



필자는 닭고기를 참 맛있게 먹은 경험이 있다. '닭고기를 먹었다'는 흔하다 흔한 일을 가지고 굳이 경험이라는 표현까지 써가면서 소개하는 것은 그것이 맛뿐만이 아니라 품위있게 그리고 고급스럽게 먹어봤다는 사실 때문일 것이다.

첫 번째 경험은 수년전 일본에서의 일이다. 당시 일본의 닭고기 수입량은 연간 38만톤 정도로서 세계 최대 수입국이었다. 이 물량은 우리나라 닭고기 총생산량의 2배 정도였는데 이런 시장을 지척에 두고도 왜 한국산 닭고기가 일본에 진출을 못하는 것일까? 그 궁금증을 풀기 위해 일본의 이곳 저곳을 돌았다.

동경 중심에 본사를 두고 있는 종합상사로서 세계 각국으로부터 닭고기를 수입하여 가공 판매하는 주금물산주식회사(Sumikin Bussan Corporation), 품질차별화를 지향하는 군마농협치킨푸드주식회사, 일본식조협회(日本食鳥協會), 1895년 설립 이래 100년이 넘도록 4대에 걸쳐서 가내공업형태로 닭고기를 취급하는 전문 유통업체로서 자국산 유통은 물론 해외 직수입도 겸하는 주식회사 조신(TORISHIN), 긴자지역 식육할인매장, 小田急백화점 식육부 등이 그때 찾아간 곳들이다. 그 곳에서 닭고기에 관해 내공이 짙은 대가들의



서 옥 석 과장 / 농학박사  
농촌진흥청  
국립축산과학원 가금과



말을 참 많이 들었다.

혹시나 하는 생각에서 군마현 소속의 생활지도사 한 사람에게 닭고기 전문식당이 있으면 소개를 해달라고 했다. 그래서 들어간 곳은 크지 않은 소읍의 식당이었고, 닭고기와는 어울리지 않는 꼭 우리나라 일식집 분위기라는 사실이 낯설어 다소 주뻔주뻔하면서 자리를 잡았다.

전형적인 일식집풍의 식당에서 먹는 닭고기가 어떤 것이었을까? 코스요리였다. 가슴살 사시미(sashimi)로 시작되어 안심, 무릎, 간 등 내장 부위, 요리의 종류도 회, 스프, 구이, 튀김 등 대접받는다는 느낌이 들만한 것들이었다. 나중에 알고 보니 100년 넘게 닭고기만을 요리한 집이란단다.

두 번째 경험은 멀리 이집트 카이로에서 몇 달을 지내면서 먹은 닭고기 맛이다. 이집트 농림부에서 10여개 국가의 가금전문가들을 초청하여 자국의 문화 산업 등을 체계적으로 소개하는 워크숍 형식의 프로그램에 참여한 기간이었다. 당시 식사는 아침과 저녁은 기숙사에서, 점심은 인근 호텔의 식당에서 자유롭게 골라먹는 식이었다. 밥값은 일정액을 초청자가 호텔에 지불하기 때문에 내 마음대로 비

싼 것을 먹을 수는 없었다.

독자 여러분들은 아마 메뉴의 선택에 따르는 고뇌를 경험했을 것이다. 더구나 외국에서 알지도 못하는 메뉴, 남이 사주는 것을 골라먹는 것인데, 잘못 고르면 손해라는 생각이 굴뚝이다. 몇 가지 요리를 섭렵하다가 딱 정해진 것이 닭고기, 'Firaakh Mashwi' 라고 가슴부위나 다리 한쪽을 그릴에 구운 닭고기를 접시에 얹고 샐러드 등을 곁들인 요리였다.

우리 식으로 표현한다면 닭고기 스테이크라고나 할까. 아무튼 맛이 각별하다. 나날이 지나면서 주변을 살펴보니 필자뿐 아니고 각국의 참가자 대부분이 이 요리를 선택한다. 석달 동안 이 음식만 골라 먹었으니 물릴 법도 한데 그렇지 않았다. 또 먹고 싶을 뿐이었다.

먹는 음식을 맛만으로 선택할 수는 없다. 쓴 약이라 하더라도 먹어야 할 때가 있는 법이다. 다행스럽게 닭고기는 영양적으로 참으로 우수한 식품이다. 닭고기는 단백질 함량이 높고 그 질도 우수하다. 부위별 단백질 함유량은 다리살 18.8%, 넓적다리살 19.7%, 가슴살 22.9% 등이다. 특히 가슴살의 단백질 함량이 다른 동물성 식품에 비해 월등히 높다. 체중 조절이 필요한 운동선수, 수험생, 노약자, 다이어트 여성들에게 최적의 음식이다.

