

SBS 「진짜한국의 맛」 2010년 8월 4일(수) 방영분

진짜 한국의 맛 오리계의 명품, 충북 음성 오리

한국 오리 협회 (음성 지부) ▶짚구농장(오리 구매 관련) : 충북 음성군 맹동면 봉현리 482-4번지 ☎011-468-6230 ▶선돌 농원(팔 오리 백숙) : 충북 음성군 금왕읍 본대리 218-1 ☎043-877-6797 ▶보덕사 : 충북 음성군 원남면 덕정리 1번지 ☎011-9821-8816 ▶금고리 마을 : 충북 음성군 소이면



각종 체인점이 쏟아내는
천편일률적인 음식들은
가라!
그 옛날 어머니, 할머니
가 해주시던 진짜 한국

의맛이 돌아온다!

사라져가고 잊혀져가는 진짜 한국의 맛을 찾아 대한
민국 맛 지도 완성 프로젝트 [진.한.맛!!]

무더운 여름, 지친 몸의 기운도 살리고 입맛도 살리기
위해 충청북도 음성을 찾은 맛 탐험대.

보덕산 깊은 곳에 나영이 만난 향긋한 여름 나물~ 가
죽나물부터, 평범한 오리 백숙은 가라~!

팔 죽속에 오리가 들어가다?! 아이들 입맛 까지 사로
잡을 신선한 건강 보양식, 달콤 담백한 오리 팔 백숙까
지!!

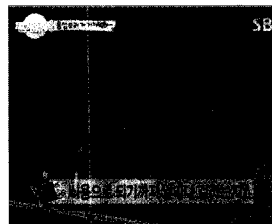
무더운 여름, 남녀노소! 나이불문!

달아난 입맛 살려주는 음성의 진짜 한국의 맛!

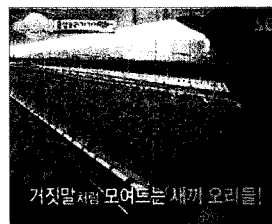
가죽나물? 오리 팔 백숙

HACCP 인증을 받은 오리계의 명품. 충북 음성 오리.

[MC 남희석] 부화한지 며칠 됐나요?



[정기현 대표] 4일 됐어요.
[MC 남희석] 오리를 식용
으로 잡을 때까지 얼마나
걸려요?



[정기현 대표] 45~50일 정
도.
초스피드로 성장하는 오
리! 성숙한 오리로 성장
하는데 한 달 반도 채 안
걸린다.

새끼 오리들에게 특별한 장기가 있다?!

정기현 사장의 콧소리 거짓말처럼 모여드는 새
끼 오리들!

[MC 남희석] 오리가 이렇게 소리에 반응하는 이유가 뭐
죠?

[정기현 대표] 길들여서 그렇죠.

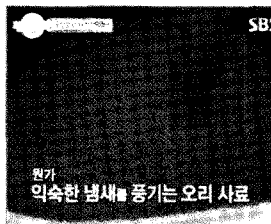
[방송인 성대현] 밥 주고 계신거예요?



이렇게 달라졌습니다

[정기현 대표] 보약입니다.

[방송인 김나영] 뭔가 익숙한 냄새예요.



뭔가 익숙한 냄새 풍기는 오리 사료

뭔가 익숙한 냄새를 풍기는 오리사료. 냄새의 정체는 바로 마늘이었었는데 마늘 농축액을 넣어 만든 특별한 사료라고 한다.



오리에게 마늘을 먹이는 이유는?

[MC 남희석] 오리에게 마늘을 먹이는 이유는 뭔가요?

[정기현 대표] 건강하고 사람 몸에 좋으니까~

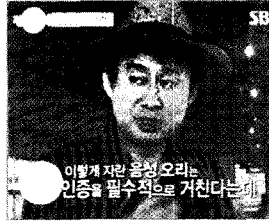


[MC 남희석] 그러면 면역이 강해져서 조류인플루엔자에도 걱정 없겠어요?

[정기현 대표] 마늘 덕분에 음성에는 조류인플루엔자 걱정 없어요.

[방송인 김나영] 마늘 많이 먹으면 입 냄새 심한데 오리한테서 냄새나는 거 아니예요?

마늘 먹은 오리의 입 냄새는 사실무근!



[MC 남희석] 항생제 같은 것을 사료에다 많이 먹이던데요.

[정기현 대표] 옛날에는 그랬는데 지금은 항생제도 쓰

지않아요.

[MC 남희석] 이렇게 확실하게 믿을 수 있는 축산물을 키울 경우 HACCP인증을 해준대요.



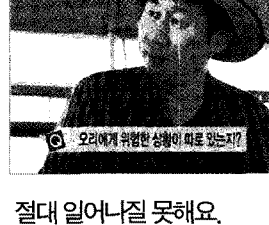
[축산물HACCP기준원 조재진 심사1처장] HACCP

이란 위해요소중점관리기준이라 불리우며, 각 공정

별로 위해도를 집중 관리함

으로써 위생적인 제품을 소비자에게 공급하는 위생관리

시스템입니다.



