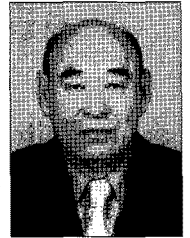


한국의 재래 닭



장상철 이사
전국농업기술자협회

1960년 4월 부모님이 농사를 천직으로 알고 농촌이 살아야 나라가 산다고 본인에게 역설하셨다. 닭의 울음은 한 국가지도자의 탄생을 알리는 고고한 외침소리다. 마찬가지로 각자 자신의 목표달성도 닭울음 소리의 영감에서 출발한다.

어린 50년 동안 전국농업기술자협회에서 정신혁명, 기술혁명, 생활혁명으로 영농기술의 선도주자로 활동해 왔다.

고 상허 유석창 박사, 고 성천 류달영 박사, 백포 정장섭 회장, 강춘성 회장, 현재 윤천영 회장과 본인과 같이 37년 이란 세월이 흐르고 즐기차게 열어온 협회대회, 농민대학 영농교육, 도시민 귀촌 농업교육, 권익신장을 위한 농정활동, 도농녹색교류, 농업의 지속발전 도시민과 상생하는 국민농업 운동 확산을 계속하고 있다.

1. 한국 재래 닭의 복원과 산업적 이용

가. 한국 재래 닭의 기원과 개량 역사

1) 한국 재래 닭의 기원

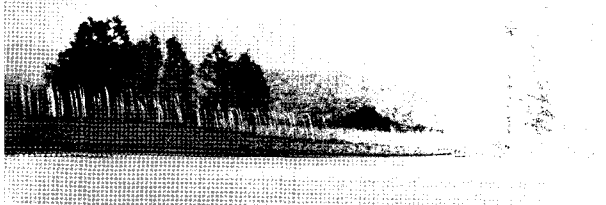
■ 한국 재래 닭의 유입시기

- ◎ 13세기 중엽의 삼국지 : 조선에는 진기하고 아름다운 꼬리가 긴 닭이 있는데 그 꼬리의 길이는 5척이 넘는다는 기록이 있음(1970, 강면회)
- ◎ 삼국사기 : 신라시조 박혁거세는 알에서 태어났다고 함.

- ◎ 중국 당나라초기 : 한국을 계란이라고 부른 전기가 있음.
- ◎ 1973년 천마총에서 계란이 출토되었는데 서기 400~500년의 계란으로 추정됨.
- ※ 이상의 기록을 종합해 보면 우리나라 재래 닭의 기원은 약 2000년 전으로 추정할 수 있음.

■ 한국 재래 닭의 유입 경로

- ◎ 동남아시아 유입설 : 닭은 인도어로 "kukuta"로 발음하고, 우리나라 닭을 부를 때 "kuku"라고 함(홍이섭 <洪以燮>, 1946)
- ◎ 중국 유입설 : 북한지역에서 석기시대의 닭 유골이



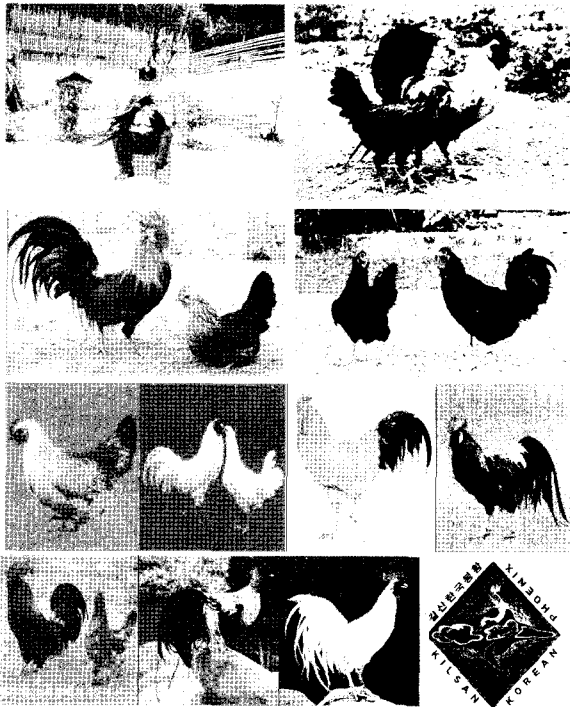
발견됨(강면희, 1970)

- ◎ 일본 양계사, 934 : 임진왜란 때 조선산 장미계를 가지고 와서 이것을 보호 장려하여 오늘날의 일본 장미계를 작출하였다는 기록을 보면 일본 장미계는 한국으로부터 유입되었다고 믿어진다.

