

## 오리고기 세계화 방안



**양항자** 이사장  
(사)세계음식문화연구원

### 영양가 풍부한 오리고기, 이제 한국을 넘어 세계로!

오리고기는 닭고기에 비하여 육질이 질기고 비린내가 나며, 상대적으로 뼈와 기름이 많은 편이다.

오리고기는 제삿상이나 폐백 음식에 오르지 못하고 닭이 오르는 등 우리 조상들은 오리고기를 별로 좋

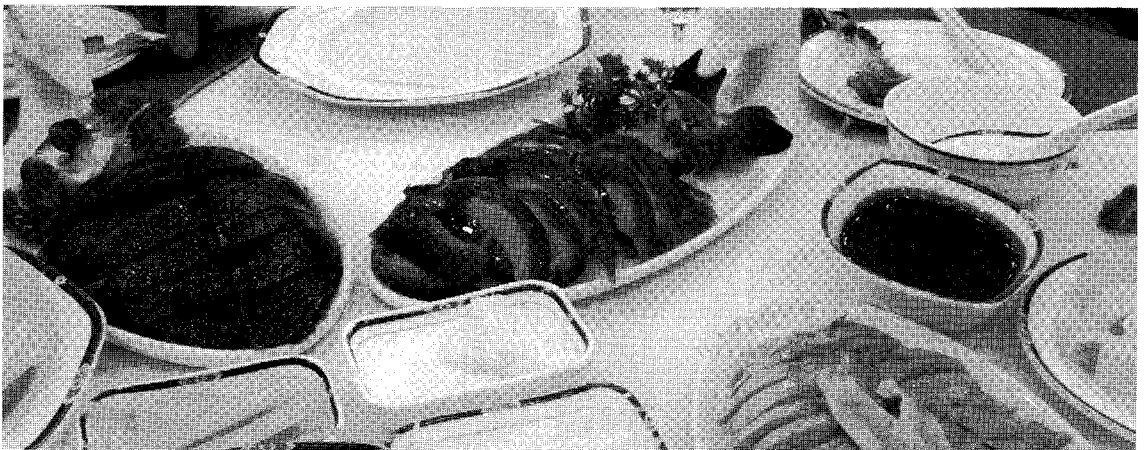


**양항자** 이사장  
연혁

- 현) 사단법인 세계음식문화연구원 이사장
- 현) 사단법인 한국푸드코디네이터협회 회장
- 현) 양항자 푸드&코디아카데미 원장
- 현) 사단법인 한국언론인연합회 자문위원
- 현) 서정대학교 호텔조리학과 겸임교수
- 현) 중국 상업직업관리대학 객원교수
- 현) 중국 청도 주점관리대학 객원교수
- 현) 중국 산둥 여유대학 객원교수
- 현) 중국 공자요리협회 임원
- 현) 일본 가와꾸찌학교 객원교수
- 현) (사)색채디자인협회 이사
- 현) 전주시 유네스코도시유치 자문위원
- 현) 농림수산식품부 한식세계화 포럼위원
- 현) 농림수산식품부 알턴강사 위촉

아하지 않았다.

닭고기는 예로부터 영계백숙·닭강정·닭죽·닭찜·옷닭·용봉탕·초계탕·삼계탕 등 요리가 다양하지만 오리고기는 널리 알려진 전통요리가 없다. 그러나 영양가가 소고기나 돼지고기에 뒤지지 않고, 고기류 중에서는 드문 알칼리성 식품으로 동맥경화·고혈압 같은 성인병 예방에 효과가 있다는 사실



이 점차 알려지면서 최근 들어 도시 근교 음식점을 중심으로 오리고기 소비가 급격히 늘고 있다.

우리나라에서 오리를 집단 사육하기 시작한 것은 1960년대 중반 전남 나주 지방에서부터 1980년대에는 전남 광주 유동 오리마을을 중심으로 탕 형태의 오리요리 소비가 이루어지다가, 곧이어 부산 지방에서 오리불고기가 선풍적 인기를 끌면서 소비시장의 계기를 마련했다.

