

새로운 식문화의 선두 혜성유황오리

장기적인 불황으로 업계의 분위기가 침체된 가운데 화인코리아에 이어 두 번째로 수출길을 연 업체가 있어 화제가 되고 있다. (주)혜성유황오리가 바로 그곳.

작년 12월부터 혜성영농조합법인에서 (주)혜성유황오리로 상호를 변경한 혜성은 전북 정읍 농공단지에 위치하고 있으며 4,300평의 공장부지면적에 도압장 900평, 가공장 600평 외 사무실과 폐수처리시설, 부대시설 등이 자리하고 있었다.

탐방

양은미 기자

11월 21일을 시작으로 매주 수출 계획

혜성은 지난해 11월 21일 도리젠 외 2개 업체에 5톤을 첫 수출 시작으로 24일 10톤, 12월 1일 11톤을 수출하여 총 26톤을 수출하였으며 향후 매 10톤씩 수출 예정이다. 12월 말까지는 매주 10톤을 수출하기로 계약이 되어있고 올 2월까지도 지속이 될 가능성이 있다고 밝혔다. 수출금액은 정확한 금액을 밝히진 않고 적정 수준으로 맞추어 수출한다고만 전했다.

원래 수출을 앞당겨 할 계획이었으나 검역시행장 승인이 늦어지는 바람에 수출시기가 조금 늦어졌다고 설명한 생산본부장은 11월 9일 검역시행장 승인을 얻고 13일 검역담당 수의사 교육이 있은 후 14일부터 수출 준비를 해왔다고 밝혔다. 위생 및 검역에 까다롭기로 소문난 일본이 수출검역시행장으로 지정된 혜성의 최신 설비 시설을 방문한 결과 제품을 높이 평가하여 금번 계약을 체결하기에 이르렀다는 것이 혜성 측의 설명이다.

현재 제모작업의 어려움으로 인해 질을 높이더라도 가격면에서

절충이 안되며, 또한 수출물량도 맞추기 힘들다는 어려움도 나타났다. 이번 수출은 가슴살과 다리살의 부분육으로 수출이 되며 향후에는 통오리로 수출할 계획이다. 통오리로 수출이 되면 발골과정과 부분육으로 가공하는 과정의 인건비를 낮출 수 있어 더 많은 부가가치를 창출할 수 있을 것이다.



위생적인 도압장에 대한 자부심

30여 농가에 위탁사육을 실시하고 있는 혜성은 시간당 2천수, 1일 8,000수~1만수를 도압하고 있었으며 도압수에 걸맞게 일률적으로 진행되는 완벽한 시스템의 도압장을 갖추고 있었다. 3월에 준공하여 4월에 시험가동을 거친 후 본격적으로 6월부터 생산을 시작했다는 도압장은 900여 평의 규모에 위생적이고 일괄된 장비의 도입으로 인력의 소비를 최소화했다.

우선 7일령에서 2개월 동안 자체 개발한 유황사료를 먹인 유황오리가 도압장에 도착하면 케이지에 있는 오리를 사람이 일일이 꺼내는 것이 아니라 기계화된 시스템에 의해 컨테이너용기에 쏟아지게 되어 자동적으로 이동이 된다. 이동된 오리는 두 발이 걸리게 되는데 이곳은칸막이가 설치되어 다른 곳의 오염을 방지하도록 되어 있었다. 탈모된 후 파라핀 처리되어 잔모제거가 된 오리는 자동적으로 옮겨지며 다리 절단이 된 후에 내장을 제거하게 되는데 이때 내장 제거는 수작업을 거치지 않고 기계의 주걱에 의해 자동적으로 제거되도록 설계되어 있었다. 이러한 시스템에 의해 도압된 오리는 세정작업 후에 중량별로 분류되는데 이때 컴퓨터 센서에 의해 1,600g부터 2,700g까지 12단계로 자동적으로 분류되어 가공장으로 이동된다. 폐수처리 시설도 완벽하게 이루어져 47평여의 공간에서 자동 정화되어 정화된 물은 재사용된다고 한다.

이렇듯 도압장의 설비시설은 업계에서 최고라고 자부하지만 현재 인력부족으로 인해 더 많은 수출물량을 맞출 수 없는 실정이고 인력만 확보된다면 현재보다 2배의 생산량을 확보할 수 있을 것이라고 전망하고 있다.

독창적인 제조기술로 만들어진 특히 사료로 직접 사육한 오리로 세계 최초 유황오리 대량사육에 성공하여 대중화를 이루었다는데 큰 자부심을 가지는 김상춘 사장, 앞으로도 다양하고 차별화된 상품을 개발하여 유황한방 농축산 전문 기업으로 당당히 자리 매김할 것을 기대해본다.

