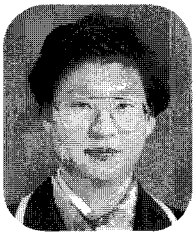


소비자가 말하는 '좋은 돼지고기'



배영희 교수
오산대학 식품조리과

“꿩 대신 닭이라더니, 요즘은 경기가 어려워져서 그런지 쇠고기보다 돼지고기 소비가 더 많아요”라고 말씀하시는 정육점 아저씨의 말씀을 듣고 돌아서면서, 왜 돼지고기가 쇠고기의 대체식품으로만 자리잡고 있을까 하는 생각을 한다. 돼지고기가 우리나라 국민들에게 쇠고기에 비해 가격면이나 가치면으로 볼 때 덜 대접받고 있다는 것은 익히 알고 있다. 그러나 쇠고기의 대체식품 정도의 가치만 가지고 있지는 않다고 본다.

1. 돼지고기의 소비와 영양성분

돼지고기 맛이 쇠고기에 비해 떨어지는가? 영양적인 면에서 돼지고기가 더 나쁘단 말인가? 그건 정확한 이유가 되지 않는다. 왜냐하면 우리나라 국민들의 1인당 돼지고기 소비량이 전체 육류 소비량의 약 55%를 차지하고 있으며, 특히 돼지고기는 모든 사람들이 가장 좋아하고 많이 섭취하는 육류로 나타나고 있다. 즉 위생적이고 깨끗하게 공급이 된다면 돼지고기 수요는 지속될 전망이다.

더구나 돼지고기와 쇠고기의 성분을 비교해 보아도 그렇다.

쇠고기가 수분함량 70%, 단백질 20~25% 내외, 지방함량 5~10% 내외라고 한다면, 돼지고기는 이에 비해 수분함량 65%, 단백질 20~25% 내외, 지방함량 10~15% 정도로 가름할 수 있다. 즉

지방함량이 쇠고기에 비해 높게 분석되는 것은 있으나 그 내용 면으로 보면 구성지방산의 형태가 돼지고기는 linoleic acid와 같은 불포화지방산으로서 사람에게 필요한 필수지방산의 형태를 갖고 있음을 알 수 있다.

뿐만 아니라 돼지고기는 우리나라와 같이 탄수화물 섭취 위주의 식사의 대사에 필요한 비타민 B군을 많이 갖고 있고 특히 곡류식단에 필수적인 비타민 B₁을 쇠고기, 송아지고기, 양고기의 10배 정도로 풍부히 갖고 있으므로 곡류위주 식사에 필요한 식품이라 할 수 있다.

또한 비만을 상상하게 하는 과량의 칼로리에 있어서도 실제 발생하는 칼로리는 쇠고기가 더 높게 분석되고 있다.

2. 돼지고기에 대한 허와 실

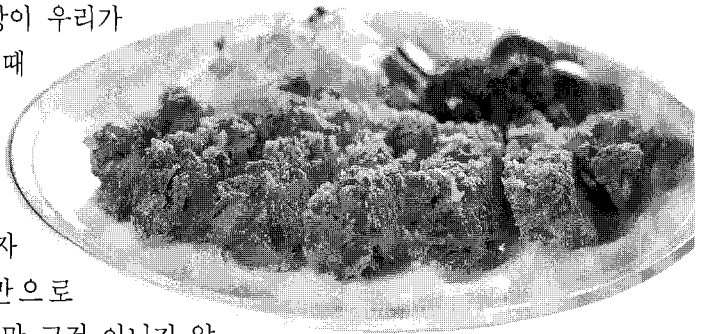
그러나 현실은 돼지고기가 쇠고기에 비해 낮은 대접을 받고 있는 것이 사실이다. 그 이유는 여러 가지가 있겠지만 우선 돼지고기는 식품외관상으로 잘못된 인식에서 많은 점수를 빼앗기고 있다. 즉 외관상 지방성분이 많아 보이

고, 그 지방이 우리가 섭취했을 때 특정 부위에 가서 축적될 것 같고 그 자체를 비만으로 받아들이지만 그건 아니지 않는가?

또한 돼지고기가 갖는 영양적 장점에 대한 홍보 계몽 등이 너무 안되어 있다는 것도 돼지고기 소비에 대한 큰 문제로 작용한다. 가까운 일본의 경우 장수지역 주민들이 가장 많이 섭취하고 있는 식품 중 하나가 돼지고기라고 나타난 결과를 보면 돼지고기가 갖는 우수성과 영양성 등에 대한 우리의 국민영양 계몽에 좀 더 신경써야 할 것이라 본다. 즉 돼지고기 조리방법의 다양화를 통해 최고의 식품으로 받아들일 수 있도록 노력해야 한다.

