

신록이 아름다운 계절이다. 전국을 강타했던 벚꽃 축제들은 가고 이제 푸르고 청아한 나뭇잎의 시절이 도래했다. 앞산의 나무들은 제 각기 푸른 빛의 옷으로 갈아입고서 아름다움을 자랑하고 있다. 성급한 젊은이들은 벌써 해운대와 경포대 해수욕장을 상상하면서 균형 잡힌 몸매를 만들기 위한 마스터플랜을 세우고 있을 것이다. 화려한 그림을 그릴 수 있는 신체를 타

고난 그대들은 복 받은 세대들이다. 이 세대들이 아주 좋아하는 가슴살에 대해서 이야기해보자.

닭고기의 가슴살 하면 여러 부위 중 펍펍해서 선호도가 가장 낮은 부위로 평가 되었다. 그래서 이 부분을 어떻게 해결해서 소비량을 증가시킬 것인가 우리들에게는 주요 화두였다. 불과 몇 개월 전까지만 해도, 이런 가슴살이 최근에는 귀하신 몸이 되었다. 속된 말로 없어서 못 파는 제품으로 바뀌었다.

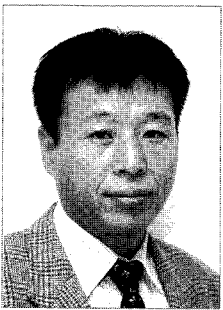
가슴살을 사랑하게 된 당신에게



다이어트 용도로 사용하는 것은 이미 오래된 역사가 되었고, 그릴용 패티로 거듭나는가 하면, 캔 제품으로 환생해 참치의 아성을 무너뜨리면서 국민의 건강과 미용에 혁혁한 공을 세우고 있다. 가슴살을 많이 먹으면 여성은 피부가 고와지고, 뱃살이 줄어드는 효과가 있고, 남성에게는 뽕뽕한 가슴을 선사한다.

얼마 전에 늦게 귀가한 아빠 뒤편으로 닭다리 2개가 온전히 남아 있어서 자식들의 아빠 사랑이 극진하다고 생각했었는데, 나중에 알고 보니 가슴살을 선호한 자식들의 어쩔 수 없는 선택이었음을 알고 뒷맛이 씹쓸했다는 어느분의 이야기가 시사하는 바가 크다. 아직도 닭다리에 연연하고 있는 당신이라면 당신은 구세대!

가슴살을 이용한 제품은 다양하게 개발되어서 소비자들을 유혹하고 있다. 일부 회사에서는 원료육이 부족해 영업을 할 수 없다고 아우성이다. 브라질 등 외국에서 가슴살을 수입해 판매하기도 한다. 몇 년 전에만 해도 육



박 희 권 상무
(주)하림

계를 3kg까지 키워서 가슴살은 유럽에 수출하고, 날개는 한국에 수출하고, 닭다리는 일본에 수출하는 태국을 벤치마킹해야 우리나라 육계산업이 발전할 수 있다고 외치곤 했다. 대닭을 키워서 부분육 시장을 육성해야 시장을 키울 수 있다고 할 때도 걸림돌로 등장한 것이 체화되는 가슴살을 어떻게 처리할 것이냐는 문제에 도달하면 수출이외에는 대안이 없는 것으로 생각했다.

이제는 시장이 변했고, 소비자들의 선호가 변했다. 급속하게 커지고 있는 가슴살 시장을 과감하게 키워나가는 대책이 절대적으로 필요하다.

우선적으로 육계의 출하중량을 2.5kg 이상으로 키워서 부분육 시장을 적극 육성해야 한다. 최신식 무창계사 신축이 많이 늘어났다. 이 계사들의 사육밀도를 적극 활용한다면 대닭 사육에 전혀 문제가 없다.

요즘처럼 병아리 가격이 수당 700원을 형성하는 상황에서는 더욱 필요한 처방이라고 생각한다. 원료육 확보가 가슴살 시장 확대를 위한 근본이니까.

그리고 가슴살을 이용한 제품을 다양하게 개발해야 한다. 판매하는 채널도 다양화 시켜야 한다. 치킨과 피자의 만남은 아주 보편화되었다. 고급스런 빵에 가슴살을 넣어 빵 맛을 더욱 좋게 하고, 빵 제품을 다양화시키고 있다. 그릴 제품들도 인기를 누리고 있다. 튀김 제품도 요리방법 등을 개선하여 매니아들을 더욱 확보하면서 꾸준하게 판매

해야 하고, 가슴살을 그릴에 요리해 웰빙식품으로 즐길 수 있도록 해야 한다. 특히 가슴살은 환자식으로도 아주 훌륭하다. 가슴살을 이용해서 만든 닭죽은 노인이나 환자들에게는 최상의 보양식이다.

이러한 노력들은 모든 세대들에게 닭고기를 먹게 하는 지름길이다. 양념치킨을 좋아하는 어린 세대, 가슴살의 매니아 젊은 세대 등.

우리의 DNA는 참으로 다양하다. 빨리 빨리 행동해야 하는 DNA와 멍처야만 직성이 풀리고, 남이 하는 것이라면 무엇이든지 꼭 해야만 남에게 뒤지지 않는다고 생각하는 DNA를 우리는 가지고 있다. 이런 DNA 때문에 우리가 이만큼 성장했다고 장점으로 말하는 분이 많다. 그렇지만 아직도 이런 DNA를 마케팅에 접목한 경우는 많지 않다.

닭고기 시장이 포화되었다고 혹자는 말한다. 널려 있는 게 우리가 개발할 시장인데도 말이다. 아직도 새로운 닭고기 맛을 갈구하고 있는 소비자가 우리 주위에 4천7백만명이나 있고, 매년 6억수 이상의 육계가 새로운 제품이 되어서 우리들의 입맛을 돋을 준비가 되어 있다는 것을 명심하고 오늘을 살아야겠다.

머지않아 육계 연간 도축수수 15억수, 연간 닭고기 소비량 100만톤의 시대를 기대하면서. 