[MC 남희석] 오리에게 위험한 상황이 따로 있나요?

[정기현 대표] 뒤집혔을 때 일으켜주지 않으면 죽어요.

오리가 중심이 뒤에 있어서



절대 일어나질 못해요.

[방송인 성대현] 오리가 뒤집히기도 하나요?

[정기현 대표] 무서워서도 망갈 때 많이 뒤집어져요.

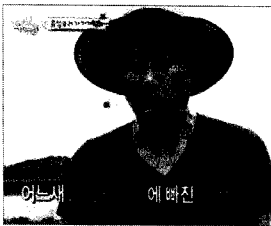
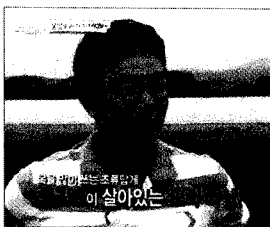
[MC 남희석] 오리는 남이

먹는 것도 뺏어먹을 만큼 맛이 뛰어나고 건강에도 좋아 임금 수리상에 빠지질 않았다고 하는데 오리가 어디에 좋아요?



【박성현 한의원 원장】 오리는 열을 내려주고 해독하는 작용이 있는 것으로 알려져 있는데요. 특히 유향오리는 각종 공해 및 중금속오염에

시달리는 현대인들의 공해독을 풀어주는 역할을 해줍니다. 뿐만 아니라 오리는 거의 모든 필수아미노산과 리놀레산과 같은 필수지방산이 함유되어 있어 콜레스테롤 형성을 억제하는 효과가 있습니다.

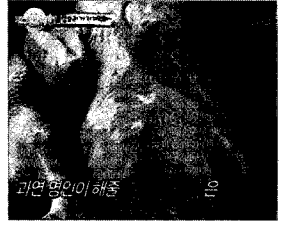


안먹고 가기엔 섭섭한 오리고기~ 오리고기 중 제일 맛있는 목살! 한 마리당 10~20g 정도

밖에 나오지 않을 정도로 귀한 부위라고.

목을 많이 쓰는 조류답게 쫄깃함이 살아있는 오리 목살!

오리 목살의 맛은 명품이 따로 없다!



음성의 자랑, 오리요리 달인의 특별한 보양식이 있다?!



오리의 고장답게 숨겨진 맛의 비밀이 있을 터~ 한걸음에 달려가 본다.

4대가 함께 하는 대가족의 김영란 씨.



오리요리의 달인이라고 소문이 났는데.

농장에서 직접 공수해온 특A급 오리고기를 가지고 요리를 해본다.



재료로 가축나무를 구하러 가는 김나영씨.

일반적으로 가축나무라 부르는 참죽나무는 봄부터 여

큼까지만 맛볼 수 있는 새순은 독특한 향이 나며 별미 중의 별미다!

예전에는 집집마다 있을 정도로 흔히 볼 수 있었던 가축나무의 새순은 봄부터 나물로 무쳐먹을 수 있다고 하는데.



먼저 가축나물을 끓는 물에 살짝 데친 후 차가운 물에 헹궈주면 준비 완료.

알싸한 맛이 입안을 가득 메우는 가축나물은 특 쓰는 맛이 특히 매력적이다.

이러한 알싸한 맛 때문에 육류와 함께 먹으면 더욱 잘 어울린다고 하는데 특히 오리와는 찰떡궁합!

가축나물의 씹새름한 맛이 느끼함을 싹 잡아주는 역할을 한다고.

인삼, 황기, 대추, 은행~ 보약이 따로 없는 재료들.

과연 어떤 요리가 탄생하게 될지?!

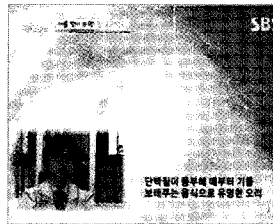
염나무와 함께 오리를 넣어준 후 오리명인 비장의카드!



바로 팔!

팔은 이노작용 및 물질대사 활동을 도와주며 특히 오리와는 최고의 궁합!

달콤하면서도 담백한 맛에 아이들에게도 인기만점.



【박성현 한의원 원장】 단백질이 풍부한 오리는 예로부터 기를 보태주는 음식으로 유명한데 혈액순환을 촉진하면서 열을 내려주는 팔과 만난 팔오리 백숙은 여름철 최고의 보양식입니다.



기다리고 기다리던 팔오리 백숙 공개!! 팔의 붉은빛으로 물든 팔오리백숙.

보기만 해도 건강해지는

느낌!

과연 그맛은 어떤지?



【MC 남희석】 진짜 담백하다.

【방송인 성대현】 너무 부드러워요.

가축나물과 함께해서 오리의 느끼함을 싹 잡아준다.

음성에서 찾은 진한 맛 팔오리 백숙!

사랑하는 사람들과 같이 먹고 싶은 건강밥상.

그만큼 감동적인 맛!