

오리육의 해외 수출 상품화 전략



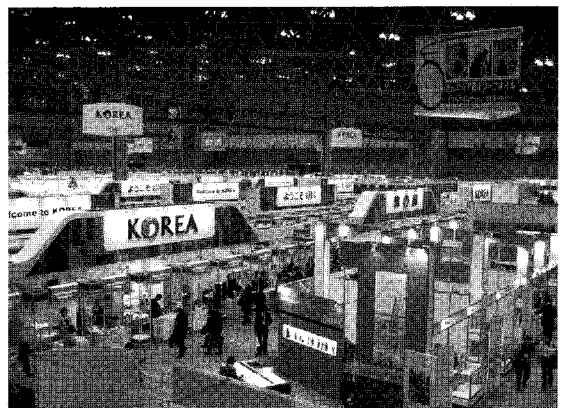
안 병 기 교수
전남대학교 연구교수/닭수출연구사업단 간사

경제 수준의 향상과 건강에 대한 소비자들의 관심이 날로 증가하면서 국내 오리 산업은 비약적으로 발전해 왔으며, 전체 농산물 중에서 10번째의 규모로까지 성장하였다. 3~4년 전과 비교하여도 국내 오리고기의 소비량이 20% 이상 증가하였고, 앞으로도 고병원성 조류인플루엔자 발생과 같은 악재를 만나지 않는다면 지속적으로 국내 오리 산업은 성장·발전할 것으로 예측된다. 오리 산업의 기회요인으로는 불포화 지방산 함량이 높고 콜레스테롤이 적어 건강에 대한 소비자들의 관심에 부합하며 맛과 식감(texture)이 좋은 동물성 식품이라는 점을 들 수 있다. 반면 사육



시스템 및 위생관리 체계의 미비, 오리고기 소비 패턴의 편중, 등급 제도의 미실시, 향후의 시장 개방에 따른 무한경쟁 등은 국내 오리 산업의 약점 및 위협 요인으로 생각된다. 특히 오리 산업의 지속적 성장을 위해서는 수급 안정을 위한 정책이 마련되어야 하는데, 이를 위해 국내 유통구조 개선, 브랜드 오리고기의 육성, 오리고기의 수출 상품화 전략 개발이 절실히 요구된다. 본 고에서는 개방화 시대에 대응하여 국내 오리고기의 경쟁력 제고와 해외시장 개척 가능성이 높은 오리 부산물 및 오리육을 활용한 고부가가치 가공식품 개발 노력 등 오리고기의 수출 전략에 대해 생각해 보고자 한다.

2007년 가축사육통계 (FAOSTAT)를 보면 전 세계의 오리 사육 수는 1,095,805 (천 수)로 이 중 91.04%인 997,625 (천 수)가 아시아에서 사육되고 있다. 중국은 전 세계 오리 사육 수의 68.6%에 해당하는 752,162 (천 수)로 가장 많았으며, 지난 1999년 기준으로 아시아 지역의 오리 사육 비율이 약 87%이었던 것과 비교하여도 오리 산업이 아시아, 특히 중국을 생산 중심지로 하고 있음을 알 수 있다. 고병원성 조류인플루엔자 발생에 따라 큰 변동이 있지만 베트남, 말레이시아 및 태국 등 오리 생산 주요국들의 사육 자료를 모두 합하면 전 세계의 오리 사육 수의 약 10%에 해당하는 오리가 이들 지역에서 사육되고 있는 것으로 나타났다. 우리나라의 오리 사육 수는 10,513 (천



수)로 약 0.96%에 해당하는 수치이다. 특이하게 일본은 가축사육통계 (FAOSTAT)에도 사육 통계가 나와 있지 않으며, 일본 국내에서 2007년 연간 도입된 오리 숫자가 41만 수(鷄鳴新聞 통계 자료)에 불과하다.

가까운 일본은 홍콩, 우리나라와 더불어 오리고기를 가장 많이 수입하는 나라로, 3 개국의 수입량은 1999년 기준으로 전 세계 물량의 약 40%를 차지하고 있다. 우리나라는 일본과 지정학적으로 가장 가까운 위치에 있기 때문에 위생적인 고품질 신선육과 일본인들의 선호도를 맞춘 맞춤형 가공제품을 생산한다면 일본 시장의 진출이 가능할 것이다. 현재까지 수출실적이 매우 부진한 이유로는 고병원성 조류인플루엔자와 같은 질병 요인 외에도 해외시장의 정보 및 마케팅 전략의 부재, 출하체중 등 사양관리의 문제, 안전성 및 위생검사 기준 미비, 각국 검역체계에 대한 정보 부족, 오리고기 가공식품 개발 노력의 부족 등이 원인인 것으로 판단된다.

