

# 돼지고기와 차별화된 다양한 닭고기

김 보 석 차장  
(주)하림

최근 돼지고기는 수급불안과 광우병, 가금인플루엔자(조류 독감)와 같은 환경적인 영향에 의해 고가행진을 계속하고 있다. 이는 삼겹살을 선호하는 우리의 육류 소비패턴과 무관하지 않다.

지방과 콜레스테롤의 함량이 높아 비만과 성인병의 유발 등 만만치 않은 부작용을 가져올 가능성이 높음에도 불구하고 삼겹살이 대중적 인기를 크게 얻고 있는 이유는 그에 대체할 만한 타 육류의 제품홍보와 상품의 다양성이 부족한 탓이다.

그러나 다이어트, 웰빙 등 건강에 대한 인식이 높아지면서 육류의 소비패턴이 양질의 단백질공급원으로서 대표적 백색육(White meat)인 닭고기로 점차 이동해가는 추세이다.

닭고기의 소비비율은 선진국일수록 높게 나타나고 있는데, 이는 육류소비의 오랜 전통을 가진 음식문화에서 많이 볼 수 있는 비만 등 성인병을 경계하여 영양 및 건강을 중시한 육류 소비 구조로 변화한데 기인한 것이라 하겠다.

우리나라의 1인당 연간 닭고기 소비량은 2003년 정육기준

으로 7.7kg(잠정치, 출처 : 농림부, 한국농촌경제연구원 농업전망 2004) 수준인데, 이는 미국 등 선진국에 비해 매우 낮은 소비수준이지만, 건강한 삶의 추구하고 서구화되어 가는 신세대의 소비패턴이 닭고기의 소비전망을 밝게 한다.

닭고기를 이용한 가공제품은 많은 변화과정을 거쳐왔음에도 불구하고 아직도 한정적인 소비성향과 조리과정에 집중되고 있다는 느낌이다. 닭고기의 소비량 증대를 위해서는 다양한 제품개발과 집중적인 홍보가 필요하다. 이에 대하여 살펴보도록 하자.

## 1. 다양한 닭고기 가공제품

### 1) 닭 날개, 복채 등 다양한 부분육 제품



부분육은 조리의 이용성과 부가가치 측면에서 많은 장점을 가지고 있다. 선진국일수록 부분육의 시장분포도가 높아 미국의 경우 부분육의 판매비율이 60% 정도로 우리의 2배이다.

우리나라의 부분육 시장은 1995년에 일반화되기 시작하면서 이후 지속적으로 성장하고 있다. 그 이전과 비교하여 고급용기로 포장하고, 위생적인 시설에서 생산한 닭다리와 날개를 별도로 포

장하여 상품으로 유통시키면서 통닭과 차별화하고, 상품의 브랜드 가치를 높여주는 계기를 마련한 셈이다.

현재는 경쟁적으로 육계계열화업체마다 KS, ISO의 인증과 HACCP를 적용한 작업장에서 안전하고 위생적인 부분육 생산으로 시장의 점유비율을 높여가는 추세다.

상품화된 부분육 제품은 복채, 넓적다리, 통다리, 가슴살, 안심, 날개, 봉, 미들 윙, 도리탕 등이며, 특히 날개와 복채제품이 소비자들에게 폭발적인 인기를 얻고 있으며, 제조업체마다 다양한 제품개발로 상품가치의 향상에 주력하고 있다.

### 2) 햄·소시지 등 2차 가공제품의 다양한 상품화

닭고기의 2차 가공제품은 부가가치가 높고 쉽게 조리할 수 있는 제품으로 통닭 같은 생육 위주의 한정적인 이용성향에서 벗어나 보편적이고 대중성 있는 제품으로 활용되는 계기를 마련하였다. 부분육이 소비자들의 선택의 폭을 넓혀 주었다면 2차 가공제품은 선택의 폭과 더불어 요리의 편의성까지 추가하였다고 볼 수 있다.

닭 가공제품은 약 700억 규모의 튀김류 시장이 주력시장이며, 점차적으로 전류와 그릴제품, 그리고 햄, 소시지와 같은 육가공제품, 삼계탕, 홈조리제품 등의 비중이 증가하는 추세를 보이고 있다. 이 중 돼지고기와 차별화가 가능한 부분이 튀김류와 삼계탕, 가슴살을 이용한 저지방 제품들이다.

#### ① 튀김류

닭고기 정육을 이용하는 너겟류와 부분육을 이



용하는 후라이드치킨류가 대표적인 제품이다. 너겟류는 2차 가공 제품 중 가장 대

표적인 제품이다.

후라이드치킨은 닭고기의 특성을 가장 보편적으로 나타내주는 제품으로 절단육을 이용하거나, 북채, 날개 등 특정부위를 가공함으로써 맛의 차별화가 가능한 제품이다. 튀김제품에는 그 밖에도 안심을 이용한 텐더스틱과 가슴살을 이용한 통가슴살 치킨까스, 패티 등 다양한 제품이 상품화되어있다.

### ② 햄·소시지류

햄·소시지는 돼지고기를 이용한 제품이 보편적이지만, 닭고기 100%의 햄과 소시지가 생산, 판매되면서부터 닭고기 원료의 햄·소시지가 맛과 영양에서 소비자에게 좋은 반응을 얻고 있다.

