

자! 이제 우리 꿈을 꾸어 봅시다.



장규호
(사)한국오리협회 교문

이제 우리 민족의 최대 명절인 추석도 코앞에 다가왔다. 아무것도 변변하게 이룬 것도 없이 새로운 명절을 맞아야 하더니 한심한 마음도 들지만, 지금까지의 과정이 어찌면 꼭 필요했던(?) 것이라고 생각을 해 보면서 애써 자위해 본다.

지금까지 살아오는 동안 일에 대한 욕심이 내가 가진 능력에 비해 너무 많다는 것을 새삼스럽게 느끼며 나의 생각의 한계를 몇 번이고 심사숙고 해봤다.

특히, 쓰러진 이후 모든 것이 와해된 후에도 그런 태도는 유지가 되었던 것이다. 보다 이상적인 것을 찾고자 하는 마음이 강해 현실성이 결여된 듯 보이는, 그러한 자세는 나는 물론 주위의 모든 분들을 힘들게 만들었다. 이랬던 내가 모두에게 꿈을 꾸어보자고 권하다니 이게 왜 변화인가?

많은 사람들이 많은 희망을 가지고 속속 오리업계에 진출했고, 오리 농업 생산액 통계가 1조1천5백여원을 돌파했다는 뉴스도 들려온다. 또, 오리시장 규모가 1조원이 넘으면서 대기업의 진출도 예상되고, 이전보다 훨씬 다양한 오리관련 제품을 마트에서 볼수 있는 등 오리업계는 싫든 좋든 엄청난 변화의 물결에 휩싸

이기 시작했다.

그러나 이제부터 닥쳐올 변화를 대비하려면 이런 정도 가지고는 어렵겠다는 생각이 든다.

연전에 오리마을 칼럼에서 오리 R&D 센터 설립의 필요성을 강조한바 있는데, 얼마 전 대전에서 국제축산 박람회가 있어 참관 후 오리연구회가 소집되어 옹저 버로 참석하였는데, 정부 주도로 발족이 되었으나 오리업계에 꼭 필요한 조직이 될 수 있을 것으로 생각이 들었다. 연구회원들은 오리업계에 필요한 일이 무엇인가를 직시하여 좋은 결과를 도출 할 수 있기를 바라 본다.

필자는 오리사육부분에서는 앞으로도 큰 변화가 없을 이라고 생각을 했었다. 그러나 이번에 그것이 잘못된 생각이었다는 것을 깨달았다.

그동안 사육농가들의 고민거리로 등장한 깔짚 문제만 해도 그렇다. 첫 번째로 지난 7월호에 소개한 양무희 박사의 제휴농장인 토종닭 농장에 가 보았다. 그 농장은 한번 사육한 깔짚 바닥이 보일 정도로 왕겨를 드문 드문 뿌려 놓은 상태에서도 환기상태가 좋았다.

왕겨 사용은 얼마나 하느냐고 물었더니 평소의 50% 정도 사용한다는 대답이었다. 또, 다른 종돈농장의 경우 전반적으로 악취 때문에 골치를 썩었으나 이젠 악취에서 해방되었다는 평가이며, 분뇨량을 체크해보니 평소의 30~40%가량이 줄었다.

양돈협회의 핵심선결과제에 분뇨자원화가 있다. 그것은 곧 닥쳐올 해양투기와 맞물려 시급한 사안으로 알고 있는데 근본적으로 분뇨의 30~40%가 줄어든다니 분뇨 처리에 목을 매고 있는 담당자들한테는 귀가 번쩍 띄일 만도 한 일이다.

두 번째로 전남 보성의 이근수 회원을 찾아가 보았다. 대개의 경우 농장 입구에 가면 불쾌한 냄새와 더불어 파리 때문에 차문 단속에 신경 쓰기 마련인데, 이곳에서는 파리 한 마리 보이지 않았다. 축사바닥을 삽으로 파 냄새를 맡아 보았더니 웬걸! 신선한 흙냄새 외에

아무 냄새도 나지 않았다.

그곳에서 들은 내용은 다음과 같다. 깔짚 재료인 토탄을 약 5cm 깔아 준 다음 바닥이 분노 때문에 지저분해지면 관리기로 교반해주고, 왕겨 까는 것과 비교가 되지 않을 정도로 일이 수월하여 한번 깔고 2년이 경과 되도록 사용하고 있다는 등 찬사를 늘어놓는 것이 아닌가. 내가 보기에는 니플 급수기 아래만 신경 쓰면 될 것 같다는 생각이 들었다.