◎ 수출확대를 위한 홍보/마케팅 및 수출지원 정책의 개발

중국과 대만 등 일본을 대상으로 하는 주요 수출 경쟁 국가들이 시장 개척을 위해 어떤 전략을 사용하는지에 대한 정보를 획득하고 이를 활용한 효율적인 수출 전략 수립이 선결되어야 하겠다. 국내 오리고기 제품에 대한 수출 대상국 소비자들의 선호도를 향상시키기 위해서는 사전에 수출 대상국의 소비 문화에 대한 시장조사와 개발 제품에 대한 소비자 반응 등 시장 조사 분석이 필요하다. 주요 수출국을 대상으로 하는 과거에 실행하던 수출 프로모션의 문제점을 파악하고 개선된 방향으로 접근해야 한다. 그 한 가지 방법으로 국제식품박람회(IFE)에 적극적으로 참여하고 주요 유통 바이어의 국내 초청 등의 행사를 통해 국내산 오리고기의 안전성과 우수성을 효과적으로 홍보하는 전략도 필요하다. 획일적이고 단기적 관점의 수출정책에

서 탈피, 수출지원 정책을 혁신적으로 추진할 필요성이 있는데, 이를 위해 오리 생산농가와 도압 및 오리고기 가공 관련업체의 다각적인 애로사항을 청취하고 세밀한 대책과 정책 개발이 병행되어야 하겠다.

◎ 위생적인 사양 시스템 구축 및 오리고기 안전성 확보

식품 안전성(food safety)은 전 세계적으로 가장 핵심이 되는 요구 사항이다. 오리 생산에 있어서 살모넬라 오염은 매우 심각한 수준이며, 주로 불량한 사양 관리 단계에서부터 유래한다. 대부분의 아시아의 오리 수출국가들의 생산 조건은 바이오시큐리티의 국제 규격을 충족시키지 못하는 듯 하다. 오리에서 문제시 되는 주요 질병의 통제를 위해서는 신속한 진단 시스템의 도입, 저비용 고효율 백신 개발, 백신 투여의 효율적인 방법에 대해서 전문적인 연구가 수행되어야 한다.

사양 시스템을 개선하고 도압 공정에 위생성을 강화하는 등 종합적인 관점에서의 제품의 안전과 품질을 보장하는 동시에 위생 관리의 확보를 위해 생산·가공·유통 전 과정에 대한 HACCP를 의무화 하며, 모든 과정에 대한 이력 추적 시스템을 구축해 나가야 할 것이다. 특히, 운반·보관 과정 등 유통 시스템의 관리 방안 및 대책이 필요하고, 각 국가별 검역 체계 및 위생관리 제도에 맞는 수준과 더 나아가 국제적 수준의 관리 시스템 구축은 오리 산업에 있어서도 장기적으로 해결해 가야 할 과제이다.

◎ 고부가가치 신선육 및 다양한 오리고기 가공제품의 개발

오리고기 및 관련제품의 수출 확대를 위해서는 수출대상국 현지 실정에 맞는 다양한 제품 개발 노력이 요구된다. 소비자들이 동물성 지방 섭취를 기피하는 경향을 읽는다면 오리고기 역시 저지방 정육 생산에 초점을 맞출 필요가 있다. 페킨 종과 머스코비 종에서 저지



▲ 일본의 다양한 가금육 및 가공제품

방육을 생산하기 위한 육종 프로그램이 진행되고 있으며, 말레이시아와 싱가포르의 화교 시장을 타겟으로 지방 함량이 낮은 2원 교잡종 (2-way hybrids mule ducks) 실용오리가 공급된 바 있다. 계속 내 콜레스테롤 함량을 낮추기 위한 다양한 영양학적 연구 결과를 오리 연구에 벤치마킹 하는 시도도 필요하겠다.

현재 닭고기를 활용한 다양한 육제품 들이 상품화 되어 있으며, 이미 다양한 형태의 계육 가공품을 제조하여 간편 조리를 통해서 소비가 가능하게 하는 제품이 유통되고 있다. 오리고기 역시 로스팅, 프레스트 솔트, 오리 롤, 허브 오리 등으로의 가공이 가능하며, 발골, 텀블링, 재구성 및 마리네이팅과 같은 공정을 포함하는 다양한 2차 가공기술을 통하여 오리고기의 이용성을 증진 시키고 통오리 형태를 부분육의 고품질 오리 제품으로 전환시킬 수 있다. 또한 부산물을 원료 형태로만 수출할 것이 아니라 육수 및 측면 등 소비자들이 편리하게 이용할 수 있도록 가공함으로써 오리 부산물에 부가가치를 부여하는 연구도 필요할 것이다. 한국적 양념 소재를 활용하여 가공제품을 생산하

거나 우리의 전통식품에 오리고기를 접목하는 방법을 통해 다양한 오리 가공제품을 생산하고 수출 상품으로 확대 시킬 수 있을 것이다. 최근에 경상대학교 연구팀에서 오리가공 연구 결과를 우수 학회지에 보고한 예가 있으며, 이는 오리 관련 연구가 국내에서도 성공적으로 수행될 수 있음을 시사하는 것이다.

농림수산식품부, 농림기술관리센터와 관련 업체의 연구지원으로 지난 9월부터 닭수출연구사업단(사업단장, 강창원 교수)이 출범하여 연구 사업을 수행 중에 있다. 총 8개 대학, 6개소의 공공기관 연구소와 관련업체 11개소가 참여하는 본 사업단은 닭고기를 수출전략 품목으로 개발하고, 2013년 가금육 및 연관산업 수출총액 3,000만 불 이상 달성을 목표로 총 132명의 각 분야 전문가들이 활동하고 있다. 다양한 오리 제품을 생산하는 (주)화인코리아 등 전문업체들이 본 사업단과 산·학 협력 체계를 구축하고 연구에 참여하고 있으며, 이러한 인프라를 적극적으로 활용함으로써 닭고기 뿐 아니라 오리육 제품의 해외 수출이 활성화 되고 관련산업이 동반 성장하기를 기대한다.