1991년에는 오리고기가 완전 수입 개방 되면서 가격이 싼 수입 오리고기가 대도시 고기뷔페 식당에서 대중적 인기를 끌기 시작했고, 근래에는 자동차 보유대수가 급증하면서 오리고기를 취급하는 야외 음식점이 부쩍 늘어나게 되었다.

오리고기는 육류 중 특이한 알칼리성 식품으로 체내에 축적되지 않는 불포화 지방산이 다른 고기보다 월등히 많고 필수 아미노산과 각종 비타민이 풍부하다. 단백질은 쌀밥의 6배, 콩의 1.4배이며, 비타민은 닭의 3.35배나 된다. 특히 비타민C와 비타민B1, 비타민B2의 함량이 높아 집중력과 지구력의 저하를 막는 한편 몸의 산성화를 막아주는 스테미너 식품이다. 또한 칼슘·인·철·칼륨도 많이 들어 있어서 중요한 광물질의 공급원이기도 하다.

「동의보감」, 「본초강목」 등 옛 한의서에도 오리고기가 고혈압·중풍·신경통·동맥경화 등 순환기 질환에 특효가 있고, 비만증·허약체질·병후 회복·음주 전후·정력 증강·위장 질환에 효험이 있으며, 몸안의 해독작용과 혈액순환을 도와 성인병에 특히 좋은 것으로 나타나 있다.

## 세계 속 오리고기, 세계화 가능성을 엿보다!

오리고기로 만든 음식은 중국이나 프랑스를 비롯한 서구 각국에서는 아주 오래 전부터 최고급 요리로 대우를 받으며 많은 사람들의 사랑을 받아왔다.

특히 중국의 '베이징(北京) 오리고기'와 거위와 오리의 간을 크게 사육시켜서 쓰는 프랑스의 '푸아그라'는 세계의 진미로 손꼽힌다.

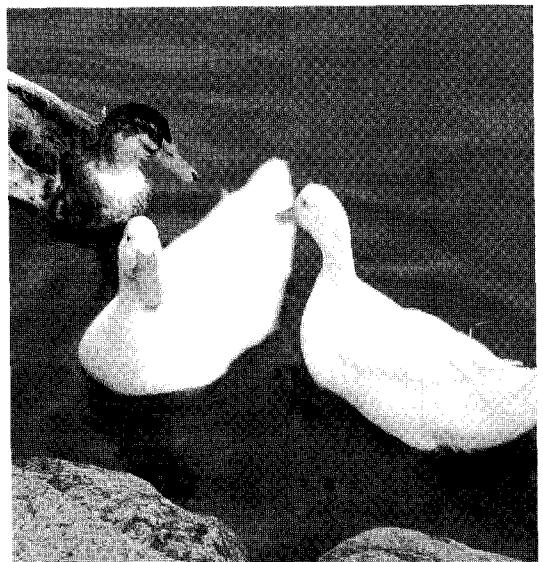
또 프랑스의 오렌지를 갈아 넣고 삶은 오리 요리나, 폴란드의 물오리 요리, 일본 천황이 베푸는 만찬에 나오는 오리 요리는 유명하다.

중국 사람들은 닭고기와 오리알에 생강·후추·파·소금 등을 넣고 끓여 만든 '오리알죽'도 즐겨 먹는다. 오리알죽은 식욕을 돋우고 소화도 잘 되어 건강에 아주 좋고, 잠이 부족한 사람, 아침에 일어나면 입안이 쓴 사람, 위산과다로 고생하는 사람, 애연가에게도 좋은 죽이라고 한다.

우리나라에서도 과거 푸대접 받던 오리고기 요리가 차츰 별미 요리, 건강 요리로 새롭게 인식되면서 오리탕을 비롯하여 오리로스구이·오리주물럭구이·오리백숙·약오리탕 등 다양한 요리가 개발되고 있다.

'오리탕'은 오리를 토막 내어 한번 행군 다음 깻잎과 음양곽·더덕 등 각종 약재를 넣고 한번 끓인 것을 냄비에 다시 끓여 상에 올린다. 육질이 의외로 부드럽고 쫄깃하다.

