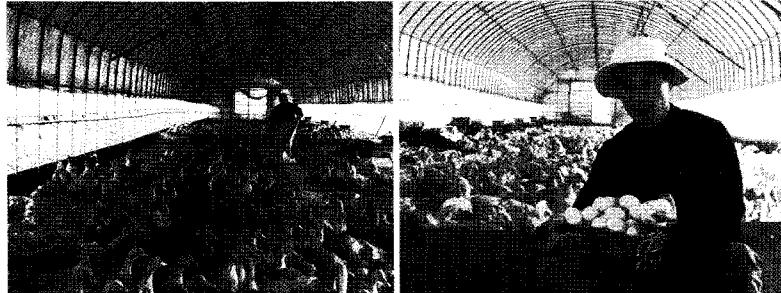


[富農白書] 영양분 2배! 값은 10배!

명품오리 인생역전기 예천 홍삼유황오리농장 대표 김원혁氏

▶ SBS TV 「싱싱일요일」, 2009년 4월 5일(일) 방송분

부농백서



평범한 오리는 가라~ 명품(名品) 오리가 떴다!

이 명품 오리의 몸값은 일반오리의 10배인 15만원/ 오리알 하나에 3천원/ 최고의 몸값을 자랑하는 이 오리의 주인이 있었으나~ 바로 오늘의 주인공, 경상북도 예천(醴泉)의 예천홍삼유황오리농장 대표 김원혁 氏!

오리의 달인으로 불리며 연간 10억원의 매출을 올리고 있는 주인공이지만, 지금의 대박 오리아빠가 되기까지 많은 어려움이 있었다고 하는데 소 사육 당시엔 소 파동으로, 오리 사육을 시작했을 땐 조류인플루엔자(AI)로 정성들여 키운 가축 모두 출하할 수 없었다. 그렇게 술한 오리 사육 실패로 난관에 봉착했던 그가 생각해낸 방법은 '면역력(免疫力)'이 강한 오리를 키워내는 것! 수년간의 연구와 실험을 거듭, 자체 개발해 낸 것은 혼합발효사료였다. 그 비밀의 열쇠는 '유황(硫黃)'이 주고 있었다고! 과연 유황으로 만든 사료에는 어떤 비밀이 숨겨져 있을까? 집념과 노력이 빚어낸 명품오리 인생역전기, 그 성공 신화를 공개한다.

Duck's Hot! Issue



주인공을 찾아 도착한 곳은 경상북도 예천(醴泉)。

【리포터】 와~ 어? 꽉꽉꽉꽉꽉 소리 들리시죠~ 안녕하세요.

【김원혁氏】 안녕하세요.



드디어 만났다. 금값보다 비싼 오리를 낳는다는 김원혁氏.

【리포터】 와 세상에~ 이것 좀 보세요. 안녕~ 애들아 반가워 저는 하얀 오리를 생각하고 왔거든요, 그런데 여기 오리는 목욕을 너무 안한 것 같아요. 선생님.

【김원혁氏】 오리를 겉모습으로만 판단하면 큰일나죠. 특별한 오린데 그래요.

자세히 보니 뾰얗고 하얀 오리는 운데간데 없고 잿빛 오리 미운 오리들만 가득하다.

그런데 그때! “놀러가자~” 주인공의 말 한마디에 우루루 축사를 빠져나가는 미운 오리들.



【김원혁氏】 여기가 애들 놀이터예요.

알고보니 축사 옆에 오리들의 놀이터가 있었다. 6000여 평방미터의 진흙밭에 물길을 터놓은 이곳에서 오리들은 황토 물에 목도 죽이고 흙 목욕도 하면서 하루에 반나절씩은 꼭 일광욕을 즐긴다고. 그러니 당연히 진흙투성이 미운오리일 수 밖에.

【리포터】 아니 근데 오리들을 왜 이렇게 풀어서 키우시는 거에요?

【김원혁氏】 애들도 집에서 학교만 갔다가 집에 와서 방에서 놀라고 하면 애들이 약해지잖아요. 그러니 오리들도 비깥에서 운동도 하고 목욕도 하고 그래야 건강하죠.