백색육을 특화한 다이어트 제품으로 고급화 할 수 있다는 장점이 있어 판매량이 무궁무진하다고 볼 수 있다.

### ③ 적·전류/그릴류

유럽에서 돼지고기를 이용한 적·전류제품은 널리 일반화되어있으나, 국내에서는 일부 델리카 제품 외에는 활성화되지 못했다. 닭고기를 이용한 그릴제품의 상품화 가능성이 상대적으로 높은 분야이다.

### ④ 삼계탕

닭고기의 대표적인 제품이다. 삼계탕은 보양식으로 여름철에 수요가 많지만 점차 계절에 관계없이 꾸준하게 소비되고 있다. 삼계탕은 고온 고압 살균하여 상온제품으로 수출까지 하고 있고, 특히 냉동삼계탕은 쫄깃하게 살아있는 육질로 인해 소비자들에게 좋은 반응을 얻고 있다.

## 2. 21세기에 어울리는 닭고기

경제활동인구의 증가는 가정에서 주방의 기능을 축소시키고 대신 외식이 차지하는 비중을 급격하게 신장시키고 있다. 요리를 위한 주방기능의 축소는 더욱 다양한 상품개발과 품질의 차별화를 요구한다. 또한 건강하고 행복한 삶에 대한 동경은 소비자의 입맛과 선택의 수준을 한층 높여 놓았다.

대표적으로 안전한 먹거리와 비만방지를 위한 식품의 관심도는 친환경적인 유기농식품의 소비량 급증으로 나타나는데, 식물성 음식의 섭취는 양질의 동물성 단백질과 균형을 이루어야 하는 바, 이에 가장 적합한 단백질 공급원이 바로 '닭고기'이다.

닭고기는 단백질은 높고 지방은 적어 칼로리가 낮고, 콜레스테롤이 적은 식품이다.

이 특징을 살려 만든 닭고기 가공제품이 21세기에 가장 잘 어울리고, 식품산업을 이끌어 갈 제품이 될 것이다.

### 1) 닭고기 가슴살의 특성을 살린 저지방 햄 제품

닭고기 가슴살은 고단백, 저지방 등 영양적인



특성이 우수하지만, 딱딱한 식감을 극복해야 하는 기술적 어려움이 있어 가공제품 개발에 어려움이 있으나, 국내에서는 이미 기술 개발로 여

등이 있다.

닭죽에는 담백한 닭 가슴살에 수삼, 야채 등을 혼합하여 향긋하고 상큼한 맛을 주는 인삼닭죽, 삼계죽, 야채닭죽 등이 있다.

인삼닭죽은 수삼의 약리작용과 닭 가슴살의 영양이 잘 어우러져 건강식으로 적합하고, 야채닭죽은 닭 가슴살의 동물성과 야채의 식물성이 잘 어우러지는 제품이다.

닭죽은 계절에 따라 냉이 등 야채를 이용하거나, 소화기능이 약화된 노인식, 질병 치료중인 환자들의 기력 회복식 등의 기능성 죽으로의 활용도 가능하다.

따라서 닭고기를 이용한 죽은 자연친화적이고 건강을 중시하는 웰빙트렌드에 아주 잘 어울리는 제품이라고 할 수 있다.

러 제품이 시중에 유통되고 있다. 아직은 제품의 종류나 소비량은 많지 않지만 기존 돼지고기로 만든 햄과는 소비자들에게 맛과 영양에서 차별화된 제품으로 인식되고 있다.

(주)하림의 경우 닭고기의 특성을 가장 잘 이용한 햄 제품은 하얀 속살과 챔(CHAM)이다. 하얀 속살은 지방함량이 7% 수준으로 얇게 썰어 밥을 싸먹기에 좋은 슬라이스 햄과 야채의 상큼함을 느낄 수 있는 후랑크와 비엔나 제품 등이 있다. 챔은 저지방 제품(제품 100g 중 지방함량이 3% 이하)으로 부드러움과 담백한 맛이 특징이다. 가까운 시일 내에 가장 인기 있는 제품으로 자리매김 하리라고 본다.

이상에서 살펴본 바와 같이 닭고기를 이용한 닭 날개, 닭다리 등 1차 가공되어 특화된 부분육 제품과 햄, 소시지, 닭죽 등 다양한 2차 가공제품이 개발되어 소비자들을 기다리고 있다.

그러나 아직은 닭고기를 이용한 햄·소시지 등의 제품이 있다는 것도 모르는 소비자가 많고, 이런 제품에 대한 맛과 우수성에 대한 홍보가 절대적으로 부족하여 돼지고기로 만든 제품에 비해 소비량이 매우 적다.

그러나 최근 불고 있는 웰빙 등 맛과 건강에 대한 인식변화는 닭고기를 이용한 제품의 수요증가로 연결될 수 있으며, 이를 위해 전 육계관련 종사자들은 하나가 되어야 한다.

선진국에서 돼지고기보다 닭고기 소비량이 더 많은 이유가 무엇인지를 직시하고, 그 날이 빨리 오도록 하기 위하여 우리가 해야 할 일이 무엇인지 고민해야 할 때이다. C

## 2) 웰빙(well being) 트렌드에 적합한 죽제품

죽은 위에 부담없이 간편하게 이용 가능한 대응식이다. 죽의 종류는 내용물에 따라 곡류, 야채, 버섯 등을 넣어 만든 호박죽, 밤죽, 잣죽, 버섯 죽