2) 한국 재래 닭의 외모와 능력

- 한국 재래 닭의 외모 : 박달현(朴達玄)이 집필하여 1910년에 발간된 조선 농업발달사에 의하면 한국 재래 닭의 외모와 능력은 다음과 같다.

(재래 닭의 모습)



- ◎ 1910년도의 닭 사육두수 : 2,800천수
- ◎ 형태적 특징
 - 갈색 레구혼종과 흡사함.

- 몸 상부는 적황색이고 하부는 암색임.
- 날개깃과 꼬리깃털은 흑색이다.
- 꼬리깃털은 길고 아치형으로 뒤로 굽었다.
- 벼는 작은 단관이다.
- 다리깃털은 없다.

- ※ 그 외 깃털 색에 따라 3~4개통이 있었다고 추정됨.
- ※ 허준(許浚), 1911, 동의보감 : 단계(丹鷄), 백계(白鷄), 조계(鳥鷄), 황계(黃鷄), 주계(朱鷄) 등이 나오는 것으로 보아 그 당시 우리나라 재래 닭은 깃털색이 서로 다른 5개 계통이 있었다고 추측됨.

■ 한국 재래 닭의 산란능력

- ◎ 난중 : 45~49g
- ◎ 연간 산란수 : 70개 전후
- ◎ 알 품는 개수 : 15~20개

■ 1910년도의 양계산업

- ◎ 경작지 1ha당 닭 사육두수 : 1.1수
- ◎ 농가호당 닭 사육두수 : 1.1수
- ◎ 생산액 : 양계생산액 700천원(농업총생산액의 2.3%)
- ◎ 주요 사육지역 : 평안남북도, 황해도, 경상북도
 - ※ 관련문헌 : 한국가금발달사, 1985. 42~46페이지

3) 한국 재래 닭의 개량과정

■ 1903년 이전

- ◎ 한국 재래 닭은 순종상태에서 개량
- ◎ 개량방법 : 표현형 위주로 개량
- ◎ 선발기준 : 종계는 뿔이 떨어질 때 부화된 병아리가 좋으며, 봄과 가을에 부화된 병아리는 좋지 않다. 몸이 작고 깃털이 많으며, 다리가 짧고 가는 닭이 좋다.(정약용 : 조선박물지)

■ 1903~1940년대

- ◎ 한국 재래 닭과 개량종 닭과의 교잡개량 시대임.
- ◎ 1903년 : 한국 재래 닭 개량을 위하여 조선농회가 일본으로부터 프리머스룩종과 나고야종을 도입하여 각도에 배부하였음.
- ◎ 1904년 : 勸業模範場(현 농촌진흥청)에서 한국 재래닭 개량을 위해 백색에 구혼종, 황판 프리머스룩종, 나고야코친종 도입하여 증식 보급함.
- ◎ 1909년 정부가 닭 장려품종으로 단관색 레구혼종, 프리머스룩종, 나고야종을 지정하고 1920년에는 단관 로드아일랜드종을 지정함.
- ◎ 1920년대 한국 재래 닭의 능력
 - 체중 : 암닭 938g, 수닭 1,312g
 - 초산일령 : 210일
 - 연간 산란 수 : 84개(4~5월에 전체 산란수의 50% 이상 생산)
 - 난중 : 43.5g
 - 난각색 : 진한 갈색
- ※ 당시 개량종의 능력(산란수) : 백색 레구혼종 209개, 나고야종 180개, 단관 로드아일랜드레드종 152개, 황반프리머스룩종 168개, 한국 재래 닭과 백색 레구혼종과의 1대 잡종 139개, 2대 잡종 148개

■ 1951~1950년대

- ◎ 난교잡에 의한 한국 재래 닭의 순수성 회손
- ◎ 2차 대전과 6.25동란으로 한국 재래 닭의 사육두수의 급격한 감소

■ 1951년~1960년대

- ◎ 외국 개량종의 대량도입으로 한국 재래 닭의 멸종 위기
- ◎ 6.25 복구사업으로 외국에서 개량종 닭의 대량 도입으로 한국 재래 닭의 입지 상실

■ 1961~1970년대

- ◎ 한국 재래 닭 망각시대
- ◎ 1963년부터 외국에서 잘 개량된 상업용 병아리의 도입으로 한국 재래 닭은 우리의 기억에서 사라짐.

