 마크 G 나이츠박사팀은 닭고기를 그릴에 넣기 전 1시간 정도 매리네이드에 담그면 고기의 기름(지방)이 뜨거운 불길에 떨어질 때 타오르면서 생기는 발암물질인 헤테로 사이클릭 아민의 발생량을 줄여 준다는 사실을 밝혀 냈다. 연구팀은 또 설치류와 원숭이를 대상으로 한 실험에서 이 아민이 유방암 및 대장암과 관련이 있음을 증명했다.

(문화일보)

## 주부들 신선하고 안전한 닭 원해

주부가 닭고기를 구입할 때 가장 불만스러운 점은 신선도라는 조사결과가 나왔다.

지난 6월 27일 농촌진흥청 산하 축산기술연구소에 따르면 지난 5월 서울 등 수도권 지역 30~40대 주부 5백16명을 상대로 설문조사를 한 결과, 한달간 닭고기 소비량(4인 가족기준)은 평균 2.4마리이며, 조사대상 중 46.3%가 신선도에 가장 큰 불만을 느낀다고 대답한 것으로 나타났다.

다음으로 조사대상 중 28.4%가 항생제 함유여부를 걱정했고, 18.6%는 콜레스테롤 함유여부, 4.6%는 포장상태에 불만을 토로했다. 주부들이 닭고기를 구입할 때 가장중요시하는 사항은 44.9%가 위생상태, 27.2%는 색깔, 11.9%는 가격, 11.2%는 닭의 크기라고 답했다.

닭고기의 부위별 선호도를 보면 49.8%가 다리살, 31.2%가 가슴살, 14.1%가 날개살, 4.9%가 껍질이라고

응답했으며 요리형태로는 36.6%가 닭찜, 27.7%가 백숙, 19.8%가 닭튀김, 4.3%가 바베큐를 각각 선호했다.

닭고기 구입장소로는 56.8%가 백화점, 19.5%는 정육점, 9.4%는 일반시장, 8.4%는 통닭집 등의 순이었다.

농촌진흥청 관계자는 “닭고기 소비 촉진을 위해서는 무엇보다 유통과정에서 신선도를 유지하는 것이 무엇보다 중요하며 항생물질 잔류여부, 품질인증제도, 부분육 거래 확대 등의 다양한 개선책이 필요하다”고 지적했다.

## 닭도축량 및 수입 증가로 소비량 크게 늘어

지난 5월의 닭도축수수는 약 3천2백58만수로 전년동기 대비 19%가 늘어났으며 5월까지의 누계의 경우도 약 1억 3천5백만수로 전년 대비 19.1%가 늘어난 것으로 나타났다.

그러나, 지난해의 경우 IMF 사태로 인해 소비량이 감소하여 전년 대비(97년 대비) 5월까지 누계가 12.2% 정도 줄어든 상황이었기 때문에 예외로 한다면 97년 대비한 올해 5월까지 누계는 4.6% 정도가 늘어난 것으로 파악되어 96~97년의 증가추세와 비슷한 경향을 보이고 있다.

올해 1월부터 보면 98년 대비 9.3%(97년 대비 6.6%), 2월은 10.8%(97년 대비 13.3%), 3월은 30%(97년 대비 7.3%), 4월은 26.9%(97년 대비 - 1.8%), 5월은 19.1%(97년 대비 1.1%)로 나타나 97년에 비해 소폭 증가한 것으로 보인다.

그러나, 97년의 경우 닭고기의 수입이 개방되지 않은 전반기에 6천8백25톤이 수입되었으며 5월까지 누계는 5천5백83톤으로 월평균 1천1백톤에 불과했으나 올해 5월까지의 1만7천6백80톤으로 월평균 3천5백톤 정도가 수입되고 있어 실제 소비량은 더 늘어났다고 볼 수 있다.

## 98년도 축산물 소비자 가격 큰 폭으로 올라

지난해 축산물의 소비자 가격이 97년에 비해 큰 폭으로 오른 것으로 조사됐다.

지난 6월 축협중앙회가 발행한 “축산물 가격 및 수급자

료”에 따르면 닭고기의 경우 98년도 연평균 소비자 가격은 kg당 3천2백74원으로 97년도 2천8백51원에 비해 15% 높은 것으로 조사되었는데 이는 95년도(전년대비 8% 상승), 96년도(전년대비 1% 하락), 97년도(전년대비 2% 하락)에 비해 큰 폭으로 오른 것이다.

돼지의 경우도 95년도(전년대비 4% 상승), 96년도(전년대비 1% 하락), 97년도(전년대비 4% 상승)에 비해 98년도에는 전년대비 10% 상승으로 예년에 비해 큰 폭의 상승세를 보였다.

이는 97년 말 IMF 사태로 인한 원자재 가격의 상승으로 인해 생산원가가 상승한 것과 특히 닭고기의 경우 업계 자체의 수급조절을 위한 구조조정으로 사육수수가 감소한 것이 주요 원인이 된 것으로 보인다.

## 닭고기 요리책자 제작 배포

본회에서는 소비촉진 홍보사업의 일환으로 닭고기 요리책자 8만3천부를 제작 배포한다.

