

중국의 오리산업 실태

※본 원고는 축산연구소에서 발간한 『오리산업 실태보고서』를 옮긴 것임

중국의 오리사육수는 710백만수로 전세계의 69%를 차지하고 있으며, 세계 최대 오리생산국으로 전세계 생산량의 70% 가까이를 점유하고 있으나 자국의 소비량이 많으며 비교적 값이 싼 사료와 노동력에 의한 생산 비용이 저렴한 반면 물류 등 수송기반은 열악한 편이다. 또한 중국의 오리산업은 생산부문에서 규모화, 전업화 단계에 있어 향후 발전이 기대되고 있으며 우리나라에 비해 오리고기를 다양하게 이용하고 있고, 특히 부산물인 근위, 발, 혀, 간, 염통, 창자 등의 이용이 활발하다.

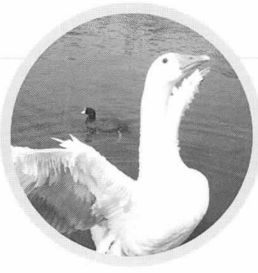
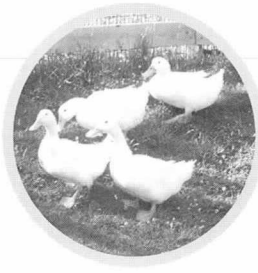


가. 오리산업 기반

- (1) 중국은 오리의 품종이 다양하며, 전 세계 오리 품종은 모두 베이징오리의 혈통을 갖고 있음
 - 육용오리의 종축은 베이징오리를 모계로 하고 있음
 - 중국 각 성별로 오리품종을 육성하고 있음
- (2) 오리산업도 조기에 발전시켜야 하는 단계에 있음
 - 세계 오리고기 생산, 사육, 도축, 출하물량의 60~70% 차지함
 - 오리육생산량은 219만톤으로 1인당 오리고기 소비량은 1.63kg이며, 생산량은 많지만 인구수에 비해 적은 편임
 - 수금(禽水·오리, 거위)육의 소비량은 3kg 수준이며, 오리와 거위의 구분은 거의 없음
- (3) 원종장으로는 허베이성 상퍼에 체리밸리종 GGP원종장과 프랑스 그리므드의 칭따오 GP 원종장이 있음
 - 대기업의 실용오리는 대부분 체리밸리종으로 전체 오리생산량의 1/3을 차지하고 있으며(60만톤 생산), 그 외 2/3는 중국 고유품종임
 - 소비자의 체리밸리종이나 재래종에 대한 선

호도의 차이는 없음

- 산육성인 체리밸리종은 사료효율이 높고 좋지만 베이징 오리요리 로스트로는 사용할 수 없음
 - 그리므드종은 극히 적어 구체적으로 숫자화가 어려움
 - 카키캠블종은 10여년 전 도입되었으나 현재는 사육하지 않음
- (4) 실용오리는 번오리(파이야, 번압(番鴨), 머스코비, 원산지는 남미)를 프랑스에서 도입하여 잡종(F1)화 하여 상품오리를 생산하기도 하나 극히 적은 물량임
 - 번식성이 없고 가슴살의 산육성이 높음
 - (5) 오리고기 가격
 - 오리고기 가격은 육류 중 중등수준이며, 육계보다 다소 비싼 편임 : 8~9위안/kg
 - 중국의 남방지역과 북방지역간 차이가 크며, 베이징은 사천지역에 비해 가격이 2배나 높음
 - 오리의 사육수수가 많아져 2005년 8월부터 오리가격이 폭락함



- 수서오리(물에서 사육)는 남방지역에 많으며 맛이 좋고 자연적으로 생산된 것으로 가격이 높음

- 체리밸리종은 42일간 사육되나 복건성의 수서오리는 105일 정도 사육됨

(6) 금성오리그룹에서는 베이징 오리를 육종 및 육성하고 있음

(7) 산란오리 품종은 10여종이 있으며, 저장성의 소흥오리와 복건성의 금정오리가 유명함

- 연간 산란수는 230-280개임
- 산란오리의 케이지 사양법도 실험되었으며, 280~300개 생산할 수 있음
- 산란오리도 도태시 고기로 사용
- 중국 오리요리 중 국을 끓일 때는 큰오리를 사용하며 보신(補身)이 강조됨