이 문제는 아주 중요한 사안이기 때문에 다음호에 자세히 취재하여 회원 여러분들의 궁금증을 풀어드리기로 하겠다. 이 기회에 깔짚에 소요되는 경비는 물론 인건비도 절약하고 사육 후 거름 처리에 애로를 겪었던 3중고를 해결하시기 바란다.

다음 문제는 오리의 육질 문제이다. 물론 그동안 오리의 육질은 상당부분 발전했다. 그러나 아직도 속칭 오리냄새에 관한한 어느 회사라도 자유롭지는 못하다. 아직도 오리를 좋아하지 않는 소비자들에게 질문을 해보면 제일 먼저 지적하는 것이 냄새다. 그런데 오리 업계 종사자들에게 같은 질문을 던지면 답은 다르게 나온다.

이번에 그 좋은 예가 대전국제축산박람회에서 일어났다. 한편엔 신선 로스, 또 한편에는 냉동오리로스를 놓고 오리고기 시식을 했다. 두 가지를 맛보고 맛있는 쪽에 표를 하라고 했는데 결과는 어떻게 나왔을까? 결과는 예상과는 정반대였다. 당연히 신선육에 후한 점수가 나올 줄 알았는데 결과는 냉동 오리의 우세였다.

신선육 1 : 냉동오리 3의 비율로 점수가 나왔으니 이것을 뭐로 설명할 것인가?

앞으로 이 문제는 오리산업의 패턴을 바꿀 수 있는 중요한 문제이다. 요즘 유행하고 있는 샵샤브, 이것은 냉동오리라야 가능하다. 물론 신선육으로도 가능은 하지만 냉동이어서만 동그랗게 말린 모습이 식육을 자극하는 것이다.

그동안 오리는 신선육이어야만 맛있다, 사육일령이

길면 고기 맛이 안 좋다, 냉동육은 맛이 떨어지기 때문에 안 된다, 등등 그 말에 감히 반론을 제기하기 어려웠는데 이제 그 전설은 깨졌다.

이제 새로운 현실에 맞추어 판을 짜지 않으면 성공 대열에서 낙오할 수도 있다.

오리를 취급하지 못하던 업체에서도 취급하게 되고, 또 오리를 안좋아하던 사람도 좋아하게 되니, 앞은자리에서 20~30% 증가는 따놓은 당상이다.

실제로 필자의 집 옆에 있는 콩전문요리점에서 이것을 시도해 보았는데 반응이 폭발적이었다.

자! 꿈을 실현해 봅시다.

사육과정에서는 앞으로 발전이 거의 없을 것이라는 잘못된 생각이 바뀌었던 것과 같이 세상은 또 변화한다.

오리업계도 1992년도 오리협회를 창립 할 당시만 해도 생산액 규모가 200억 정도에서 지금 1조 1천 5백억 정도가 되리라고는 업계 누구도 생각하지 못했다. 지금의 성장추세라면 향후 2~3년안에 육계의 그것을 따라잡는 시대적 변화가 있을 수 있을 것이다.

옛날 강남이 개발 될 때 즐부가 많이 생겨나서, 갑자기 생긴 돈에 어쩔 줄 몰라 하던 광경이 생각난다.

꿈은 평소 생활에서의 깊은 통찰력을 바탕으로 꾸어진다. 그러다가 점점 구체화되어 우리 앞에 나타나고 는 한다.

“몇십년 전에 상상속의 일들이 현실로 이루어진 것이 무려 30~40%나 된다”고 어디에선가 읽은 일이 있듯이 우리가 이루고자 하는 것들을 꿈 꾸다면, 그리고 열심히 한다면 오리업계의 앞날은 밝아 질 수밖에 없다. 끝으로 며칠 있으면 다가올 우리 민족의 대 명절인 추석을 맞이하여 회원 여러분과 가족여러분의 활짝 핀 웃음꽃을 그려보며, 이번 명절엔 마음이 통하는 친구와 꼭 막걸리 한사발에 정을 담아 보겠다는 다짐을 해 본다.