【리포터】 와~ 날개에 있는 균육이요, 진짜 단단해요.

【김원혁氏】 애네들이 운동을 많이하고 특별한 것을 먹어서 그래요.

갑자기 수레에 뭔가 싣고, 냄새만 맡고도 아는 걸까. 벌써 오리들이 입구 쪽으로 모여드는데...

주인공이 수레에서 꺼내기 시작한 것은 바로 특별 간식 미꾸라지. 잡식성인 오리에게 미꾸라지는 단백질의 보고라고. 게다가 인근 김치 공장에서 공짜로 얻어온 배추로 비타민과 섬유질까지. 순식간에 4000마리의 오리들의 간식 탈환이 시작되었다. 한 마리라도 놓칠세라 마치 진공청소기처럼 빨아들이는데. 이 가공할 만한 오리의 식성. 매일 쟁기는 미꾸라지의 가격만 한달에 50만원을 육박하지만, 이렇게 잘 먹는 모습만 보아도 주인공은 행복하다고.

【김원혁氏】 자 이제 오리들이 다 놀라 나갔으니까 이제 우리 일 시작입니다. 시작하려 가이지요.

【리포터】 저는 오리 내보내시고 쉬는 줄 알았어요.

【김원혁氏】 지금부터 일의 시작이에요.

【리포터】 와~ 보이세요? 오리알이에요.



매일 아침 두어 시간 오리알 줍는 시간은 돈 줍는 시간이다. 주인공의 오리알은 무려 3000원씩에 팔리기 때문이다.

【리포터】 하루에 얼마나 줍는 거예요?

【김원혁氏】 하루에 500개 정도 줍습니다.

【리포터】 3000원에 500개면…?! 와~

자연교배를 통한 유정란인데다가 양식 오리알보다 연간 낳는 오리알의 개수가 적으니 비쌀 수밖에 없다고.

【김원혁氏】 하루 일이 많죠. 계속해야 되요.

오리알 수거를 마친 주인공 갑자기 거대한 자루를 펼치는데...



【리포터】 이건 싱싱한 왕겨네요~

【김원혁氏】 뽀송뽀송한 오리 이불이에요. 이제 오리들이 들어오기 전에 다 깔아놔야 되요.

【리포터】 여길 다요?

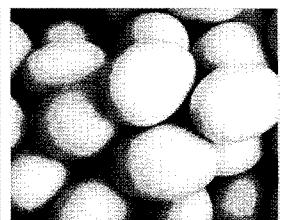
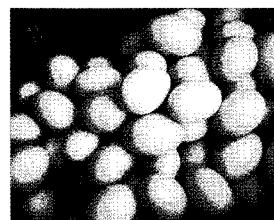
【김원혁氏】 그럼요. 다 깔아야죠.

왕겨 속에 분해 성분이 오리들의 배설물을 발효시켜 냄새도, 축사 환경도 쾌적하게 만든다는데. 진흙 목욕을 마친 오리들이 편안하게 휴식을 취할 수 있는 축사가 완성되었다. 어머~ 폭신풍신 하겠다.

【리포터】 와~ 여긴 축사가 아니라 제 안방 같아요.

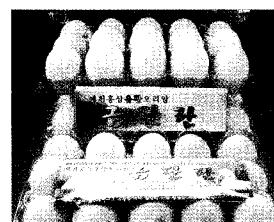
【김원혁氏】 오리들도 이불에 들어가서 편안하게 잠을 자듯이 오리들도 바깥에 나갔다가 집에 들어왔을 때는 깨끗한 집에서 쉬어야지 스트레스도 안 받고 좋아요.

오리는 쉴지언정 일은 끝나지 않았다. 이번엔 오리 알 세척 작업. 축사의 왕겨알들이 묻은 오리알들을 상품성을 위해 깨끗이 닦아낸 뒤 포장해주는 것이 관건이



다. 진흙 속의 미운 오리 알들이 예뻐졌다. 이게 바로 개당 3,000원의 명품 오리알이라는데 수고했다며 건내는 오리알을 꿀꺽. 맛이 어때요?