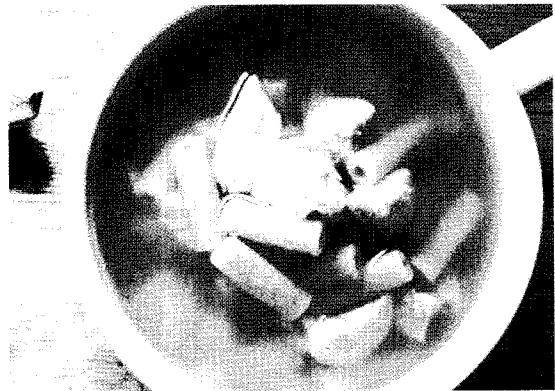
단백질은 인간의 건강 유지와 발육, 성장, 효소, 호르몬, 항체의 생성 등에 필요한 필수 아미노산을 공급하는 영양소이다. 특히 닭고기에는 식물성 단백질에 적은 함유황아미노산인 메치오닌과 시스틴 함량이 높다. 메치오닌은 알콜의 피해로부터 간장을 보호하는 역할도 한다.

닭고기는 지방조성이 우수한 육류이다. 우선 불포화지방산함량인데 돼지고기의 57%, 쇠고기의 59%에 비해 닭고기는 67~68.4%이다. 지방의 함량도 낮다. 모든 조류가 그렇듯이 닭고기는 근육과 지방이 분리되어 있고 피부나 뱃속 벽 측에 몰려있어 쉽게 제거해 조리할 수 있다. 이렇게 지방을 제거한 닭고기의 지방함량은 1~3% 정도이다. 콩치 8.7%, 고등어 10.4%, 돼지고기 삼겹살 28.5%, 쇠고기의 등심 16.9%와 비교해 보면 그 차이를 알 수 있다.

경제적으로 육류를 생산하는 문제도 중요하다. 가축의 사료와 인간의 식량경합 문제를 무시할 수는 없는 것이다. 다행스럽게도 닭은 이 부분에서 다른 축종에 비해 유리하다. 우선 육류 1kg을 얻기 위한 사료의 필요량을 계산해 볼 때 쇠고기는 5kg, 돼지고기는 3kg 정도인데 비해 닭고기는 2kg 이하이다.

각종 부산물의 활용도 가능하다. 섬유질 함량이 높은 조사료도 미생물을 이용한 발효기법 등을 통해 충분히 활용할 수 있다. 증식력은 또 어떠한가. 이런 저런 것을 따져 계산할 때 닭이 지니고 있는 생산력은 포유류의 100배 정도가 된다.

정서적인 친근감도 따져봐야겠다. 닭이 지닌 이미지, 종교, 지역 등 어떤 문제에서도 이만큼 자유로울 수가 없다. 전 세계 어디에서도 닭고기 먹는 것을 터부시하는 경우는 없다. 우리나라라고 해서 다를 바 없다. 장모가 사위대접하던 식품이다. 닭뼈를 진한 국물로 우려내어 만든 치킨스프(Chicken soup)는 몸살감기 치료에 특효식으로 서양에 널리 알려져 있다. 감기에 걸리면 민간요법으로 할머니



가 끓여주는 치킨스프를 먹는다. 이런 저런 이유로 볼 때 닭고기는 전세계인들에게 가장 사랑받는 식재료 중 하나다.

그나저나 양계인들이 또 불안하다. 조류인플루엔자 때문이다. 가끔씩 해외에서 발생소식이 들려오더니 국내농장에서도 2만수를 살처분했다. 알고 보면 강화된 상시방역 체계에 따라 연중 예찰검사를 실시하면서 예방적 차원에서 이루어진 일인데, '자라보고 놀란 가슴이 솥뚜껑보고 놀라는 격'이라 가슴이 철렁하고 그야말로 노심초사다.

답답한 마음에 옛 기록을 더듬어본다. 혹 우리의 선조들이 닭을 키우면서 질병 때문에 겪었던 고민과 해결 노하우는 어떤 것이었을까? 조선 중기의 학자 허균 선생이 편찬한 농학서적인 동시에 사대부의 생활교양서라 할 수 있는 한정록(閑情錄)에서 다음과 같은 내용을 읽었다. '닭이 비록 병이 들었어도 참기름을 먹이면 곧 낫는다. 닭 한마리가 전염병에 걸리면 나머지 닭도 모두 죽으니, 즉시 쪽풀을 닭 우리 속에 집어넣거나 입에 물려 매달아 놓는다. 혹은 집 위로 옮겨다 놓으면 전염을 면한다.' 참 소박하다. 