

식이유황과 오가피 먹인 오리? 본가오리에 있다!



체내 정화작용 기능의 식이유황(MSM)과 신진대사를 활성화시켜 주는 오가피가 오리와 만나 몸에도 Good~~ 맛도 Good~~

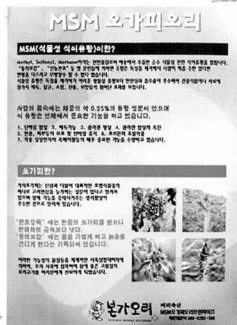
웰빙바람이 불면서 한때는 채식에 치중된 식습관이 몸에 좋고 육류는 웰빙의 적이라 치부돼 우리의 축산물이 등한시 되었던 적이 있다.

전혀 근거없는 이야기는 아니지만, 육류에 포함된 영양구조에 따라 웰빙식품이 될 수도, 그렇지 않을 수도 있다. 오리는 성인병에 탁월한 불포화지방산이 많고 육류 중 유일한 알칼리성 식품으로 '그 자체가 보양식'이라는 사실이 알려지면서 최근 부정적인 인식을 뛰어넘어 대중에게 진짜 웰빙식품으로서의 진가를 드러내며 소비량이 급증하고 있다.

경기도 추원에 위치한 본가오리(1층 오발탄)는 오리고기 인기에만 편승하지 않고 '어떻게 하면 그 좋은 오리의 효과를 극대화시키고 더욱 맛있게 즐길 수 있는가'를 고민, 연구한 끝에 MSM(식이유황)과 오가피를 급여해 키운 오리로 다양한 요리를 개발, 단품요리에서 코스요리까지 다양한 요리를 선보이고

있다. MSM 오가피 오리, 대체 무엇이 그렇게 좋을까?

● **MSM 오가피 오리의 효능과 인체에 미치는 영향**



MSM 오가피오리의 효능

유황은 크게 광물성 유황과 식물성 유황으로 나뉘는데, 지금까지 유황오리라 알려진 것은 모두 독성이 강한 광물성 유황을 법제해 급여한 것으로 절차가 복잡하고 오리고기에 효능이 나타나기까지는 오랜 기간이 소요되었다.

그러나 식물성 유황은 무취의 백색가루 형태로 분자구조에 약간의 차이만 있을 뿐, 효능은 거의 차이가 없으며 법제가 필요치 않아 가축에 급여가 훨씬 용이하고 효과도 높다. 식물성 유황(MSM)이 개발됨에





▶ MSM(식이유황)과 광물성 유형의 차이점

MSM(식이유황)	구분	광물성 유형
백색	색	노란색
무취	냄새	유황 특유의 독한 냄새
무독식품	독성	유독식품
흡수를 탁월(90% 이상)	흡수율	매우 낮음, 거의 흡수 안됨
목욕용품, 영양보충, 건강보조식품, 동물사료, 화장품, 비료	용도	비료, 농약 등 (과수농가, 마늘밭, 무, 홍화밭)
해독, 살균, 향균, 소염, 진통, 보양	주요효능	해독, 살균, 향균, 소염, 진통, 보양

따라 그동안 유황을 어렵게 법제해 사용했던 것과는 달리 더 질병에 강하고 육질 좋은 고품질 오리를 생산할 수 있을 뿐 아니라 타 분야에도 널리 활용할 수 있게 되었다.

가축에게 급여하는 것 외에 MSM은 인체에도 여러 가지 긍정적인 효과가 나타나는데 실제로 본가오리의 컨설팅을 맡았던 장규호 고문이 하루 적정량의 MSM을 꾸준히 섭취하자 체중감량은 물론 독소를 배출하는 데 탁월해 술을 마시고도 숙취가 줄었다고 한다.

사람이 처음 섭취할 때는 체내 독소가 빠져나가느라 일주일 가량 멍현상(독소가 빠져나가는 중 일시적으로 증상이 더욱 악화되는 현상)이 일어날 수 있지만 그 이후로는 몸이 한결 가벼운 것을 느낄 수 있다. 또한 오가피는 중국 한의서 본초강목에 “한 줌의 오가피를 얻는 것이 한 마차에 실은 금과 옥보다 낫다”는 기록이 남아있는데 이는 금은보화보다 중요한 건강을 지키는 식품을 뜻한다.

실제로 실험쥐를 이용한 오가피 실험에서 A군은 오가피를 급여하지 않자 수명이 660일, B군은 오가피

를 급여하자 800일을 살아 장수 물질로 확인되었으며 우리 몸의 신진대사 활성화, 성기능 강화, 피로회복, 면역기능 증진 등으로 널리 알려져 대표적 건강식품 중 하나로 손꼽히고 있다. 이렇게 몸에 좋은 MSM(식이유황)과 오가피를 사료와 함께 배합시켜 급여해 생산한 오리는 특유의 냄새가 전혀 없고 지방함량이 적으며 뛰어난 육질을 자랑한다.

