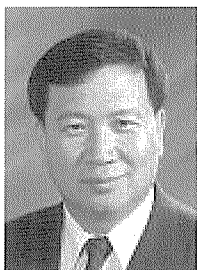


# 안전한 축산물 건강한 오리에서 찾자!



한국오리협회  
계열유통분과위원회  
위원장

이 우 진

## 인간 생존의 첫 번째 먹을거리 안전한가?

인류가 살아가면서 생존을 위한 먹거리 확보를 위해 수렵과 채집시대를 벗어나, 인구가 증가하면서 일용한 양식을 더 많이 확보하기 위하여 10,000 ~ 12,000년 전부터 작물의 재배와 가축의 사육이 시작되었다고 학자들은 이야기한다.

농업(작물 재배와 가축 사육)은 인류가 창안한 최초의 위대한 발명이 아닐 수 없다.

장구한 세월이 흐르면서 농업이 기업형으로 발전한 오늘날 우리의 식탁에서 위협을 느끼는 것은 또 무엇인가?

2000년에 들어서면서 영국과 프랑스 미국과 캐나다 일본에서까지 발생한 소의 광우병, 2002년 봄 경기안성에서 발생한 구제역, 2003년 12월 충북 음성에서 발생한 조류인플루엔자에 이어 2005년 9월 중국산 어류에서 발생한 말라카인그린과 10월에 중국 수입김치에서 발생한 기생충알 검출 사건에 이어 최근 2006년 6월 16일 ~ 23일까지 전국 25개 학교에서 발생한 학교 단체 급식 노로바이러스 파동에까지 우리의 식품에서는 각종 바이러스에 대한 식중독, 인수 공동전염병 등 식품 기인성 질병(food borne disease)의 증가로 국가의 최우선 과제가 농식품 위생 및 안전성 확보를 중심으로 하는 정책에 우선하여 최근 정부에서는 국무총리 산하 차관급 독립기관인 “식품안전청”을 연내에 설립하겠다고 각계에 전문 인력을 모으고 있다고 한다.

## 소비자가 요구하는 축산물은?

2003년 우리의 안방에서는 대장금 드라마가 시청률 1위에 인기를 누리던 시절이 있었다. 최근에는 일본, 중국, 대만, 몽고에 까지도 대장금 드라마가

인기가 있다는데 우리의 식문화 감성이 저들에게도 큰 호응이 있나보다.

1986년 한방의 대가 인산 김일훈 선생이 쓴 “신학편”과 드라마 대장금에서 유향오리를 소개하면서 우리의 소비자들은 오리고기에 대한 정보를 알게 되지 않았나 생각이 든다.

그동안 오리고기에 대한 부정적 시각에서는 비싸고, 약으로 쓰이고(백오리), 어른들만 먹고 냄새나는 육류로 취급되어 온 것이 사실이다.

정보화 시대(인터넷)에 들어오면서 국민적 트렌드는 삶의 질과 건강, 장수이다. 여기에 얼짱, 몸짱, 웰빙(참살이)에 이어 최근에는 44사이즈, S라인이 화두로 떠오르고 있다.

여기에 소비자가 얻은 정보에는 1고3저 육류(고단백, 저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤)인 화이트미트(white meat)가 세계적으로 육류 소비에 주도권을 쥐고 있다고 한다.

최근 생명보험 상품 중에서 암상품은 지고, 순

환계 질병 상품이 뜬다 하니 암보다 사망률이 높은 심근경색, 동맥경화, 뇌졸중과 같은 보험상품이라고 생각된다.

또한 국민보건에 기여하는 방송매체들이 많은 시간을 할애하여 안방까지 정보를 전달하고 있다. 그중은 예가 KBS1 생노병사 프로그램, KBS2 비타민 프로그램을 들수 있다. 그중에서 2004년 3월 7일KBS2 비타민에서 방영한 “오리고기” 편을 보면 다음과 같이 소개하고 있다.