【리포터】 음~ 노른자는 약간 달구요 흰자는 약간 짭조름하고 오리 한 알에서 여러 가지 맛이 나요.



맛도 좋지만 각종 성인 병에 좋아 주문이 끊이지 않는다는 오리알과 오리고기는 소포장과 직거래가 원칙. 신선도를 위해 전날 주문받아 다음날 배송하기 때문에 대량판매는 하지 않는다고. 그렇다보니 입소문이 퍼져 주인공의 오리는 매일 전국 팔도로 이어지고 있다.

【리포터】 그럼 매출은 어느정도 되세요?

【김원혁氏】 매출은 많은 것 같아 안보이지만 연 매출 10억 정도 되고 있습니다.

오늘도 '억소리' 나는 오리 고기와 오리 알의 출하는 끝. 출하가 끝나자 배고파진 리포터 앞에 이게 웬 떡. 오리 백숙부터 큼직한 오리알 후라이까지. 한 상 가득 오리로 만든 진수성찬이 펼쳐졌다.

【김원혁氏】 자 오늘 고생 많았으니 한번 먹어봐요.

리포터 오늘 고생한 보람이 있다. 오동통한 오리다리 음~ 맛있겠다.

【리포터】 오리의 그 특유한 짐냄새 있잖아요. 그게 없어요. 그리고 소고기 장조림 먹는 것도 아니면서 질기지도 않고 쫄깃쫄깃하고 이걸 뭐라고 설명해야 하죠? 이야~

사람들만 먹을 수 있나, 오리들도 밥 먹을 시간이다. 별 써 밥 냄새를 맡고 몰려들어 먹기를 시작하는 오리들.

【리포터】 와~ 세상에 어쩜 이렇게 잘먹어요. 편식을 안해요.

■ Duck's Hot! Issue



【김원혁氏】 안하지. 내가 오리를 잘 알아. 맛있게 배합을 했거든.

사실 주인공은 자타공인 오리 사료 전문가. 직접

개발한 비법의 사료이기 때문이다. 비법의 오리 사료를 개발하기까지 주인공에겐 남다른 시련이 있었다. 젊은 나이에 도시 생활을 접고 귀농한 그는 한우를 키우면 돈이 되겠다는 생각에 소 사육을 시작했다. 그러나 소고기 수입개방과 소 값 폭락에 사료 값도 나오지 않자 키우던 소 40 마리를 헐값에 넘기고 결국 빈 손이 되었다는데.

【김원혁氏】 소 값 한 마리가 280만원 거의 300만원하던 송아지 한 마리가 130만원에서 150만원으로 떨어지니까 그것 때문에 소를 거의 헐값에 팔았죠. 사료 값을 감당을 못하니까 새로운 일을 찾던 어느 날 후배의 농장을 찾아간 김원혁氏. 그 곳에서 본 오리는 새로운 희망으로 다가왔다.

【김원혁氏】 그 당시 웰빙 식품으로 오리가 각광을 받는 시기였었어요. 그 당시에는 사육농기도 그리 많지 않았고, 또 앞으로 비전도 좋았었고, 그래서 오리를 사육하게 된거죠.

그렇게 2003년 가진 모든 재산을 다 털어 농장을 임

대하고 1000마리의 오리를 사육하기 시작했다. 주인공에게 이제 오리만이 전부였다. 그러나, 잡식성이라 잘 먹는다는 점만 빼고는 전염병이나 사육조건들을 몰랐던 그의 경험부족으로 오리들이 폐사했고, 조류인플루엔자(AI)까지 겹쳐 설상가상(雪上加霜)이었다.

【김원혁氏】 하늘이 무너지는 심정이죠. 그냥 가장 먼저 생각나는 게 자식들 얼굴이더라고요. 엄청나게 어려운 시절에 돈도 많이 없었는데 한 3억 정도 손해를 보고 나니까 자식들을 어떻게 대해야 하나 그 생각부터 했어요.

오리 사육을 포기할까도 했었지만 오기가 생겼다.