• 메뉴는 다양하게, 맛은 더욱 뛰어나게...



▶ 본가오리에서 최초개발한 오리날개구이

오리를 일컬어 ‘날개달린 작은 소’라고 하는데 이는 소고기와 같은 육질과 맛을 가진 영양만점의 가끔육이라는 뜻이다.

본가오리는 지금까지 이렇게 맛 좋고 몸에도 좋은 오리가 소, 돼지, 닭과 같이 메뉴개발이 활성화되지 못해 특별식 정도로 여겨진 것에 착안, 다양하고 맛있는 요리를 개발해 각 지역특색에 맞게 메뉴로 구성하는 데 중점을 두었다.

현재 수원에 위치한 본점은 MSM 오가피 오리로 1층이 날개구이 전문점인 「오발탄」, 2층이 코스정식 전문점 「본가오리」로 컨셉을 달리하고 있다. 1층 「오발탄」은 주메뉴가 오리날개 구이로 숯불에 구워 먹으면 술안주로 이만한 것이 없을 만큼 향긋하고

쫄깃한 맛이 일품이다. MSM 오가피 오리 버리축산의 장명수 본부장은 버릴 것이 없다는 오리 중에도 콜라겐이 많아 스테미너는 물론 피부미용에 좋은 날개부위가 손질이 힘들다는 이유로 소비되지 않고 있어 이를 이용해 한국인의 입맛에 맞는 메뉴를 개발하다가 날개구이를 생각해냈다고 말했다. 오리 날개는 도압장에서 직접 가져와 먹기 좋게 손질한 후 손님에게 낸다. (오리날개구이 20Pcs 1만원)

2층 「본가오리」는 코스정식을 전문으로, 주로 가족 단위 및 크고 작은 모임 등에 맞춰 태평성대(3~4인 기준), 위풍당당(4인 기준)정식을 선보이고 있다.

정식에는 양념구이, 훈제, 생구이, 만두, 해물탕 등 다양한 메뉴를 구성하여 소비자에게 더욱 친숙하게 다가갈 수 있도록 하였으며, 현재 구상중인 메뉴가 30여가지로 점포의 위치와 특성에 따라 메뉴를 달리 할 예정으로 기존 오리전문점과 차별화되도록 노력하였다.

● 본가오리의 경쟁력과 향후 계획

현재 국내에서 유행오리를 전문으로 하고 있는 식당은 진짜 유행오리를 사용하지 않거나 유행을 적정기간 급여하지 않는 곳이 대부분이다.

이유인즉슨 진짜 유행오리를 키우려면 최소 6개월



▶ 버리축산 장명수 사업본부장

▶ (왼쪽부터 시계방향으로)분회 나종일 대리, 양동연 사원, 버리축산 장명수 본부장, 본회 장규호 고문, 본회 이강현 부장

이상 유행을 급여해야 하기 때문이다. 따라서 6개월을 기준으로 유행오리 사육을 할 경우 마리당 약 6만원 정도 소요되는 큰 비용이므로 실제 유행오리를 취급하는 곳은 거의 없다.

MSM을 오리에 급여하게 되면, 사육이 용이하고 더 좋은 육질을 기대할 수 있어 생산자는 고품질 오리를 생산하고, 보다 연하고 깔끔한 맛을 원하는 소비자의 기대에 부응할 수 있다.

지난 5월, 수원에 본가오리 본점을 준공한 후로 지금까지 직원간 손발을 맞추며 여행연습 기간을 거쳤다는 이필형 대표는 고객에게 보다 나은 서비스를 제공하기 위해 끊임없이 노력할 것이라고 다짐했다.

이대표는 이에 덧붙여 현재 각 언론사 및 방송사 관련자들을 모아 시식회를 여는 등의 활동을 통해 본격적인 광고와 홍보를 시작하기로 했으며 포부를 밝혔다.

● 코스메뉴 소개

- 오리 양념구이 : 쫄깃한 낙지와 부드러운 오리고기가 만나 고급스러운 매콤함과 감칠맛을 더해준다.
- 오리 만두 : 특유의 잡내가 전혀 없고 깔끔한 맛
- 오리떡갈비 : 일반 떡갈비보다 씹히는 맛이 훨씬 쫄득하다.
- 오리샤브샤브 : 샤브샤브는 고기에 비린내가 나서는 안 된다. 오리 목살 사용. 육수는 오리뼈로 낼 수도 있지만

개운한 맛이 떨어질 수 있어 해물로만 우려내 깊은 맛을 낸다.

- 오리훈제구이 : 일반적으로 훈제는 제품 그대로 데워내는 게 전부지만 본가오리에서는 또 한번 불판에 굽는 것이 특징으로, 구워내면 기름기가 쏙 빠져 훈제의 향은 그대로 남으면서, 더욱 담백하게 즐길 수 있다. 독특한 겨자와 마늘 소스는 오리고기의 풍미를 살려준다.

