

일본과 중국의 오리산업 시찰을 마치고...

2004년부터 추진해 왔던 우리나라 오리고기 주 수출국인 일본과 우리나라에서 주로 오리고기를 수입해 온 중국에 대한 시장조사가 우여곡절 끝에 2005년 10월 14일부터 2005년 10월 22일까지 8박 9일의 일정으로 시행되었다.

우리 일행은 가금수급위원 중 업계에서 2명, 학계에서 2명, 농협 1명, 공무원 1명, 육류수출입협회 1명으로 구성되었으며 특별히 축산기술연구소에서 2006년 오리관련 연구를 위한 사전조사 목적으로 2명이 추가 합류하여 다양한 전문가들이 다양한 시각으로 시찰할 수 있는 계기가 되었다. 그러나 불행하게 AI가 우리나라를 에워싼 주변국에서 발생을 하고 전세계적으로 AI공포현상이 확산 중에 있는 상황에서 출발하게 되어 마음이 무거웠다.

출발하기 2일전 긴급하게 일본에서 AI 감염 우려로 우리가 시찰하기로 한 일본의 오리사육농장과 오리고기 육가공장, 부화장들이 방문을 거절한다는 연락을 받았다. 세계적으로 AI 사태가 심상치 않게 돌아가자 갑작스럽게 취소가 된 것이다. 그러나 우리 일행은 이미 다른 일정이 있어 취소하거나 미룰 수가 없어서 출발하기로 하였다.

2005년 10월 14일 인천공항을 출발하여 오

사카 간사이 공항에 1시간 40분만에 도착하였다. 첫 번째 일정은 오사카 농업기술센터 방문이었다. 공항에서 농업기술센터로 이동 중 길가 휴게소에 들어서 우동으로 점심을 해결하고 오사카 농업기술센터에 14시 30분경 도착하였다. 이 곳은 오사카 부립으로 설립되었다. (우리나라로 보면 도립 농업기술센터임)

병설 농업대학이 있으며 화훼, 과수, 축산 등 농업의 모든 부분을 관장하며 오리의 경우 일본에서 유일하게 연구하는 곳이었다. 이곳의 Izumo Akihisa 박사로부터 일본의 오리산업에 대한 브리핑을 들었다.

에도시절 불교의 영향으로 일본에서는 네발 달린 동물의 고기는 잘 먹지 않고 조류의 고기나 어패류 생선 등을 주로 먹었다 한다. 그러한 관계로 오사카 지방에서도 일찍이 오리고기를 먹었는데 주로 야생오리를 잡아 먹었다 한다.

이 지방의 오리를 오사카 아히루(오사카 오리)라 부르며 난·육용 겸용이고 맛은 좋으나 크기가 작고 성장속도가 느리다 한다. 1920년대에 오사카 인근에서 사육된 오리숫자는 약 20만수로 추정되며 이것은 전 일본의 80% 정도였다 한다. 양계산업의 발달로 오리알의 소비가 계란으로 옮겨가면서 난·육용 겸용보다 육용오리의 수요가 커져서 1960년대 이후 영국 체리베리로

부터 육용종을 도입하여 상업생산이 시작되었다 한다.

일본의 오리산업은 인구나 타 육류 소비량을 볼 때 거의 미미한 것으로 보인다. Izumo Akihisa 박사에 따르면 성수기인 2월 기준 월 500,000수 사육중인 것으로 추정하고 있으며 비수기는 2월의 50-60% 정도 사육하는 것으로 보고 있었다. 일본인들은 야생오리(가모)를 선호하고 있다 한다.

그 이유는 예전부터 야생오리가 맛이 있다는 인식이 있기 때문이라 한다. 그러나 실제 도입된 오리고기를 놓고 조사하면 외양이나 맛에 있어 사육된 집오리(아히루)가 월등하다 한다.

야생오리는 가격이 비싸고 집오리는 저가품으로 인식되고 있으며 우리나라에서 집에서 기르는 개를 잡아먹는 것을 꺼리는 국민이 있듯이 일본은 집오리를 잡아먹는 것을 꺼리는 국민이 있어 대부분 집오리가 야생오리 또는 야생오리와 집오리의 교잡종(아이가모)으로 둔갑판매되고 있다 한다. 집오리는 일종의 애완동물로 인식되고 있는 듯하다.

