

• (주)주원산오리, 우수 중소기업인상 수상 •



(주)주원산오리 이우진 대표가 지난 6월 8일 충북지방중소기업청에서 우수 중소기업인상을 받았다. 중소기업청에서는 경영혁신, 기술혁신, 품질 및 생산성 향상, 노사관계 안정화, 사회봉사활동 참여 사항을 중점 평가하였다. (주)주원산오리는 도요타의 경영기법을 식품업에 적용 및 벤치마킹하여 만든 HMS 시스템을 도입, 전년 대비 30%의 고성장이며 우수한 경영혁신 실적으로 인정 받았다. 기술혁신 부분에서는 11개의 특허 보유 및 식품첨가물을 첨가하지 않은 친환경 훈제 상품을 홈쇼핑에 판매하여 오리고기에 대한 소비자들의 선입견을 바꾸고, 가정 소비로 연계하여 쉽게 찾을 수 있는 대중음식으

로 자리 잡게 함으로 오리육 시장의 저변확대에 높은 기여를 한 것으로 평가 받았다. 또한 항산화제인 아스타잔틴 (Astaxanthin)을 생성하는 미생물을 첨가한 특허 사료로 키운 주원산오리의 품질 부분에서 우수성을 입증 받았다. 또

한 주원산오리의 노사관계의 안정화부분과 사회봉사활동 부분에서 기업과 지역 사회의 상생방안에서 높은 점수를 받아 (주)주원산오리가 금번 우수 중소기업인상을 수여받게 되었다. 이우진 대표는 “앞으로도 오리고기 시장의 대중화를 선도할 것이며, 충북지역 사육농가의 소득증대와 상생발전을 도모하는 1등 기업이 되겠다”며 수상소감을 밝혔다. (주)주원산오리는 금년 말 신규 가공공장이 완공될 예정이다. 한편 (주)주원산오리는 지난 6월 12일 충북 진천군 광혜원면에서 면민체육대회에 증정품을 기증하는 등 지역사회와의 상생 발전에도 힘쓰고 있다.

• (주)다영푸드, (주)이목원 - HACCP 견학으로 축산물 HACCP 소비자 인지도 제고 힘써 •

(주)다영푸드(대표 김대식), (주)이목원(대표 장현성)이 축산물HACCP에 대한 소비자 인지도를 높이고자 초등학교생과 학부모를 가공공장에 초청하였다. 이는 축산물

HACCP기준원이 실시한 '신나는 축산물 HACCP 탐구생활' 체험행사로 올바른 먹거리에 대한 기준을 제시하고, AI 및 구제역 등으로 인한 소비자의 불안을 덜 수



▲ (주)다영푸드 육가공공장에서 소시지 총진을 하고 있는 어린이 ▲ (주)이목원 앞에서 단체사진

소시지 만드는 과정을 직접 체험하는 시간을 가졌다. 또한 지난 6월 11일에는 서울·경기 지역 초등학생과 학부모 37명이 이목원을 방문하여 위생적인 오리가공 현장을 직접 견학하였다. 다영푸드와 이목원은

있는 계기를 마련하기 위해 개최되었다. 먼저 지난 5월 28일 서울지역의 초등학생과 학부모는 오리 육가공공장 다영푸드를 방문하여 HACCP에 대한 이해와 함께

HACCP 견학을 실시하면서, 축산식품의 위생·안전과 직결되는 HACCP 인증제를 알리고 동시에 소비자에게 안심 축산물 먹을거리 인식 제고에 힘을 실었다.

녹차·삼백초·셀레늄·유황 등 특수사료 사육 오리고기 소비 활성화 추세에 '기능성' 날개를 달았다

월간축산 2011. 6월호 기획특집7. 글 이진망기자

오리업계는 유황오리, 셀레늄 오리 등 기능성이 강화된 오리고기 제품으로 소비시장을 확대하고 있다. 첨가제나 특수사료를 급여해 키운 오리들이 대거 출시되고 있는데 대부분 사료에 첨가한 천연재료명을 떠나 브랜드화하거나 마케팅에 활용하는 전략을 펴고 있다.

오리 전문업체와 농가들이 유황, 황토, 녹차, 셀레늄, 삼백초, 한약재 등 다양한 원료를 사료에 첨가해 기능성을 강조한 오리제품으로 소비자 공략에 나서고 있다. 모란식품, 다영푸드, 코리아더커드, 주원산오리 등은 친환경사육과 기능성 오리 등 별도 사육관리시스템으로 고품질 기능성 브랜드육을 생산, 유통하고 있다.

오리계열화기업인 다영푸드(대표 김대식)는 항생제 대신 유산균제제를 넣어 발효한 삼백초 배양액을 첨가한 특수사료를 농가에 공급해 '삼백초오리'를 생산한다. 삼백초사료를 먹여 연간 약 150만마리를 직접 사육하는 것에서부터 가공과 유통까지 총괄한 시스템을 갖추고 있다. 삼백초오리는 오리전문점 프랜차이즈 '신도불이'의 77개 매장을 중심으로 판매되고 있다.

모란식품(대표 김만섭)은 2006년 6월 기능성 오리고기 '셀덕'을 출시하고 본격적으로 오리유통사업에 나섰다.

'셀덕'은 셀레늄이 다량 함유된 특수사료를 급여해 생산한 기능성 오리고기로 셀레늄이 다량 함유돼 있는 것이 특징. 셀덕 신선오리, 셀덕 삼겹살, 셀덕 소시지 등 다양한 셀덕 제품을 내놓으면서 시장에서 차별화를 꾀하고 있다.

코리아더커드(대표 박영진)는 녹차 성분을 함유한 특수사료를 급여해 생산한 고품질 기능성 오리고기인 '녹차 먹여 키운 다향오리'로 시장에서 차별화를 추진하고 있다. 녹차사료는 코리아더커드와 사료업체, 보성 녹차 본사가 계약을 체결해 만들고 있다. 녹차를 급여한 오리는 잡내가 없어 깔끔한 맛이라는 평이다.

포천의 개울오리농원(대표 최윤화)은 수많은 시행착오 끝에 오리 알이 막 부화했을 때부터 마늘즙을 먹여 성장속도에 맞춰 그 섭취량을 늘려가는 독창적인 사육법(특허 330984)을 개발했다. 이처럼 마늘과 쑥을 먹고 자란 마늘오리는 담백하고 고소한 맛에다 인체에 건강하고 안전한 먹을거리고 호평받고 있다.

유황오리를 고집하는 류도현 농장주는 20여년의 오랜 경험과 노하우로 황토법제사료, 유황법제사료, 한방법제사료 등의 특허 등록된 사료로 한방유황오리를 사육하고 있다.