

SBS 「모닝와이드」- 해독의 달인~ 영양, 오리선생!



▶SBS 「모닝와이드」 2009년 1월 10일(토) 방송분

'낙동강 오리알', '달 잡아먹고 오리발' 등 그동안 일게 모르게 은근슬쩍 푸대접 받았던 오리! 더 이상 오리에게 오명은 없다! 오리의 맛과 영양을 제대로 알려 주마~ 리포터 강남영이 이번 주엔 오리를 꼼꼼히 따지고 왔다!! 자고로 예부터 남이 먹는 오리고기는 뺏어서라도 먹으라고 할 정도로 우리 몸에 아름답다고 알려진 녀석!! 그것은 바로, 육류 중에 유일한 일카리성 식품으로 성인병예방은 물론 각종 비타민과 불포화지방산이 풍부하고, 거기다 몸의 독성을 없애주는 최고의 해독식품이기 때문!! 현대, 이렇게 타고난 영양으로도 부족해서 자신을 업그레이드해 현대인의 21세기 최고의 해독제를 피하고 있는 비범한 오리녀석들이 있다고 한다!!! 그래서 찾은 곳은, 경북 예천의 한 오리농장!!! 이 곳에 사람보다 더 호강하는 오리들이 있었으니 바로, 몸에 약이 되는 귀한 홍삼과 유향을 주식으로 삼고 있는 홍삼유향오리들!! 게다가 홍삼유향오리알까지 수품순풍 황금알 부럽지 않다고!!! 이에 뒤질 소나? 충남 천안에 위생과 청결을 최고의 목표로 삼고 오리소시지, 오리 햄 등 다양한 가공식품으로 이색변신 하는 삼백초 오리를 만나본대!! 그리고, 가끔류 계의 총통합 한 장을 급습!! 매추리와 달을 통째로 삼켜버린 오리가 황토가마에 입성, 지상 최고의 보양식, 오계매구이로 환골탈태한 놀라운 소식을 전한다!!! 해독의 달인~ 영양, 오리선생의 건강강연, 개봉박두(開腹拔頭)!