(8) 오리알 가격

- 계란은 많이 생산되어 난가가 하락하는 반면 오리는 아직도 재래식으로 사육되어 오리알 가격은 유지하고 있음

- 오리알 가격 : 7위안/kg

※계란가격 : 5.8위안/kg

나. 오리고기 수출 현황

(1) 2003년 조류 인플루엔자 발생 이후 현재는 훈제가공제품을 중심으로 한국과 일본에 수출하고 있으며, 물량은 점차 늘어날 것으로 전망함

- 연간 가금육 수출물량은 400천톤이며, 그중 오리고기는 25천톤으로 생육수출이 불가하여 대부분 훈제 등 가공품으로 수출됨에 따라 수출량이 소량에 불과함

- 중국의 오리고기 수출기반은 값싼 옥수수 등 사료의 확보와 값싼 노동력을 보유하는 등 우위가 있는 반면 물류 등 수송기반은 상대적으로 열악한 편임

(2) 중국의 오리고기 수출보조

- 기업 매출액의 7~8% 수준의 세금을 감면받는 혜택이 있음

(3) 오리알 가공품인 쑹화단(피단·皮蛋)을 동남아 등의 화교들을 대상으로 많이 수출되고 있음

다. 오리관련 연구기반

(1) 국가 연구기관

- 중국농업과학원 축산연구소 복경오리 육종

센터 : 금성오리그룹과 연구

- 강소성 가금연구소
- 광동성 농업과학원 가금연구소

(2) 지방 연구소

- 각 지방 고유품종에 대해서는 지방연구소가 있음
- 산란오리인 소흥(紹興)오리와 금정(金定)오리는 유전자은행(gene bank)를 만드는 유전자은행을 만들었다
- 고유오리인 사천오리는 자원확보를 위해 국가적으로 지원됨

라. 오리계열화 사업집단 : 소피아산업그룹

(1) 오리관련 큰 기업은 6개 있으며, 그중 소피아산업그룹은 3번째 기업임

- 최대 오리기업으로 화영기업(연간 7천만수 및 육계 2천만수 가공)과 리강(산동지역 소재)이 있음
- 소피아는 중국 농업부 핵심기업(龍頭企業)으로 지정되어 있음

(2) 사업장이 내몽골 영성시에 소재하고 있어 천연, 오염이 없는 고기 생산한다는 이미지를 강조하여 '초원오리'로 브랜드화 하였음

- 친환경 농산물에 대하여 '녹색식품(綠色食品)' 표기를 허용하고 있음

(3) 11개 종류의 기업 집합체로 오리생산가공이 주이며, 인쇄업, 사료업, 곡물가공 등 다양함

- 2004년 그룹 총 매출액 12.8억위안(1,660억 원)중 오리부문이 61%인 7.8억위안(1,014억 원)이며 기타 인쇄와 사료, 곡물부문이 차지함

(4) 종오리 사육 : 본사에서 GPS와 PS 종오리농장을 보유

- GPS 7~8천수, PS 20만수를 사육하고 있음
- 1997년부터 시작하였으며, 2001년에 새로이 건축함
- 체리벨리종으로 PS는 80주령에 도태하며, 종란은 평균 269개 생산

• 부화율은 92~93%로 높은 편임

• 무정란 비율 : 6~7%

• 부화기 : 200대(12천개 입란/대, 총 2,400천개 입란)

• 암수비율 : 5:1

• 산란피크 : 26주령에 92%

• 난중 : 90~95g

• 종오리사 깔짚 : 왕겨 사용

• 운동장 바닥 : 벽돌

• 사육밀도 : 2.5수/m²(운동장 면적 별도 부여)

• 사료비 : 1.5위안/kg

• 종란생산 사료요구율 : 2.6

• 종오리장 면적 : 100천평(500무)

• 종오리장, 부화장 종사인원 : 200명(관리 10, 기술직 20, 수의사 7, 기술원 80 등)

• 평균 인건비 : 700~800위안/월(1주 1일 휴무, 1일 8시간 근무)