'오리주물럭구이'는 그날 잡은 오리를 굽는다. 굽기



전에 녹각 등 약재와 배·마늘 등 10여 가지 재료로 양념을 만들어 폭 재어 넣는다. 팽이버섯과 양파 등을 곁들여 솥뚜껑에 구워 먹으면 기름이 솔솔 빠지는데, 뼈로 끓인 푹배기 오리탕이 떨어져 나온다.

‘유황오리’는 ‘살아있는 금단(金丹)’으로 전해온 유황을 먹여 키운 약용 오리. 공들인 값어치가 보약이나 다름없다.

유황은 화기(火氣) 부족으로 생긴 체내의 노폐물과 독을 다스리는 ‘불덩어리’, 독성이 워낙 강해 함부로 쓰지 못한다. 그러나 오리는 양젓물을 먹어도 잘 죽지 않을 만큼 생명력이 강해서 체질적으로 독을 잘 다스린다. 삶은 보리밥에 한약재를 섞어 먹여 키우면 유황의 독은 제거되고 약 성분만 쌓이게 된다. 한약 달이듯 다섯 시간 정도 푹 고면 고기 속 해독제가 약으로 우러나고, 유황 때문에 뼈처럼 단단해진 육질이 부드럽게 풀린다.

이처럼 영양학적에서도, 기능적인 면에서도 뛰어난 오리고기는 이미 세계화에 한층 가까워져 있다고 필자는 생각한다.

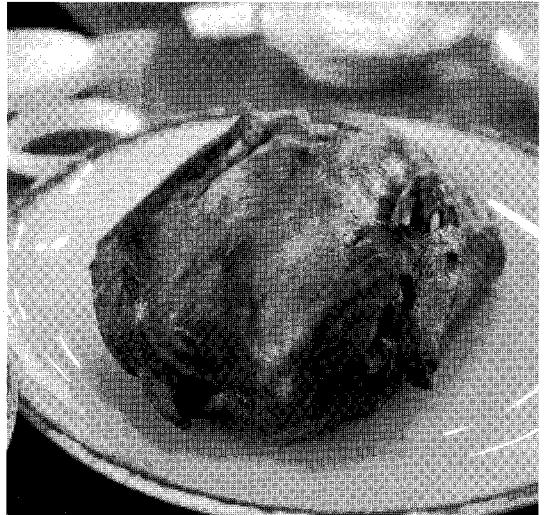
지금 우리는 생활의 다변화로 인하여 세계 각국 어디서나 다양한 문화들을 느끼고 체험할 수 있다. 때문에 굳이 그 나라에 가지 않더라도 다양한 문화를 통해 우리는 그 나라의 이미지를 연상시킬 수 있다.

이러한 문화 중에서도 우리가 가장 손쉽게 접할 수 있는 것이 바로 ‘음식’이다.

대표적인 것이 바로 일본의 초밥인데, 전 세계적으로 초밥은 고급음식으로 인식되어 있다. 세계인들은 비싼 음식, 아무나 못 먹은 음식인 초밥을 통해 일본이라는 국가 자체를 비싸고 고급스러운 국가로 인식하는 것이다.

음식문화의 수출을 위해 국가적인 노력을 기울여야 하는 이유가 여기에 있다.

이와 같이 음식은 나라의 이미지와 대중성을 형성시키는데 큰 역할을 한다. 때문에 한국 역시 한국의 음



식은 웰빙 음식으로써 세계 속에 점점 인지도를 드높여야 하는 이유이기도 하다.

그러나 아직도 해결해야 할 방법들이 많이 남아 있고 해외에서의 한국음식의 인지도도 사실상 다른 나라의 음식과 비교할 때 상대적으로 낮은 실정이다.

이제 우리도 한국음식이 세계화 될 수 있는 가능성을 판단해보고 이에 맞는 전략과 문제점에 따른 해결방안을 구축하는 것이 필요하다.

#### 【세계속의감각양향자요리학원】

Tel : 02)511-1575

Homepage : [www.yfa.co.kr](http://www.yfa.co.kr)

#### 【(사)세계음식문화연구원】

Tel : 02)511-1540

Homepage : [www.wfcc.or.kr](http://www.wfcc.or.kr)

#### 【(사)한국푸드코디네이터협회】

Tel : 02)511-1380

Homepage : [www.kfca.asia](http://www.kfca.asia)

