

글·사진 : 축산신문 이희영 기자

## 친환경 오리 전문 청림농원

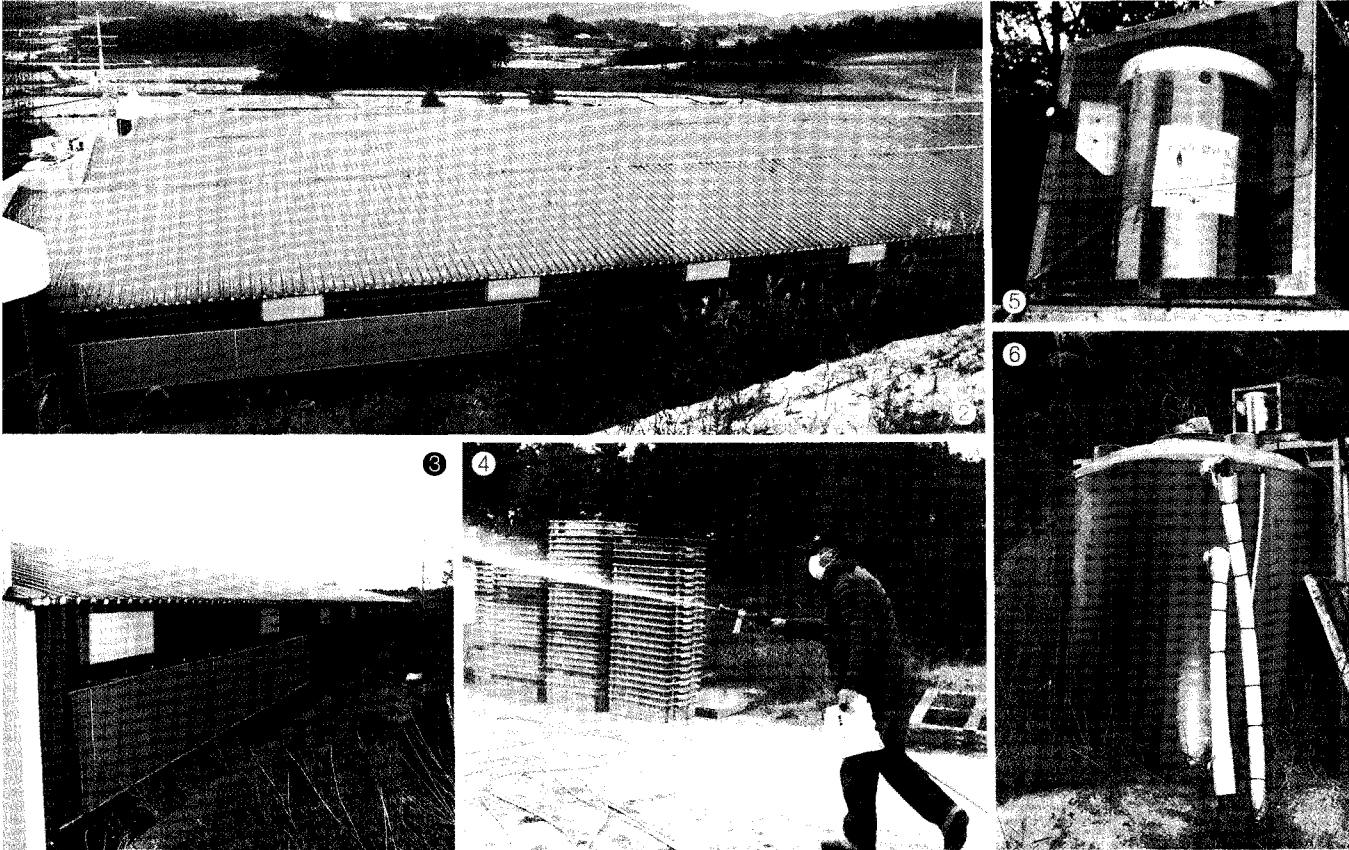
소득수준이 높아지면서 먹거리에 대한 소비자들의 욕구도 갈수록 높아지고 있다. 때문에 최근에는 친환경축산물이 인기를 더해가고 있다. 때문에 축산물도 다양한 친환경인증 제품들이 등장하는가 하면 유기축산물까지 나오면서 친환경축산물 시장이 갈수록 커지고 있다. 이러한 가운데 오리 역시 최근 친환경 사육에 대한 관심이 높아지고 있으며 많은 오리농가들이 친환경인증을 준비하고 있다. 하지만 아직까지 타 축종에 비해 친환경인증을 획득한 농가들이 턱없이 부족하게 현실로 선도농가들 위주로 친환경 인증을 획득해 나가고 있다. 전남 나주시 다시면에 위치한 청림농원(대표 권창호)

도 친환경오리를 전문으로 생산하는 농가로 오리산업 선진화를 이끌어 나가고 있다.