홍삼유향오리농장 경북 예천 ☎ 054-654-3332

오리가공공장 '다영푸드' 충남 천안 ☎ 041-585-5511

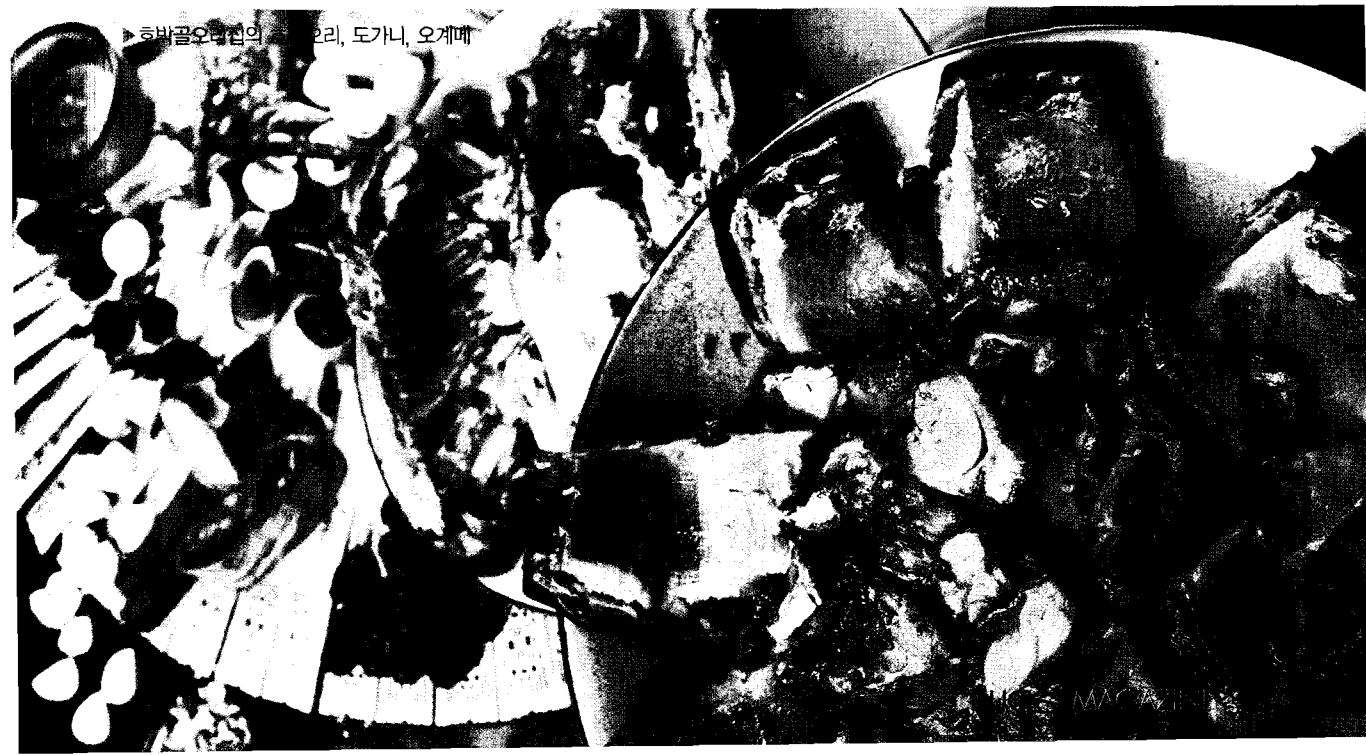
호박골오리집-오계매구이 경기도 양평 ☎ 031-774-9986

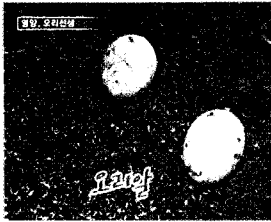
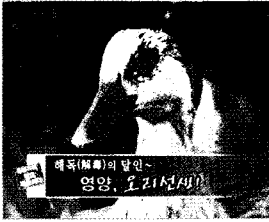
오리가 하늘을 날지 못하는 이유는 온 몸 구석구석 영

양덩어리로 가득하기 때문. 타고난 맛과 영양에 플러스 알파, 불철주야 최고의 보양식으로 거듭나고 있는 오리를 지금 만나러 간다.

오리를 만나러 한달음에 달려온 곳은 바로 경북 예천

▶ 호박골오리집의 오리, 도가니, 오계매





의 한 오리농장. 이제는 오리가 대세. 오리의 시대를 이끄는 선두주자들이 바로 여기에 있다.

목청이 크고 살이 토실

토실 오른 이 오리들이 경북 예천의 명품오리라고...

【농장주 김원혁氏】 애들은 알을 낳기 때문에 놀라면 알을 많이 안 낳아요.

바닥에는 오리알이 한 가득 깔려 있는데...



【농장주 김원혁氏】 이 오리알들은 홍삼하고 유황을 먹인 오리에서 낳은 거라 최고죠. 오리가 유황을 먹고 100% 법제를 해서

사람 몸에 좋은 성분만 남은 것. 결국 유황의 독만 빼고 사람이 유황을 먹는 것과 같죠.

이 곳의 오리들은 홍삼의 영양과 독성을 없앤 유황의 좋은 성분만 그대로 흡수한다고 한다. 이 곳의 홍삼유황오리들은 많으면 하루에 200알을 낳으니 매일이 알 풍년이라고...그런데 큼직한 오리알들 속에 유독 작은 알이 끼어있다?



【농장주 김원혁氏】 이건 오리가 처음 산란시 낳은 알로, 초란이라고 하는데 사람 몸에 매우 좋죠.