(5) 실용오리 사육 : 농가에 위탁사육(계열사육)하는 형태임

• 직영농장에서 연 360만수를, 그 외에 농가 120여호에 위탁 사육중이며, 수출표준규격으로 사양관리를 하고 있음

• 사육밀도 : 6수/m²

• 출하체중 : 46~47일령 3kg, 시장가격에 맞춰 출하시기 조절

• 육성출하율 : 98.5%

• 사육시설은 고상식 망상(高床式 網上)사육장으로 동당 3천수 이내 사육하며, 오리분은 인력으로 처리

(6) 도압가공장

• 도압은 연간 2천만수, 1일 5만수 내외임

• 연간 오리고기 50천톤 생산

• 파라핀 탈모는 4번 실시하고 잔모처리 인력을 집중 투입함

(7) 오리고기의 유통



- 주요 유통지역은 베이징과 하난성, 하베이성 및 내몽골지역으로 하고 있음(본사→배송센터→각 현·시)
- 내몽골지역 배송센터(물류기지)는 적봉시내에 위치하며, 자치주내 16개시로 배송 판매되고 있음
- 도압 및 가공처리장에서 오리고기는 전량 냉동처리 후 유통함

(8) 오리고기 수출

- 2004년 12월 한국 수출허가 획득 및 도압장 등록
- 2005년에 한국으로 훈제가공품 200톤을 수출하였으며, 수출여력은 20천톤(그룹 생산량의 절반물량)임
- 기타 일본, 홍콩, 라트비아, 필리핀, 싱가포르, 러시아 등에 수출함
- 수출가격은 한국과 일본이 차이가 없이 동일함
- 한국이나 일본 공히 수입조건이 엄격하기는 비슷하며, 일본은 가슴육의 수입이 많은 편임
- 일본 수출 잔여육은 국내에서 소비되며, 오리 전체부위에서 버리는 것은 없음

마. 오리요리

- (1) 중국에는 8대요리가 있으며 그중 광둥요리는 오리와 거위요리가 주가 됨
- (2) 베이징덕 요리 : 오리껍질(껍질에 고기부착 또는 껍질따로 고기따로 등 다양)을 야채와 같이 전병에 싸서 소스에 찍어 먹는 요리
 - 베이징 시내에 오리요리점이 1천여개소가 있으며, 연간 베이징오리 출하수수는 5천만수임
 - 베이징덕 재료 오리의 출하체중은 3.3~3.5kg임
- (3) 오리머리 : 머리를 종으로 반을 갈라 양념간장으로 익힌 것
- (4) 오리날개 : 날개를 뼈채 양념으로 익힌 것
- (5) 오리목 : 목을 양념으로 익힌 후 작게 자른 요리

- (6) 오리발 : 발에서 뼈를 제거한 후 익혀서 소스에 찍어 먹는 요리
- (7) 오리가슴살 : 훈제 형태로 슬라이스하여 소스에 찍어 먹는 요리
- (8) 오리간 : 그대로 익혀서 소금에 찍어먹는 요리로 다른 가축의 간과는 달리 식어도 쉽게 굳어지지 않고 부드러운 것이 특징임
- (9) 오리 가슴살 야채튀김 : 오리가슴살과 야채를 저며서 만두피를 각이 지게 입혀 튀겨낸 요리
- (10) 오리내장탕 : 오리의 창자를 오리뼈 국물에 우려낸 요리
- (11) 오리안심 : 오리안심을 익히고 파인애플과 곁들여 먹는 요리
- (12) 오리장육 : 오리를 통째 오향장으로 익힌 후 썰은 요리
- (13) 몽골식 오리다리 요리 : 오리다리(드럼스틱)에 고추양념으로 구워 익힌 후 자극적인 향신료를 뿌린 요리
- (14) 오리탕 : 오리고기와 뼈를 고아 만든 담백한 요리
- (15) 오리혀 : 혀를 그대로 익혀 아스파라거스와 곁들여 먹는 요리
 - ※ 오리혀의 가격은 60위안/kg으로 고가이며, 약 250마리를 잡아야 생산되며 가공장에는 별도라인이 있음
- (16) 오리스프 : 오리 전체부위를 4시간 끓인 요리
- (17) 오리선지 : 피를 선지국 용도로 사용되며 두부포장 형태로 소포장되어 판매됨
- (18) 기타 부산물로 오리식도와 근위를 요리재료로 이용함
- (19) 송화단(피단) : 오리알을 껍질포함 발효된 것
 - 오리알은 계란과 먹는 용도가 다르며, 계란으로 송화단을 만들면 껍질을 벗겼을 때 기름이 없음
 - 중국은 아침에 죽을 많이 먹어 송화단 수요가 많음