

오리산업 성장을 위한 연구의 필요성



나 명 옥 편집국장
식품저널

건강식품으로 인식된 오리고기

오리고기는 쇠고기·돼지고기·닭고기 등 여타 육류에 비해 포화지방 함량은 낮고 불포화지방 함량이 높아 중풍을 예방하는 효과가 있다고 알려져 식용뿐만 아니라 약용으로 이용되어 왔다.

또, 필수지방산과 콜라겐이 풍부하여 피부 미용에도 좋으며, 화학물질에 대한 해독작용과 함께 신경통, 관절염, 신장염, 골수염 등의 치료에 효능이 있다고 한다. 죽염의 창시자로 알려진 인산 김일훈 선생의 저서 '신약'을 보면 오리가 자주 등장하는데 유향을 먹인 오리가 인체를 해독하고, 원기를 회복시켜준다는 말이 나온다. 현재 유향오리를 주원료로 마늘과 한약재 등을 넣어서 만든 건강식품이 인기리에 판매되고 있기도 하다.

아마 많은 사람들이 막연하게나마 오리고기가 다른 육류에 비해 몸에 좋다고 생각하고, 건강을 생각할 때 보양식으로서 오리고기를 연상하거나 오리요리

전문점을 찾을 것으로 생각된다.

인식 높아져 최근 소비량 급증

그러나 1인당 오리고기 소비량은 쇠고기·돼지고기·닭고기 등 여타 육류에 비해 아직은 매우 낮은 편이다.

한국농촌경제연구원의 식품수급표에 따르면 2008년 연간 국민 1인당 육류 공급량은 40.67kg으로 이중 쇠고기는 7.27kg, 돼지고기는 18.49kg, 닭고기는 7.01kg, 육류 부산물은 7.9kg으로 나타나고 있다. 오리고기는 식품수급표 조사 대상에서 제외되어 아예 언급조차 되어 있지 않은 실정이다.

대학의 식품영양 및 조리 관련학과에서 배우는 대부분의 '식품조리학'이나 '식품재료학' 책에도 오리고기에 대한 언급이 빠져있다. 이는 오리고기에 대한 인식이 그만큼 낮고, 대중화되어 있지 않다는 것을 반증하는 것이다.

그동안 오리고기 소비 추세를 보면 2002년에는 연간 국민 1인당 1.07kg이었으나 AI가 발생한 2003년과 2004년에 각각 0.85kg과 0.72kg으로 급감했다가 2005년부터 점차 회복세를 보이면서 꾸준히 소비량이 증가해 2008년에는 연간 1인당 소비량이 1.75kg으로 어림잡아 닭고기의 4분의 1수준으로 나타나고 있다. 2009년에는 연간 국민 1인당 소비량이 전년대비 20% 증가한 2.11kg으로 나타나고 있으며, 지난해에 이어 올해는 소비량이 더 크게 늘어나고 있는 것으로 관련업계는 보고 있다.

오리고기는 밖에서 사먹는 음식?

최근 한 조사에서도 오리고기 선호도가 크게 높아진 것으로 나타나고 있다.

건국대 김정주 교수가 오리고기 소비행태를 조사연구 한 바에 따르면 우리나라 사람들이 가장 선호하는 육류는 쇠고기(38.6%)로 나타났으며, 다음은 돼

지고기(32.4%), 오리고기(14.9%), 닭고기(14.1%) 순으로, 닭고기보다 오리고기를 선호하는 것으로 조사됐다. 특히 2005년도 조사에서 닭고기(20.2%)의 절반 수준이었던 오리고기 선호도(9.6%)가 최근 상당히 높아진 것으로 조사됐다.

오리고기 소비 경험이 있는 소비자(전체 응답자의 96.3%)가 응답한 오리고기 소비 장소로는 오리전문점(60.3%), 일반음식점(20.6%), 가정(15.7%), 단체급식(2.8%) 순으로 나타났다고 발표했다.