### 식품안전 위해 요인의 무력화?

유해성 식중독을 일으키는 세균성 바이러스에는 Norovirus, 살모넬라균, 황색포도상균, 장염비브리오균, 간염바이러스, O157등이 있다.

오리업계에서는 2005년 전면 실시하는 HACCP(위해요소중점관리제도)를 도입하고 각 도읍장마다 도읍단계에서 CCP1, CCP2(위해요소관리)를 관리하여 위생도읍 처리할 뿐 아니라 세

## 오리고기는?

### 건강식품

몸이 허한 것을 채워주고 열이 나는 것을 없애며, 오장육부를 조화롭게 하고 소변을 잘 나오게 합니다.  
(동의보감-오리고기는 補虛 除熱 和臟府 利水道이라)

### 미용식품

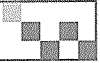
오리고기의 기름은 피부미용에 좋은 불포화지방산 리놀렌산이 있는데 피부노화방지와 비만예방에 효과적입니다. 콜라겐 성분은 피부의 신진대사 리듬이나 천연 보습효과를 얻을 수 있어 미용효과가 뛰어납니다.

### 고단백 스테미너 식품

혈중 콜레스테롤을 낮추는 불포화지방산이 86%나 함유되어 있어 성인병 예방에 좋은 고단백식품입니다.

### 살찐 염려 뚝!

오리고기는 지방이 많으나 지방의 분리가 쉬운 껍질을 벗기고 먹으면 오히려 열량이 189cal로 낮아지기 때문에 살찐 염려 하지 않고 드시면 됩니다.



균의 번식을 약품과 온도(냉장)관리로 살균 및 차단하고, 농장에서 식탁까지(Farm to table)안전 식품을 위하여 사육 단계에서는 초생추오리(새끼 오리) 입추시 전수 간염백신을 접종하고 종자오리에서는 혈청검사를 통하여 계군관리를 할 뿐 아니라 살모넬라균의 알 전염을 차단하기 위해 부화장에서 입란 폐기 및 종자오리 도태까지 철저하게 관리하고 있다.

봄철이면 날아오는 황사로 인하여 먼지뿐 아니라 중국 산업체의 공장 굴뚝의 중금속 연기가 황사와 함께 우리나라까지 날아오고, 자동차 매연으로 인한 대기오염이 심각해지면서 공기와 물로 우리는 중금속 오염으로부터 노출되었다 할 수 있다.

중금속 오염원으로 납, 수은, 크롬, 카드늄 등을 들 수 있는데 이러한 중금속은 오리 체내에서 글

리세린, 메티오닌, 구리, 고론산 등과 결합하여 오리 특유의 효소작용에 의해 중화되고 있어서 어떠한 육류와 비교할 수 없는 안전식품이 아닌가 싶다.

### 항생제 잔여물 ZERO인 육류는?

세계보건기구(WHO)에서는 사람과 동물이 항생제 남용으로 바이러스가 진화되어 슈퍼바이러스가 출현된다고 한다. 의학계에서는 슈퍼바이러스 퇴치에 골머리를 앓고 있고, 이 바이러스를 치료하는 또 다른 항생제 개발에 있다고 한다. 축산 분야에서도 사육단계에서는 사육환경의 열악, 집단사육, 질병관리에서 기능에 따른 치료를 목적으로 투약을 하나 출하 일령에 맞추어 항생제 무첨가 사료 및 음용수 투약을 제한하고 있다.

하지만 오리의 특성상 대륙을 횡단하는 기러기과에 속하는 강인한 동물로서 건강하고 번식력이 왕성하고 먹성이 좋은 동물이기 때문에 사료첨가 또는 음용수 투약에서 전혀 사용하지 않고 사육하는 것이 그 특성이다.

전 세계에서 축산물 육류를 가장 많이 수입하는 나라가 일본이다.

그중에서도 오리고기 수입 비중이 조류 인플루엔자(AI) 이후 한국에서만 수입을 하는데 가장 많이 소비되는 시즌(9월~3월)에 많이 하고 있는 것으로 알고 있다.