### 무창축사로 쾌적한 환경 제공

청림농원은 오리축사로는 드물고 최신식 무창축사로 지어져 있다. 무창계사는 1년 365일 일정한 사육환경을 제공할 수 있어 오리를 키우는데 적합하지만 건축비가 일반 하우스축사에 비해 많이 들어 농가들이 투자하기가 쉽지 않다.

하지만 권창호 대표는 “무창축사가 초기 투자비용은 많이 드는 것은 사실이지만 유지보수 비용은 물론 오



①청림농원 축사 전경 ②농장 위에서 바라본 축사 ③축사외부 ④축사외부를 소독하고 있는 권창호 대표 ⑤은나노 살균기 ⑥은나노 살균기를 설치한 물탱크

리 사육성적을 놓고 볼 때는 장기적으로는 오히려 이득”이라고 말한다. 이러한 권 대표의 말 때문일까 청림농원의 오리들은 더욱 건강해 보이기까지 했다.

### 오리 건강은 먹는 물이 가장 중요 은나노 살균

청림농원의 또 다른 특징은 오리들에게 가장 깨끗한 물을 먹고 있다는 것이다.

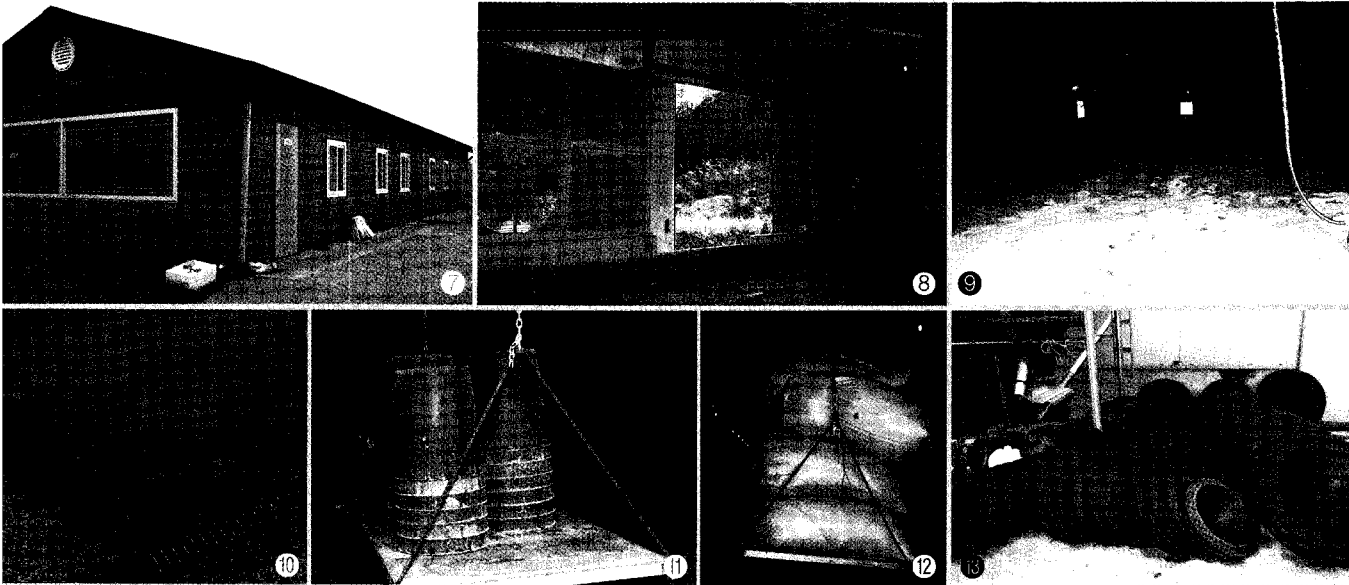
권 대표는 “오리를 키우는데 있어 사료나 환경도 중요하지만 음용수가 가장 중요하다는 걸 알았다”라며 “깨끗한 물을 공급하기 위해 은나노 살균기를 설치해 가장 깨끗한 물을 공급하고 있다”고 말했다.