3. 돼지고기 소비선호도 분석과 대안

그러나 이같이 좋은 돼지고기 이야기를 소비자가 충분히 그 내용을 이해한다면 아마도 돼지고기 소비가 내일부터라도 달라지겠지만 아직도 깊이

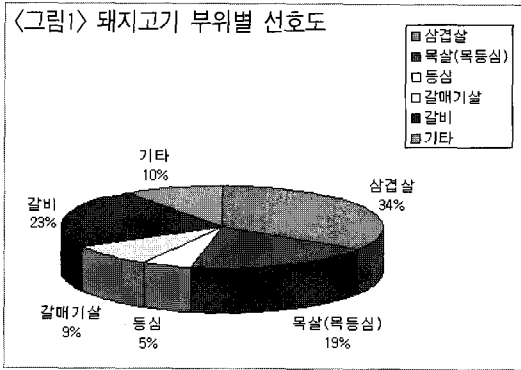


자리잡고 있는 돼지고기에 대한 불신감(?)을 다른 방법으로라도 해결하여 소비에 접근해야 하지 않을까?

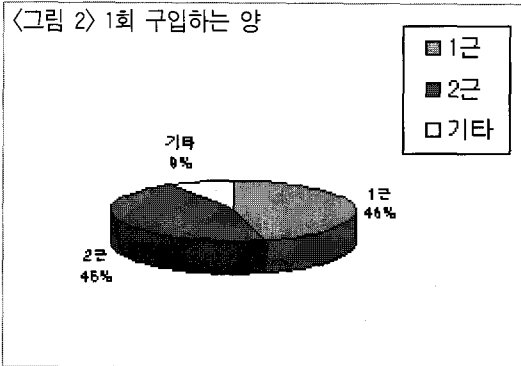
근래에 우리나라 국민의 돼지고기에 대한 선호도와 구입 형태 및 사용에 관한 조사자료를 보면, 돼지고기 부위별 선호도에서 삼겹살과 목살부위, 그리고 갈비부위가 전체의 75% 이상을 차지하고 있음을 알 수 있다. 즉 일반적으로 생각할 때 고급육이면서도 고가 부위인 안심, 로스 등은 오히려 소비되지 않고 있다.

1회 구입하는 양에 있어서도 1근~2근의 개념이 전체의 90% 이상으로 거의 소량구매의 가정용 반찬의 개념 외에는 돼지고기 소비를 생각하고 있지 않다. 그런 형편이고 보니 1회 구입금액도 4,000~6,000원이 36%, 6,000~8,000원이 12%, 8,000~10,000원이 11%, 10,000~12,000원이 24%로 주된 구입 가격대가 10,000

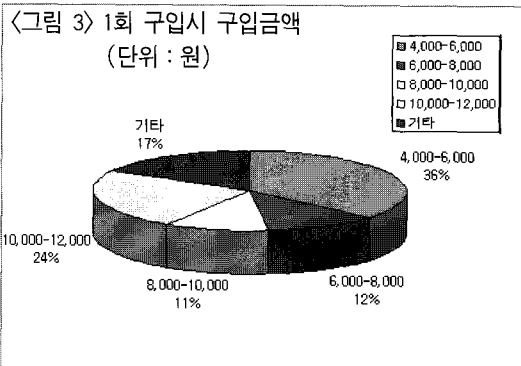
〈그림 1〉 돼지고기 부위별 선호도



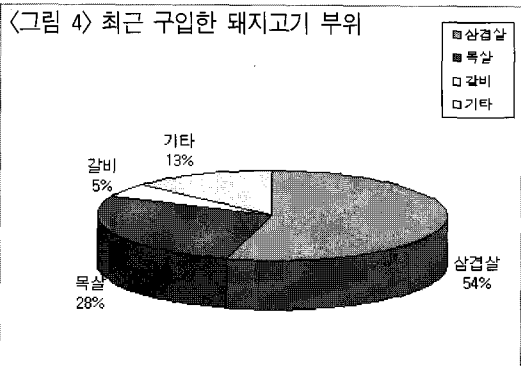
〈그림 2〉 1회 구입하는 양



〈그림 3〉 1회 구입시 구입금액 (단위: 원)



〈그림 4〉 최근 구입한 돼지고기 부위



원 이외에서 이루어지고 있다.

또한 최근 구입한 돼지고기 부위에 관한 조사에서는 삼겹살이 53%, 목살이 27%로 이미 두 부위를 통해 80%를 구입하고 있는 것을 볼 수 있다. 우리나라 사람은 쇠고기도 돼지고기도 특정부위에 대한 편식을 많이 하고 있다.

즉 한국가정의 부위별 요리 선호도의 조사에서도 볼 수 있듯이 구이문화에 깊이 익숙해져 있어서 돼지고기는 삼겹살, 목살구이로 주로 섭취하고, 쇠고기는 갈비를 중심으로 한 갈비구이, 생등심, 안심 등의 구이 문화로 외식문화나 가정용 요리가 이루어지

고 있다.