이는 아직까지 오리고기는 집에서 일상적으로 요리를 해먹는 음식이 아니라 밖에서 사서 먹는 음식이라는 인식이 자리잡고 있다고 볼 수 있겠다.

다양한 요리법 개발 보급해야

최근 오리고기 인기가 높아져 '없어서 못판다'는 이야기가 들릴 만큼 오리업계가 최대 호황을 누리고 있다고 한다. 그러나 각 가정에서 누구나 손쉽게 일상적으로 요리를 해서 먹는 음식으로서 뿌리를 깊게 내리지 않으면 오리업계의 이 같은 호황이 언제까지 갈지는 아무도 모르는 일이다.

소비자들은 기분에 따라 밖에서 선택하는 외식 메뉴가 언제 어떻게 바뀔지 모르며 유행에 민감하고 식품안전 정보에 매우 크게 영향을 받는다.

또 저렴한 수입산 제품에 언제 어떻게 시장을 빼앗길지 모른다.

실제로 지난 5월 한 대형유통매장에서 중국산 훈제 오리를 국내산 가격의 절반 정도의 가격에 판매하여 국내 오리업체들이 크게 반발한 적이 있다.

하지만 수입이 개방된 품목에 대해 정상적인 절차를 거쳐 수입을 할 경우 합법적으로 막을 수 있는 방법이 없으며, 소비자들 입장에서는 품질에 차이가 별로 나지 않는다면 저렴한 수입산 제품을 구매할 수도 있으며, 소비자들에게 애국심에만 호소할 수도 없는 일이다.

건강기능성에 대한 과학적 연구 뒷받침돼야

소비자들이 식품을 선택하는 기준은 깨끗하고 위생적이며 오염 물질에 노출되지 않아 '안전'을 보장할 수 있어야 하며, 먹는 즐거움을 충족시켜줄 수 있는 '맛'이 있어야 하고, 몸에 좋아 '건강'에 유익한 것이다. 가격이나 편의성 등도 제품 선택에 영향을 준다.

따라서 오리고기가 수입품과의 경쟁에서 이기고, 소비자들에게 꾸준히 사랑받으면서 최근의 성장 추세를 이어가려면 깨끗하게 안전한 환경에서 안정적으로 생산할 수 있는 기반을 구축해야 할 것이다.

또한, 각 가정에서 손쉽게 요리할 수 있도록 다양한 요리법 보급과 함께 요리하기 좋은 형태의 부분육이나 반조리 형태의 제품 공급, 가족수가 적은 사람들도 이용하기 좋은 소포장 제품 공급, 가까운 유통매장에서 손쉽게 살 수 있도록 유통 면에서의 확대 등이 함께 이뤄져야 할 것이다.

이와 함께 오리고기의 건강증진효과에 대한 과학적이고 체계적인 연구가 뒤따라야 할 것이다. 그동안 오리고기가 다른 육류에 비해 건강에 좋다고 알려져 있으나, 대부분 '동의보감'에 기록된 말을 인용하거나 지방산 분석 결과, 불포화지방 함량이 높다는 데이터를 가지고 콜레스테롤 생성을 억제하고, 중풍을 예방하는 데 효과가 있다는 말을 인용하곤 한다. 이와 함께 오리고기를 먹고 건강이 회복됐다는 경험적인 이야기도 가끔 듣는다. 그러나 오리고기의 기능성에 대해 과학적으로 명쾌하게 연구한 결과들은 그리 많지 않다.

지금까지 회자되고 있는 오리고기의 중풍 예방 효과, 피부 미용 개선효과, 해독효과, 그리고 경험적인 사실 등을 바탕으로 좀 더 과학적으로 건강기능증진 효과를 규명하고, 이를 바탕으로 홍보를 해나간다면 오리고기 소비촉진과 함께 오리업계 발전에 크게 기여할 것으로 생각된다.