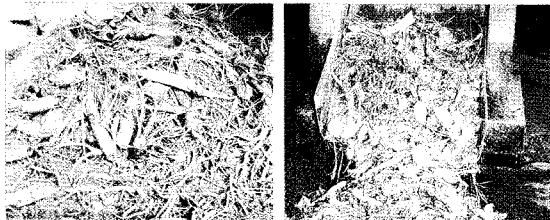
【김원혁氏】 병을 피하기 전에 내가 병을 한번 이겨보자. 사람도 뭐 감기 걸리면 예방접종도 맞고 하는데 아예 애초에 병을 이길 수 있는 사료를 개발해 보자 했습니다.



실패한 경험으로부터 질병으로부터 오리를 보호 할 수 있는 특별 사료를 개발하기 시작한 김원혁氏. 그 때 알게 된 것이 바로 유황이었다. 유황에 각종 한약재를 섞어 오리에게 먹이기 시작했다.



【김원혁氏】 처음에는 멋모르고 유황이 좋다고 하니까 유황을 오리한테 먹었는데 오리가 또 많이 죽는 거예요. 이게 왜 이럴까 싶어서 보니까 유황비율이 안 맞았던거죠.



할 수 있는 특별 사료를 개발하기 시작한 김원혁氏. 그 때 알게 된 것이 바로 유황이었다. 유황에 각종 한약재를 섞어 오리에게 먹이기 시작했다.



오리가 아무리 유황의 독을 해독한다 해도, 중요한 것은 배합 비율이었다. 3년간의 지독한 연구가 시작되었고, 결국 그만의 혼합발효사료가 개발되었다.

【리포터】 와~! 세상에 뭐가 이렇게 많아요.

그의 사료에 빠져서는 안 될 필수 요소가 바로 이 한약재들이다.

【김원혁氏】 이건 흥삼이에요.

【리포터】 흥삼이요? 오리가 이렇게 귀한 걸 먹어요?

【김원혁氏】 오리들에게 흥삼을 먹이게 되면 기력이 강해지고, 특별한 오리로 생산될 수 있죠.

【리포터】 사람들은 먹기에도 귀한 흥삼을 얼마나 먹이시는 거예요?

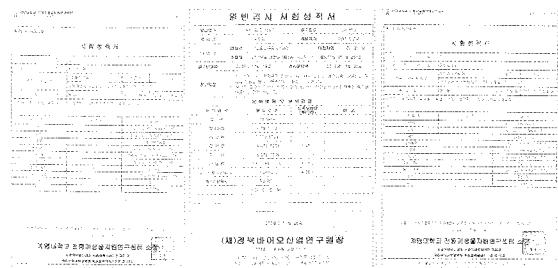
【김원혁氏】 1년에 한 마리당 7만원 정도 들어요.

한 마리의 오리를 평균 1년 3.5kg으로 출하하기 위해 1년 내내 먹인다는 주인공표 혼합발효사료. 솔잎과 인삼, 흥삼 등 6가지 한약재를 갈아 넣은 뒤 그만의 비율로 유황을 섞어 3일간의 발효 시간을 가진다. 그다음 다시 잘게 부스면 바로 그 냄새만 맡아도 달려오는



비법의 혼합발효사료가 완성된다. 그의 정성이 통한 건지 이 사료를 먹고 자란 오리는 유황성분은 물론 사포년까지 다량 함유하게 되었다. 주인공의 사료와 오리사육법은 예천 농협기술센터에서도 주목하게 되었다는는데…

【예천 농협기술센터】 이 농장에서 사용하고 있는 오리들의 발효사료를 농촌진흥청 농업인 기술 개발 과제로 채택하여 연구를 해서 전국 오리 사육 농가에게 이 기술을 보급하려고 연구 중입니다.



오랜 시간의 연구와 노력으로 오늘의 성공을 이룬 김원혁氏. 하지만 그는 이 성공을 혼자 누리고 싶지 않다.

【김원혁氏】 모든 질병을 이길 수 있는 경쟁력 있는 오리 사육법을 개발하여 전국에 있는 오리 사육농가에 이바지하는 것이 제 소망입니다.

진흙탕 미운 오리들의 건강함이 세상 모든 오리들에게 전해질 때 까지 그의 연구는 계속 될 것이다.