2005년에는 업계에서는 주원산오리, 화인코리아, 모란식품, 삼호가 수출을 하였다.

일본은 우리와 같이 자국 내에 판매대에서 무작위 샘플조사를 하여 항생제 15가지 중 1가지라도 검출이 되면 전면 수거하는 리콜제도(Recall)를 실시하고 있다.

우리나라에서도 2003년부터 오리축종

### 중금속과 질병

- 수은(hg) : 지각장애, 간장 및 신장장애, 시야장애(미나마타병)
- 카드늄(cd) : 이타이이타이병
- 납(pb) : 발암, 기형아 발생
- 알루미늄(al) : 치매
- 크롬(cr) : 기관지 폐렴, 천식
- 플루토늄(pu) : 방사선 오염, 발암

### 일본에서 검사하는 항생제제

- Tetracycline, Oxytetracycline, Chlortetracycline : 불검출
- Spiramycin : 불검출
- Benzylpenicillin : 불검출
- Chloramphenicol : 불검출
- Sulfamerazine, Sulfamethazine, Sulfamonomethoxine, Sulfadimethoxine, Sulfaquinoxaline : 불검출
- Nicarbazine : 불검출
- Ormethoprim : 불검출
- Clopidol : 불검출
- Flubendazole : 불검출

까지 전면 확대하여 항생제 잔여물 검사를 정부가 하고 있다.

### 소비신장률 1위 육류는?

소비자들은 소득이 높아지면서 삶의 질이 향상되고 안전하고 품질이 좋은 식육품을 선호한다. 그래서 단백질 식품의 소비가 늘어나고 있다.

우리나라에서도 1970년 산업사회 이후 육류소비량이 급격히 증가하였다.

meat)인 닭고기와 오리고기만은 아직도 그 소비가 증가 추세에 있어 연간 닭고기는 5~8%, 오리고기는 20~40%를 신장하고 있다.

레드미트(Red meat)인 쇠고기는 소비가 줄고 돼지고기는 성장이 유지되고 있는 추세이다.

화이트미트(White meat)란 육색이 희고 수용성지방과 불포화지방이 많은 닭고기, 오리고기, 생선을 말하고, 레드미트(Red meat)란 육색이 붉고 지용성이며 포화지방산이 많은 육류로 쇠고기,

연도별 국민 1인당 소비되는 육류추이

년도	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	계
1995	6.7	14.8	8.7	0.5	29
2000	8.5	16.5	10	0.7	35.7
2005	6.5	17.5	12.3	1.4	38.2

단위 : (kg)

1970년 초 혼식,분식을 장려하던 때를 지나 고기뷔페가 성업을 하였고, 1980년 초·중반기에는 외식업이 성업하면서 외국에서 유명한 프랜차이즈 롯데리아, KFC, 맥도날드가 국내에 상륙하여 10~20대에 인기를 독차지 하였다.

1990년대에는 국내 브랜드 멕시칸, 페리카나, 처갓집치킨, 맥켄, 스머프 등 양념통닭 업체들이 성업하면서 닭고기의 소비를 폭발적으로 증가시켰다.

2000년대에 들어 정보화 시대의 소비자들은 단백질 식탁에서도 양보다 질을 중시하면서 육류소비가 둔화되기 시작하였으나 화이트미트(White

돼지고기, 말고기, 양고기, 고래고기를 말한다.

특히 유럽에서도 2000년 들어오면서 광우병 이후 쇠고기를 대체하여 오리고기와 가공품의 소비가 30~40%씩 성장 하다가 최근에는 년 10%이상 성장하는 예를 프랑스, 영국에서도 찾아볼 수 있다.

### 참고문헌

- KBS2 비타민 프로그램
- 소비자 농업시대와 농식품 안전관리
- 오리마을 7월호
- 아시아 식생활 학회지 (원광대학)
- 충북 축산위생연구소 검사 성적서