■ 1970~1980년대

- ◎ 한국 재래 닭의 수집·보존시대
- ◎ 당시 축산시험장에서 한국 재래 닭 수집·보존을 위해 전국 농촌지도소의 축산담당자를 동원하여 지역 내의 한국 재래 닭과 유사 개체를 파악한 후 당시 시험장에서 고가로 구입

■ 1980~1990년대

- ◎ 한국 재래 닭의 재등장 시대
- ◎ 국민소득의 증가로 국민생활이 윤택해 지면서 옛 맛을 기억하는 중·노년 세대에서 소위 토종닭이라는 이름으로 판매되는 한국 재래 닭이 기호식품으로 각광을 받기 시작함.

■ 1990~2000년대

- ◎ 한국 재래 닭의 산업화 이용시대
- ◎ 1994년 농림부 국책과제로 한국 재래 닭의 육용화 개량연구 착수
- ◎ 개량 한국 재래 닭 개발 보급중

나. 한국 재래 닭의 순수계통 복원

1) 한국 재래 닭의 수집

- ◎ 수집기간 : 1970년대 후반기부터 1980년대 전반기
- ◎ 수집장소 : 전국 산간지역과 도서지역
- ◎ 수집방법
 - 당시 농촌지도소 축산담당자를 중심으로 전국의 한국 재래 닭 유사개체 정보입수



- 한국 재래 닭 유사개체 사육지역 현지답사
- 확인된 개체 ND백식 접종 2주 후 시험장으로 이동
- 원거리에 있는 유사개체는 우선 연구소 인근지역에 격리 사육하면서 ND백신접종 2주 후 시험장으로 이동

2. 한국재래닭고기 및 향기의 삼계탕

먹는 즐거움과 건강을 생각하는 음식 문화시대

멸종위기 재래토종닭 복원

재래계 고기와 삼계탕

단백질, 필수아미노산 풍부

소화흡수 잘 되는 산성식품

닭은 하나도 버리는 것이 없다. 깃털, 머리, 발, 내장과 기름은 일반 동물의 사료나 애완동물의 먹이를 만드는 데까지 사용하고 있다. 또 닭고기만큼 요리법이 다양한 육류도 찾아보기 힘들다.

프랑스의 유명한 미식가이며 식품평론가인 "브리야사브랑"은 닭고기에 대하여 <캔버스가 화가의 필수품인 것처럼 닭고기는 조리사에게 없어서는 안될 귀중한 재료이다>라고 말하였다. 통째로 오븐에 굽거나 양념을 해서 바비큐로 하거나, 구운 후 졸이고 혹은 직접 불에 쪄서 굽는 등 다양하며 나라마다 고유한 이름으로 불리우고 있다.

우리나라에서는 "사위가 오면 씨암닭을 잡는다"는 말이 있을 정도로 닭은 귀물로 여겨왔고 비상접객식품 구실을 해 왔다. 그런데 실은 닭 중에서 씨암닭이 품질은 떨어진다.

1970년까지는 우리나라 닭이 있었는데 토종닭은 멸종위기에 처했기에 한국 재래 닭 유전특성을 보존하기 위하여 1991년 8월 30일 수원 축산시험장 대회의실에서 전국회원 84명이 등록하여 한국 재래닭 보존연구회로

발족하였다.

회장 오복국 박사(서울대학교 명예교수), 부회장 한성욱 교수(충남대학교 농과대학 축산학과), 정선부 박사(축산시험장장), 장상철 회장(전국농축산물 생산자유통합의회), 방효범 장장(경기도종축장) 등이 회장단으로 선출되었다.

1992년부터 2008년 2월 24일까지 15년간 농촌진흥청 축산과학원에서 연구하여 한국 재래 닭 복원에 성공하였다.

멸종위기 재래 닭이 복원된 것에는 적갈색계, 황갈색계, 흑색계의 외모 특징이 있으며 고기 맛이 쫄깃쫄깃하고 담백한 장점이 더욱 뛰어나다. 축산과학원 이상진 원장을 비롯한 강보석 연구관의 평가받고 있다.