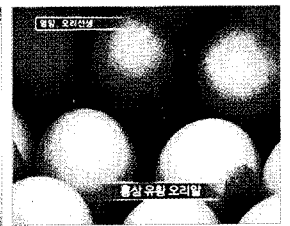
홍삼오리알은 강한 독성

을 지니면서도 몸에 좋은 유황과 원기회복의 1인자 홍삼, 그리고 생균제 등 8가지 재료를 아끼지 않고 배합 사료와 섞어 홍삼유황오리 사료를 만든다. 무려 8년

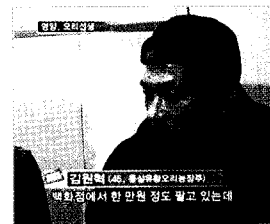
의 연구 끝에 만들어진 것으로 사료는 매일매일 일정 비율로 직접 섞어 오리에 급여한다.

이렇게 홍삼유황오리 사료로 몸보신 제대로 하면서 명품오리로 거듭나고 있다. 타고난 영양으로도 부족해 거기에 홍삼유황까지 먹으면서 제대로 업그레이드되고 있는 홍삼유황오리! 독성 강한 유황을 먹을 수 있는 유일한 동물로 그만큼 해독에 있어서는 달인 수준이다. 그 때문에 유황오리의 산란율은 대략 20% 정도 밖에 안된다.

홍삼유황오리알성분표(1알)	
분식열량	175.8 kcal
열량	2.1g/100g
탄수화물	0.00g/100g
총 섬유	14.63g/100g
지방	12.09g/100g
나트륨	58.97mg/100g
산원질	23.08mg/g
홍삼성분	4.4g 1인분

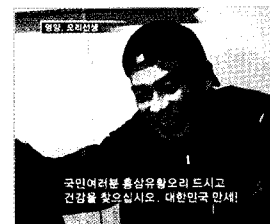


사육중인 오리들은 유황의 강한 독성분을 이겨내고 살아남은 독한 녀석들이라 할 수 있다. 홍삼유황오리가 낳은 알의 성분을 보면 몸에 이로운 전유황이



23.08mg에 홍삼성분까지 검출됐다고 한다. 그러나 이것이 진정한 황금알이 아니고 무엇인가? 이 홍삼유황오리알

은 백화점에서 한 알에 1만원 가량에 판매될 정도로 고급제품으로 정평이나 있다.



【농장주 김원혁氏】 성심성의껏 최선을 다해 키운 홍삼유황오리, 국민여러분 많이 사랑해주세요~



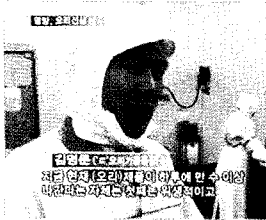
알 뿐만이 아니라 홍삼유황오리 자체도 최상급의 육질에 맛 또한 최고급인 홍삼유황오리탕도 빼놓을 수 없다. 15시간 이상 한약재와 함께 푹

고아서 육질도 아들아들 부드럽기 이룰 데 없다.

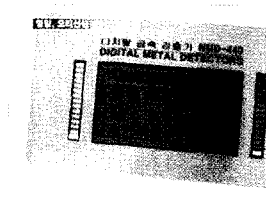
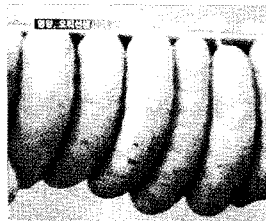


이어서 찾은 곳은 천안에 위치한 한 오리기공 공장. 위생과 청결이 생명인 가공장만큼 도착하자마자 소독옷으로 갈

아입고 에어샤워를 거치는 것은 필수코스. 구석구석 에어샤워를 마친 후 문을 열자 깨끗한 가공장이 한눈에 들어온다. 먼지 하나 없이 깨끗한 가공장에서 오리가공작업이 한창인데...



【다영푸드 김명문 공장장】 지금 현재 오리제품이 하루만 수 정도 나가고 있는데 첫 번째는 위생, 두 번째는 품질을 최우선시 하고 있습니다.



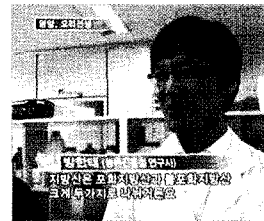
이 곳의 두 번째 성공비결은 바로 뛰어난 품질, 청결한

시스템에서 차별화된 오리 제품에 있다. 더군다나 삼백초를 먹인 오리들만 엄선, 일등급 삼백초 오리만 입성할 수 있다고. 이렇게 특별관리되어 엘리트 코스 제대로 밥은 오리는 오리소시지, 오리육포 등 다양한 제품으로 재탄생되고 있다.