4. 돼지고기 소비를 위한 새로운 돈육대책

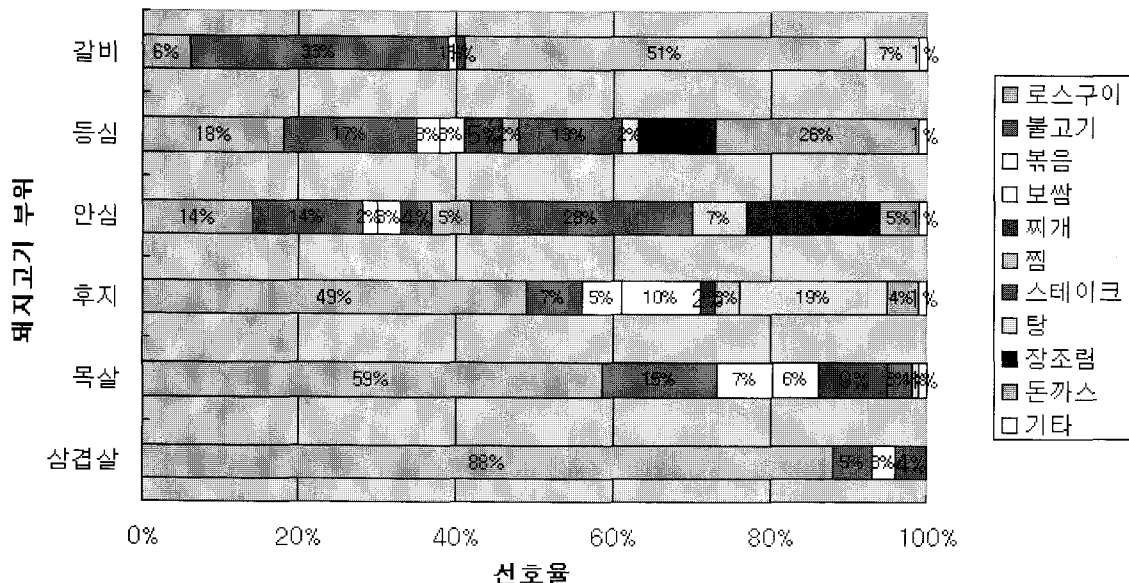
그러므로 앞으로의 돈육에 대한 소비형태는 돼지고기가 갖는 장점을 이용하면서도 편중된 섭취방식을 배제하는 쪽으로 조리형태가 바뀌는 새로운 돈육대책을 필요로 한다.

첫째, 조리방법의 개선과 함께 부위개발을 위해 노력해야 한다.

건강 지향에 따른(튀김류 기피) 돈가스 수요의 감소에 대신하여 돼지불고기, 샤브샤브, 보쌈요리와 같은 습열 조리법의 개발과 함께 이에 맞는 부위의 소비가 이루어지도록 해야 한다.

갈비도 구이방법만 사용할 것이 아니라 가정용에서 돼지갈비 무숙장아찌 등으로 이용할 수 있도록 하여 지방섭취량도 줄이고 담백한 조리법과 용도개발을 유도하고, 외식에서만 주로 접할 수 있는 보쌈을 가정음식으로 이용할 수 있도록 하여 현재 목살을 중심으로 이용되는 고기를 조리법의 보급과 함께 후지, 전지를 이용 하여 조리하도록 유도한다.

〈그림 5〉 한국 가정의 부위별 요리 선호도



중국음식에서 돼지고기를 많이 사용해도 별로 많이 사용했다는 느낌을 받지 않는 것은 채소류나 해산물와 함께 어우러진 재료를 선택했기 때문이다.

둘째, 돈육의 안전정보 만 들기에 노력해야 한다.

근래 계속적으로 국민식생활을 불안하게 만드는 O-157, 돼지콜레라, 광우병 등의 발생은 돼지고기던, 쇠고기던 육류라는 같은 굴레로 받아들이는 소비자의 입장에서 볼 때 식품 선택 그 자체를 부정하게 한다. 즉 위생성, 안전성을 최우선으로 보장할 수 있는 돼지고기에 대한 안전정보 만들기에 노력해야 할 것이

다. 예를 들어 목장에서 식탁까지의 일관된 HACCP 시스템의 정보활동 전개 등을 개선해 가야 할 것이다.

셋째, 주식형태로 이용할 수 있는 부위를 개발하고 생산해야 한다.

여성의 사회진출과 자녀수 감소, 고령화사회의 진행으로 가정에서 크게 요리하지 않아도 되는 간편식이 될 수 있는 식품의 형태가 필요하다.

즉 돼지갈비를 이용한 베이비립(Pork baby rib)처럼 어린 돼지갈비를 시판하면 단순하게 가정에서 익혀 소스와 함께 먹음으로써 돼지고기를 쉽게 식탁에서 주요리로 선택할 수 있게 된다.

넷째, 기능성 돼지고기 생산에도 도전해 보아야 한다.

무엇보다도 돼지고기 하면 소비자가 첫 번째 떠올리는 '지방'이란 단어에 대한 해결 접근이 중요하다. 예를 들어 달걀하면 떠올리던 콜레스테롤에 대한 두려움을 없애기 위해 각종 기능성 달걀 생산에 노력을 하면서 혈전 분해 효과를 달걀 섭취와 함께 유도하듯이 돼지고기 섭취를 부담 없이 할 수 있도록 하는 돼지고기 자체가 갖는 지방분해효과 및 비만해결을 선포할 수 있는 특수사료에 의한 기능성 돼지고기 생산 등에 대한 노력도 필요하다 하겠다. **양돈**