이번 요리책자는 요리전문지 “에센” 8월호 부록으로 본회가 협찬하여 제작되는데 40여가지의 닭고기 요리에 대한 소개와 함께 본회 회원사에 대한 홍보내용이 포함된다.

신세대 주부들에게 인기가 높은 “에센”은 매월 8만부 이상 판매되고 있으며 분야별 요리를 모아 매월 책자로 제작하고 있다.

이번에 제작된 요리책자는 전국의 “에센”구독자 전원과 본회 전 회원(준회원, 특별회원 포함)에게 배포된다.

## 사육비 정산방식 상대평가로 변경키로

지난 6월 9일 (주)동우에서 개최된 99년 6차 통합경영분과위원회에서는 기존에 절대평가방식을 적용하던 사육비 정산방식을 상대평가로 변경해 적용키로 했다.

우선 하반기부터 적용키로 한 (주)하림을 시작으로 각 회사별로 검토, 적용하게 되는데 평가방식 변경에 따른 농가의 이해를 돕기 위해 자료를 마련하여 농가에 홍보키로 하였다.

한편, 최근 기하급수적으로 늘고 있는 수입닭고기에 대한 대처방안이 논의되었는데 먼저회원사 생산 닭고기 중 백화점이나 슈퍼 등에 공급되는 물량은 개체 포장을 실시하며, 국내산 및 수입산 닭고기의 차별화 홍보를 강화하였다.

또한, 외식업체(음식점)에 사용하는 원료육의 원산지표시를 소비자(고객)가 볼 수 있도록 식당 등에 게시토

록 법개정 등 강력 건의 및 여론화를 추진키로 했다.

한편, 오는 11월에 개최되는 축산박람회에는 협회에서 단체로 참여하는 않기로 하여 회사별로 개별적으로 참여키로 했으며, 닭고기 소비촉진 홍보사업의 일환으로 월간요리전문지 '에센' 8월호 별책부록 "닭고기 요리책자" 제작을 지원키로 하였다.

## 계정육협의회, 노계 공동구매 추진

본회 정회원인 가금처리분과위원회 소속 계정육 업체들이 그동안 개별적으로 노계를 구매하던 것을 공동구매하기로 하고 7월부터 업무에 들어갔다.

현재 계정육 업체중 5개업체가 본회에 회원으로 가입되어 있으며 이번 공동구매를 추진하면서 2개 업체가 추가로 참여해 7개업체로 계정육생산 업체 대부분이 참여하게 된다.

그동안 개별구매를 하면서 소비감소로 인한 매출 부진에 경쟁까지 겹쳐 경영에 어려움을 겪던 계정육 업체들은 노계유통의 합리화를 위해 개별 업체 소속이 아닌 별도 협의회를 구성하여 공동구매키로 한 것이다.

앞으로는 유통상인들을 배제하여 중간 유통구조를 단순화하여 원가를 절감하며 성수기와 비수기간의 수요 격차가 심해 경영에 어려움을 겪던 계정육 업체에 많은 도움이 될 것으로 보인다.

또한 원료육의 가격을 안정화함으로써 가공품생산업체에서 가격을 이 유로 수입산을 쓰던 것을 대체할 수 있어 수입량을 줄이는 효과를 거둘 수 있을 것으로 보인다.

한편 공동구매팀은 본회 사무실을 공동으로 사용키로 했으며 본회에는 소비촉진 홍보비 등을 협찬키로 하여 국내산 닭고기 소비확대를 위해 본회와 유기적인 업무 협조체제를 구축하고 있다.

## 닭고기 소비촉진 홍보 포스터 제작

본회에서는 지난 6월 28일 국내산

닭고기 소비촉진을 위한 홍보 포스터 1만부를 제작 배포하였다.

이번 포스터는 지난달 소비촉진 홍보위원회에서 채택된 것으로 닭고기가 다이어트식품인것과 냉장육과 냉동육의 차이점, 수입육과 국내산의 맛의 차이점 등을 강조하였다. 특히 회원사에서 유용하게 사용할 수 있도록 코팅처리하여 고급스러운 분위기와 함께 장기간 보관이 가능하도록 했다.

본회에서는 연간 계획으로 계속 소비촉진을 위한 홍보 포스터를 제작할 계획으로 있다.

## 소비자에게 "삼계탕" 요리카드 제작 배포

매월 제작 배포하고 있는 요리카드가 이번 7월에는 복경기를 겨냥해 삼계탕으로 제작했다.

연중 가장 소비가 많이 되는 여름철, 특히 삼복때 삼계탕 위주로 소비가 많이 되고 있어 가정에서도 손쉽게 만들어 먹을 수 있도록 하였다.

또한 이번 요리카드의 뒷면을 재료, 요리법과 함께 "국내산 닭고기, 신선한 닭고기, 위생 닭고기"라는 닭고기를 홍보할 수 있는 내용을 게재하여 소비자들이 정보를 얻을 수 있도록 하였다.

요리카드는 현재 수도권 및 영남권 대형 식품매장 20개소에서 배포하고 있는데 요리카드가 필요한 경우 본회로 연락하면 개별적으로 받아볼 수 있도록 하고 있다.