은나노살균을 할 경우 은의 강력한 살균작용으로 물 속에 각종 세균들을 없애주고 오리들은 면역력을 향

상시켜주는 효과도 있다고 지적했다. 뿐만 아니라 세포 활성화는 물론 자생력도 높여주고 해독 능력도 향상시켜 항상 건강한 오리를 키울 수 있다고 밝혔다. 청림농원은 은나노 사육 농법을 특허까지 받았으며 청림농원의 오리고기의 오메가3산이 일반오리에 비해 20% 높은 것으로 밝혀졌다.

### 기존 틀에 얽매이지 않고 기본에 충실

청림농원의 권창호 대표는 사실 오리사육 초보 농군이다. 이제 오리를 키우기 시작한지 불과 2년 남짓에 불과하기 때문이다. 하지만 오리에 대한 열정은 어느 오리농가들보다 열정적이다. 그도 그럴 것이 이제 막 오리를 키우기 시작했으니 오리에 대해 모르는 것이 더 많다는 것이 권 대표의 말이다. 하지만 청림농원의 농



⑦농장 관리자 ⑧무창축사로 한쪽 벽면에 설치된 환풍기 ⑨새끼오리사 다른 농장과 달리 비득을 콘크리트로 포장했다. ⑩오리 출하후에는 소독약으로 1차 소독후 2차로 훈증소독까지 한다. ⑪도르레를 이용해 급이통을 운반하는 모습 ⑫축사내부에 도르레를 설치해 각종지대나 왕거를 편히 옮길수 있다. ⑬오리출하후에는 모든 급이기를 물세척하고 소독해 항상 청결함을 유지한다.

장 운영시스템을 살펴보면 기본에 충실하고 새로운 기술을 도입하는데 주저함이 없다. 입식에서부터 출하 때까지 교과서적인 사육환경을 제공하기 때문에 사육 성적도 항상 일정하게 유지할 수 있다는 것이 권 대표의 설명이다. 출하 후에는 반드시 축사 내외 소독은 물론 급이통 등은 모두 물세척과 소독을 거치며 다음 입식을 준비한다. 더욱이 오리농가들 중 무창축사가 드물다 보니 이에 맞는 사육 매뉴얼조차 없어 하나하나 시행착오를 거쳐 노하우를 쌓아가고 있는 중이다.

권 대표는 “주위의 많은 오리농가들이 나름데로의 사육노하우를 갖고 농장을 운영하고 있어 농장에 어려움이 있을 때마다 조언을 구하지만 반드시 내 농장에 적용되지는 않는다”라며 “더욱이 무창축사를 갖고 있는 농가들이 많이 않아 하나하나 새롭게 만들어 나가는 것이 가장 힘들다”라고 말했다.

### 사육에서부터 가공, 유통까지 소비자에게 한발 더 가까이

오리업에 뛰어들지 얼마되지는 않았지만 청림농원의

오리고기는 인터넷 등에서 인기를 끌고 있다. 사육에서부터 가공, 유통, 판매까지 하면서 소비자들과 더욱 가까워질 수 있었기 때문이다.

청림농원은 다시면의 직영농장 2곳을 비롯해 계열농가 2개를 합쳐 주당 2만5천수기량의 오리를 생산하고 있다. 이를 임대합해 다시면의 가공장에서 직접 가공까지 한다. 이렇게 가공한 제품들은 중간 유통과정 없이 직접 소비자들에게 전달된다. 때문에 친환경 제품이라는 제품의 경쟁력은 물론 가격경쟁력까지 갖추면서 소비자들에게 조금씩 알려지고 있다.

청림농원은 현재 농장 자체 인터넷쇼핑몰(www.bestduck.co.kr)과 G마켓 등 인터넷 오픈마켓을 통해 판매하고 있다.

권 대표는 “가공, 유통을 시작한지 이제 불과 1년밖에 되지 않아 아직 어려움이 많다”라며 “품질 좋은 오리를 생산해 중간유통 과정 없이 소비자들에게 직접 제공하기 때문에 소비가 조금씩 늘어나고 있다며 앞으로 보다 좋은 제품을 생산하기 위해 최선을 다할 것”이라고 말했다.