예전에 일본에서 오리고기는 여름철 천신제 전후에 먹는 계절음식이었지만 요즈음에는 겨울철에 나베(전골)로 많이 소비되고 있다 한다. 일본에서 최근 원산지 표시제의 도입으로 집오리(아히루)를 교잡종(아이가모) 또는 야생오리(가모)로 판매하는 것이 논란 중에 있으며 혼란스럽다 한다.

일본의 야생오리는 우리나라 재래종과 비슷하여 유색종이며 체형이 작아 사육기간이 길며

탈모가 잘 되지 않는데 비하여 집오리는 고기양이 많고 털이 흰색이며 지방이 흰색으로 도체상태가 훨씬 깨끗하다.

일본에서는 오리를 8주 전후에 출하하는 경우와 10주까지 사육해서 출하하는 경우가 있으며 샤프샤프 등의 요리에는 육질이 단단하고 가열시 고기가 퍼지지 않는 10주령이 많이 소요된다 한다. 이곳 연구진의 연구결과 고기의 맛은 보수력이 좋아야 육즙이 많아 맛이 있다 한다. 보수력은 12주령까지 계속 높아지며 7주 정도에 고기의 육량이 결정되고 그 이후에는 보수력이 좋아지는 등 고기의 육질이 점차 좋아져서 10주까지 사육되며 가격은 10주령짜리가 훨씬 비싸다 한다. 사료요구율은 7주령 약 1:3, 10주령 약 1:4 정도라 한다.

일본의 오리고기 소비는 일본산이 약 40% 정도이고 일본산은 장기사육(10주)하여 신선육 고급품으로 팔리고 수입산은 약 60% 정도 차지하며 7-8주 단기 사육한 것으로 냉동제품에 저가로 팔리고 있다. 이 곳에서 9주령에는 잔모처리가 어려워 도축하지 않으며 7-8주 및 10주령이 일반화되어 있다.

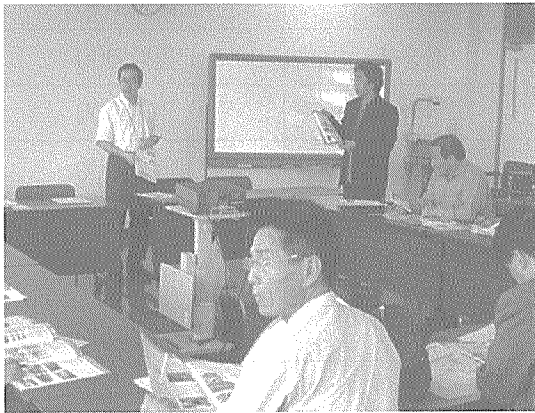
이 곳의 농업기술센터에서 新 오사카종이 육종되었는데 이것은 털이 흰색이며 지방이 적다 한다. 이것은 기존 오사카 종에서 선발한 것과 체리베리종을 교잡한 것이라 한다. 일본의 오리고기 성수기는 10월에서 3월이며 4월에서 9월은 비수기로 계절 변동이 큰 편이었다.

일본에서 우리가 생각하는 생산자 중심의 오

리협회는 없으며 수입업자, 유통업자 중심의 협회는 있다 한다. 브랜드는 생산자와 유통업자가 같이 정하는 경우가 많다 한다. 일본에서 산모가 오리알을 먹으면 순산한다는 속담이 전래하며 오리피는 건강에 아주 좋다는 인식이 있다 한다.

일본의 오리고기 시장은 중국산 등 가격이 저렴한 오리고기가 수입되다가 AI로 인하여 수입

이 중단되면서 소비량이 최저수준으로 줄어든 상태이며 이것이 다른 대체육으로 대체가 된 상황이다. 따라서 자국생산이 적고 수입산 비중이 높으며 수입산은 예기치 않았던 질병 등의 문제로 지속적인 공급이 불투명한 관계로 외식업 체인사업이 발전해 있는 일본에서도 오리고기 체인식당은 거의 전무한 상태이다.



▲ Izumo Akihisa 박사의 일본 오리 산업 소개



▲ 오사카 부립농업기술센터에서 Izumo Akihisa 박사와 기념촬영