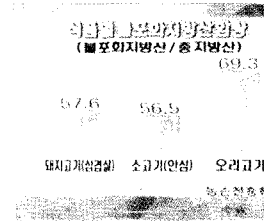
오리육포는 잣과 호두까지 촘촘히 박혀 원조 소고기 육포보다 훨씬 맛있고 쫄득하다고 한다. 잣 꺼내온 훈제오리 진

흙구이는 씹기 전에 입에서 살살 녹는 맛이 일품인데... 이렇게 맛있기만 한 오리, 우리 몸에 좋다가에 농촌진흥청을 찾았다.



【농촌진흥청 방한태 연구원】 지방산은 크게 포화지방산과 불포화지방산으로 나뉩니다. 우리 몸에서 지방은 꼭 필요한 성분이

기 때문에 무조건 나쁘다고 할 수 없어요. 불포화지방산 함량이 높은 식품을 먹었을 때 오메가 3, 6 지방산 등이 체내 콜레스테롤 수치를 낮춰주죠.



불포화지방산이 풍부하다는 오리, 얼마나 많은지 소, 돼지고기와 비교실험한 것을 보니 약 12~13% 정도 가 더 높게 나온 것을 알 수 있다.

해의 토픽감으로 손색없을 만큼 깜짝 놀랄 사고를 쳤다는 오리가 있다는 경기도 양평의 한 오리요리 전문점. 상다리가 부러질 정도로 한상 차려져 있는데... 과연 오리가 무슨 사고를 친 걸까?



【손님 1】오리가 닭을 잡아먹었어요.

【손님 2】그 닭이 또 메추리를 잡아먹었어요.

【손님 3】그 메추리가 알을 품었죠.

이게 무슨 소리? 알고 봤더니 오리 속에 닭, 닭 속에 메추리, 그 속에 알이 든 요리였던 것.



【이영례 대표】처음에 오리를 못 드시는 분들을 위해 오리 속에 닭을 넣었고 여기에 아이디어를 얻어 메추리와 알을 닭 속에 더

넣으니 사람들이 모두 신기해하고 재밌어 하더라고요. 오리는 특히 성인병, 고혈압에 좋고 여자분들 다이어트와 피부미용에 좋잖아요. 오리와 닭은 보양식으로 유명하니 남자분들도 많이 좋아하세요.



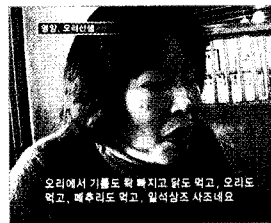
오리 배속에 속을 잘 채워넣은 닭과 메추리, 알을 채워넣고 황토가마 속에 직행, 원적외선 기

파악 받으며 3시간동안 구워지면 바로 오·계·매 황토구이 완성!

이 오계매 황토구이는 오리, 닭, 메추리의 세 가지 맛을 한꺼번에 즐길 수 있다는 장점이 있다. 그런데 이것으로도 성이 안차는 분들, 또다른 비장의 무기가 있나...?



오리가 단호박 품속에 빠져들었다? 바로 단호박 황토 오리구이. 아이들과 여성분들에 인기만점이라고... 고소하고 담백하며 오리의 깊은 맛이 단호박 속에 싹배어 맛은 물론이요, 영양까지 완벽하다.



【손님】오리 기름이 짝 빠져서 좋고 이 오리와 함께 닭, 메추리까지 먹을 수 있으니 일석삼조, 사조네요.



【정대용 한의사】오리고기는 몸이 허한 것을 보하고 열을 내려 오장을 튼튼히 하고 소변을 잘 보게 합니다. 그러므로 동맥경화나,

고혈압 등과 같은 성인병 예방에 좋습니다.

백점 만점에 백점, 실속만점인 오리. 이제 미운오리새끼는 안녕~