따라서 한국 재래 닭을 정의하면,

- ① 한국 재래 닭 = Korean Native Chicken : 순계
- ② 개량 재래 닭 = Improved Native Chicken : 종계
- ③ 실용 재래 닭 = Commercial Native Chicken : 실용계

서양에서는 닭고기를 치킨이라고 하고 인도 및 아시아에서는 닭을 "구구타"로 발음하는 것과 우리나라에서는 닭을 부를 때 "구구"라고 하며 우리말로 계(鷄)를 발음하여 "닥크"라 하는 것에는 어떤 맥락이 있을 것으로 보아 동남아시아에서 들어 왔을 것이라고 추론하였다.(홍이섭, 1946)

따라서 이것은 알을 낳기 전의 병아리를 뜻하는 말이다. 본래 닭은 생후 6개월이면 알을 낳기 시작하기 때문에 식용으로는 그 이전의 것이 이용되고 있다는 뜻이다. 즉 계귀(鷄貴)란 닭의 존귀하게 여기는 나라가 있으니 이는 서방의 고려국으로서 이를 "구구알예설라(矩矩玃設羅)라 한다. 이 나라는 닭을 경배하며 신(神)과 같이 존귀하게 여긴다고 특기하였다.

중국의 당(唐)나라 초기에는 우리나라를 계림(鷄林)이라 부른 것은 전기에 "계림도총관"이라 칭한 관명(官名)이라든가 "계림주대도독(鷄林州大都督)이라는 관서(官署)가 있었던 것으로도 알 수 있듯이 우리나라의 이름이

인도에까지 전하게 된 것은 우리나라 양계사상 특기할 일이며 닭 사양의 재료로서 가치가 있다고 생각된다. <조을녀(早乙女), 1934년 일본양계대관>

어린 닭은 지질이 많고 특히 껍질이 연할 뿐 아니라 맛도 좋다. 닭고기는 소고기, 돼지고기 등 수육(獸肉)보다 섬유가 가늘고 연한 것이 특징이다. 또한 쇠고기처럼 지질이 근육 속에 섞여 있지 않기 때문에 맛이 담백하고 소화흡수가 잘되는 고기이다.

예로부터 내려오는 말로 임신했을 때 닭고기를 먹으면 아이의 살결이 거칠어져 닭살이 된다고도, 산모가 먹으면 젖이 귀해진다는 말이 있는데 과학적으로 전혀 근거가 없는 것이다. 오히려 단백질과 질 좋은 지질을 많이 섭취해야 하는 임산부에게 닭은 권장할 만한 식품이다. 닭을 꼭 고아서 그 국물에 미역국을 끓이면 산후회복 음식으로 아주 훌륭한 영양식이 된다.

쇠고기 보다 메치오닌을 비롯한 필수아미노산이 더 많은 특색을 가지고 있다. 즉 메치오닌의 경우 쇠고기는 100g 중 0.43g인데 닭고기는 0.64g이며, 라이신은 쇠고기에 1.76g이 들어 있고 닭고기에는 1.95g이 들어있다. 특히 메치오닌은 쌀이나 식물성 식품에는 적은 것인데 간장의 기능과 밀접한 관계를 가지고 있다. 또 메치오닌은 많은 식품을 먹게 되면 섭취하는 단백질의 양이 적어도 된다는 체(體)단백질의 절약효과가 있는 것이 특징이다.

미국 남국전쟁에서 남군이 지고 북군이 승리했다. 그런데 그 승패의 한 원인이 단백질의 섭취량과 관계가 깊다고 해석하는 사람들도 있다. 북군병사는 육류나 우유 제품을 충분히 섭취했는데 남군병사들은 옥수수나 당밀 등 저단백질을 주로 섭취했다고 한다. 저단백식으로는 정신력과 체력도 떨어질 수밖에 없는 것이다. 닭의 영양가는 영계인 5개월에서 7개월까지의 것이 가장 높고 너무 어리거나 알을 낳았던 닭이나 늙은 고기가 질기고 영양가도 떨어진다.

닭고기는 성장정도에 따라서 맛의 차이가 있지만 부위에 따라서도 빛깔과 "맛"이 다르다. 가슴부분은 살이

희고 지질이 적어 "맛"이 담백하다. 다리는 살이 붉고 독특한 풍미를 지니고 있어 상품으로 칭한다. 젊은이가 먹으면 바람난다고 알고 있는 날개나 닭다리에는 "콜라겐"이 많아 피부의 노화를 예방하는 효과가 있다고 하여 중국에서는 숭상하기도 한다.

한국인의 일반적인 식생활은 저단백식 특히 동물성 단백질의 섭취부족이 두드러지는 경향을 보이고 있다. 더위가 심할 때에는 식욕이 떨어지고 만성피로 등 이른바 여름을 타는 증세가 잘 나타난다. 건강관리를 가장 하기 어려운 철이 초복, 중복, 말복 등 삼복이다. 사람들은 땀을 많이 흘리며 기운을 차리지 못한다. 물론 사람에 따라 여러 가지 원인이 있겠지만 기운을 못 차리는 것은 대부분의 경우 영양섭취에 문제가 있다고 보아야 할 것이다.

