# 사료전문가가 만든 오리고기 '참알찬'
## 오리업계 신생기업에서 주연으로 급부상

글, 사진 : 축산신문 이희영 기자

참알찬
대한민국 명품 브랜드 오리고기 Korea Luxury Brand a Duck 신촌
(주)신촌자연오리 SHINCHON JaYeon Duck.co.,LTD

오리전문기업만 3개가 위치한 전남 나주시 동수농공단지는 오리 산업 특구로 자리매김해 가고 있다.

(주)신촌자연오리(대표 곽재운) 역시 이 곳에 자리 잡고 있어 다른 두 곳의 기업과 함께 오리 산업을 이끌어 가고 있다.

특히 신촌자연오리는 오리 산업에 본격적으로 진출한지 3년밖에 안 되는 신생 오리기업이다.

하지만 사료업계에서 잔뼈가 굵은 곽재운 대표는 사료전문가 답게 단시간 내 신촌자연오리를 오리업계의 당당한 주역으로 성장시켰으며 앞으로 더

❶직원들과 회의하는 곽재운 대표 ❷공장 곳곳에 설치된 손 소독기 ❸공장출입구의 손세척기 ❹신촌피엔에프 가공장 전경 ❺가공공정 ❻소독기

큰 성장을 바라보고 있다.

뿐만 아니라 사료전문가로 오리전문 사료를 개발해 계열농가에 공급함으로써 오리고기의 품질만큼은 그 어느 업체보다 자신 있다고 말한다.

### • 오리업계 혜성 신인 신촌자연오리

신촌자연오리 곽재운 대표는 불과 몇 년전까지만 해도 전남지역에서 가금 사료를 전문적으로 취급하던 사료전문가다.

그런 곽 대표가 오리에 관심을 갖게 된 것은 안정적인 판로확보도 있지만 오리 산업의 성장 가능성이 그 어느 축종보다 컸기 때문이다.

때문에 곽 대표는 지난 2005년 목포에 오리전문가공장인 (주)신촌피엔에프를 설립하면서 오리업계에 발을 내딛기 시작했다.

가공장을 운영하던 곽 대표는 계열화 시스템을 도입해

❼오리요리전시를 둘러보고 있는 뽀빠이 이상용씨 ❽가장 신선한 오리고기를 생산하겠다는 의지로 생산된 오리고기
❾신촌제품(오리햄) ❿신촌제품(떡갈비) ⓫⓬신촌제품(오리훈제)

야 겠다는 계획을 갖고 2년 후인 2007년 신촌자연오리를 설립하고 오리전문 도압장을 신축했다.

2007년 설립된 신촌자연오리는 이듬해인 2008년 도압장 HACCP인증을 획득하고 가축계열화사업자로 선정됐다.

또 2009년에는 사료전문가 답게 울금을 함유한 특허사료를 개발해 계열농가들에게 본격 공급하기 시작했다.

특히 지난해에는 대표브랜드로 '참알찬' 이란 상표를 등록하고 소비자들에게 명품오리고기로 신촌자연오리 알리기에 나섰다.

### • 사료전문가가 만든 오리전문 사료로 특화

신촌자연오리 곽재운 대표가 신촌자연오리의 가장 큰 장점으로 꼽는 것은 고품질의 사료를 일정하게 공급하므로서 고품질의 오리고기를 생산하고 있다는 점이다.

명품브랜드를 지향하는 신촌자연오리의 '참알찬' 오리고기는 종오리에서부터 생산, 가공, 유통까지 수직계열화 시스템을 구축해 나가고 있다.

무엇보다 전 계열농가에 단일 사료를 공급함으로써 브랜드육으로써의 가장 기본인 종자, 사료, 사양관리 3통을 이뤄냈다는 점이다.

특히 신천자연오리가 계열농가들에게 공급하는 사료는 울금가루를 비롯해 법제유황 등을 함유한 특허받은 사료로서 오리고기의 육질을 부드럽게 하는 것은 물론 사육일령 단축 등으로 경쟁력이 한층 높아졌다고 밝혔다.

### • 프리미엄 오리고기 '참알찬'

신촌자연오리는 전북과 전남 지역에 50여 계열농가를

사료전문가에서 오리전문가로 거듭난 곽재운 대표

"마케팅 강화, 제품개발 등 지속적인 투자를 통해 오리업계에서 최대는 아니지만 최고의 기업으로 만들어 나갈 것"

통해 오리를 생산하고 있다. 특히 사육부의 직원들이 직접 병아리의 입추에서부터 사료, 축사관리, 농장위생관리, 질병관리 등 일일 사육관리시스템을 도입해 사육단계에서부터 철저한 위생관리를 통해 최상의 제품을 생산할 수 있도록 하고 있다.

이렇게 생산한 오리는 인력을 최소화시킨 자동화 시스템이 적용된 도압장에서 철저한 위생관리를 통해 오리고기를 생산하게 된다.

특히 워터칠링시스템과 에어칠링시스템과 더블세척 등의 3중 공정으로 가장 신선한 오리고기를 생산하고 있다.

이렇게 생산된 오리고기는 포장을 거쳐 신선육은 곧바로 산지로 이동, 유통시키고 가공용은 목포에 위치한 신촌피엔에프 가공장에서 훈제육 등을 생산하게 된다.

신촌피엔에프 공장 역시 오리훈제 전문 가공장으로 대형급속냉동시설과 신선육 냉장창고 등을 운영하면서 명품오리고기 생산기지로서 역할을 하고 있다.

### • 출발은 늦었지만 성장 가능성은 가장 커

신촌자연오리가 다른 오리업체에 비해

출발이 늦은 것은 사실이다. 하지만 신촌자연오리는 오리 산업의 성장과 함께 가장 성장 가능성이 높은 곳 중에 하나다.

전통적인 오리업체들이 기존의 틀 · 체제를 유지하고 있다면 신촌자연오리는 변화에 가장 적극적이고 능동적으로 대처해 나가고 있기 때문이다.

더욱이 곽 대표는 사료전문가로 출발해 오리 산업의 가능성을 보고 주 사업을 사료에서 오리로 전환시키며 사업을 확대해 나가고 있다.

또한 기업부설연구소에서는 다양한 오리제품 개발은 물론 프랜차이즈사업 계획 등을 추진하고 있다.

아울러 최근에는 종오리 농장 공사를 마무리하고 종자를 자체 생산할 수 있는 기반을 마련함으로써 한층 안정적으로 사업을 추진할 수 있는 시스템을 구축하게 됐다.

이를 통해 신촌자연오리는 현재 주당 8~9만수 규모의 생산 물량을 우선 20~30만수 규모로 확대한다는 계획이다.

아울러 현재 70%대의 신선육 비율을 낮추고 부가가치를 높인 가공육 비중을 50% 이상으로 확대한다는 방침이다.

곽재운 대표는 "처음 오리업계에 발을 내딛은 이후 단시간 내 성장할 수 있었던 것은 오리 산업이 그 만큼 성공했기 때문"이라며 "후발업체이지만 오리고기 품질만큼은 어디 내놔도 자신있다"며 "앞으로는 마케팅 강화, 제품개발 등 지속적인 투자를 통해 오리업계에서 최대는 아니지만 최고의 기업으로 만들어 나갈 것"이라고 말했다.

에어칠링실

공장출입구의 장화세척기