그래서 우리나라에는 예로부터 보신이란 말이 있었고 여러 가지 음식이 추천되었다.

"삼복"중의 보신식품으로 손꼽혀 온 것이 영계백숙이다. 까다로운 요리솜씨를 부리지 않아도 손쉽게 만들 수 있는 것이 또한 영계백숙이다. 인삼과 찹쌀, 밤, 대추, 마늘 등을 넣고 꼭 고은 영계백숙은 몸을 보하는 영양별식이다. 이 영계백숙은 "맛"도 별미이고 인삼이나 대추, 밤, 황기, 마늘의 강장효과가 더해진 확실한 보신 식품이다.

이 외에도 우리 조상들이 즐겨 먹던 닭고기 요리에는 닭고기무침, 닭구이, 닭국, 닭김치, 닭볶음, 닭적, 닭조림, 닭전, 닭내장요리, 옷닭, 닭인삼튀김, 닭겨자무침, 닭짠지, 닭깻잎말이튀김, 달걀야채튀김, 달걀야채말이 등 많은 요리가 있다.

닭고기는 육식을 주로 하는 미국을 비롯해서 유럽에서 더 많이 소비되고 육식의 상당한 양을 차지하고 있는데, 그것은 동물성 단백질을 많이 먹을수록 단백질 "맛"을 찾게 되기 때문이다.

삶은 "로스트 치킨"을 차갑게 식힌 다음 "마요네즈"소스를 듬뿍 친 채소 "샐러드"를 곁들여 먹는 것이 콜드치킨이다. 실처럼 찢어서 샐러드에 이용하기도 하는데 한국식 닭고기 냉채와 일맥상통하는 것이라고 볼 수 있다.



이처럼 동서양을 막론하고 많은 사람들이 즐겨 먹는 닭고기를 먹으면 풍이 생긴다는 속설 때문에 고혈압을 걱정하는 사람들이 기피하는 경향이 있는데 이도 잘못된 상식이다. 지질의 분석 자료를 보면 다른 육류에 비해 포

화지방산이 오히려 적고 "콜레스테롤"의 양이 두드러지게 많지도 않다. 그러나 닭고기도 다른 육류처럼 무지질과 비타민이 부족하므로 채소나 해조류 등과 곁들여 먹는 것이 좋다. ㉞

살코기 = 수분 65.4%, 단백질 19.8g, 지질 14.1g			
칼슘 12mg, 인 113mg, 비타민A 149i.u			
전단력kg/0.5inch	2.66. 출하 12주	2.33. 출하 6주	출하 1.37(병아리)
가열감량 %	31.18	25.29	20.00
보수성 %	57.63	57.24	64.18
육색(CIE)	59.04	56.82	53.38
관능검사	다습 4.7	4.7	5.2
향미	5.0	4.3	5.2

성분별 분석결과 농촌진흥청 축산연구소

45년 역사의 자랑스러운 농업기술회보! 회원여러분의 정성과 참여를...



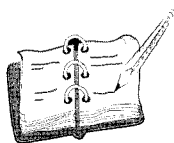
기나긴 역사의 소용돌이에도 아랑곳하지 않고 "농민의 정신혁명, 농업의 기술혁명, 농촌의 생활혁명"의 깃발을 휘날리며 꿋꿋하게 맥을 이어온 45년 전통의 농업기술회보가 오늘에 이르기까지 회원여러분의 끈임 없는 성원과 관심에 진심으로 감사드립니다.

위기 속에서도 굳건한 농심으로 농촌현장에서 농업을 지키는 회원여러분처럼, 회보 발간에 어려움이 있더라도 농업정책에 대한 여론수렴, 도·농복색교류, 신영농기술, 세계농업동향, 회원 여러분의 각종 소식 등에 역점을 두고 회보발간에 노력하고 있습니다.

회원여러분! 여러분 주변의 일이나 농촌현장의 희노애락 어떠한 내용도 좋습니다.

회보에 많은 참여를...

회원여러분! 시내물이 모여서 큰 강을 이룹니다. 정성과 농심이 가득한 후원금을...



- 회원의 목소리 : 매달 25일까지
이메일 kafa794@chol.com, 팩스 02)792-6972
서울 용산구 이촌동 301-87 (우)140-906
- 후원금 송금처 :
농협 : 1394-01-000536 제일은행 : 327-20-016036
예금주 : (사)전국농업기술자협회
(송금자의 성명, 전화번호를 본회로 알려주시기 바랍니다.)