

삼계탕의 세계화

삼계탕의 세계화를 위한 레시피 개발



정재홍 교수
신안산대학교 호텔조리과

한나라의 음식에 대한 관심과 평가는 바로 국력에 비례한다고 해도 과언이 아닐 것이다. 바야흐로 한식의 세계화를 위해 국가적인 차원에서 다양한 홍보활동을 통한 노력을 경주하고 있다. 한식을 대표하는 음식으로는 김치, 불고기, 비빔밥, 잡채, 빈대떡, 삼계탕 등으로 알려져 있다. 그중 수출가능의 잠재성이 가장 큰 것은 바로 삼계탕이다. 이에 삼계탕의 세계화를 위해 미국, 일본, 중국 등 국가별 식미선호도 조사를 통해 그 요구에 부합되는 레시피를 개발에 대해 알아보자.

1. 연도별 국가별 삼계탕 수출량(2001년~2009년)

10년간 삼계탕의 주요 수출국은 일본, 대만, 홍콩, 호주 순이었으며, 미국이나 유럽도 그 가능성을 타진하고 있는 실정이다. 일본의 경우 2009년 817톤으로 2001년 335톤에 비해 2.4배 증가했다. 대만의 경우 2001년 15톤에 비해 2009년 131톤으로 해마다 놀라운 정도로 삼계탕의 수출이 성장하고 있다.

2. 레시피 개발을 위한 국가별 기본 식미선호도 조사결과

수출대상 국가별 응답자의 90.5%가 삼계탕을 먹어 보았으며, 이들 중 40.0%가 ‘주위 사람들의 소개 및 권유로 먹게 되었다’고 한다.

삼계탕에 대한 이미지는 ‘몸보신 또는 건강에 좋을 것 같다’와 ‘한국을 대표하는 전통음식 중의 하나이다’라는 것에 동의하는 정도가 높았다.

또한 삼계탕의 ‘맛’에 대하여는 대다수의 응답자들(71.6%)은 좋다는 반응을 보였으나, 삼계탕의 냄새가 좋다는 응답은 44.8%에 그쳤다.

삼계탕의 양은 많거나 적당하다는 응답(42.2%)이 비슷한 반면 적다는 응답은 9.5%에 불과했다.

응답자의 84.5%가 향후 다시 삼계탕을 먹어볼 의향이 있다고 답했다.

외국인들의 삼계탕에 대한 요구사항을 종합해 볼 때, 중국인의 경우 향이 약해 싱겁게 느꼈으며, 일본인의 경우 뼈 바르기가 불편해 뼈가 없는 삼계탕을 원했다.

한편 미국인의 경우 허브와 채소 등의 첨가와 색이 있는 속재료와 소스나 허브 솔트 사용 등을 건의했다.

따라서 본 연구는 닭발, 무, 양파, 대파, 오이, 황기, 마늘, 통후추, 맛술 등의 기본육수에 향을 더하기 위해 특성을 갖고 있는 식재나 약재를 첨가하여 봄·여름과 가을·겨울용 육수를 제조했다.

또한 속재료에 채소류, 버섯류, 너트류, 카레, 흑미, 해물매운맛 등으로 색과 향미의 다양화를 추구했다.

한편으로 목적에 따른 기능성 삼계탕도 연구·개발하고 있다.

3. 레시피 개발의 실제

삼계탕용 닭은 고온에 삶아도 고유의 형태와 맛을 유지하기 위해 기존의 백세미가 아닌 국립 축산과학원에서 개발한 우리맛닭을 사용했다.

가. 수출대상국별 삼계탕의 예

1) 너트삼계탕(미국인 대상)

찰밥에 은행알, 잣, 해바라기씨, 호박씨 등의 재료를 넣어 등글게 문쳐서 닭 속에 넣고 제조육수를 부어 끓인다.



2) 채소삼계탕(일본인 대상)

찰밥에 곤약, 연근, 마 등의 재료를 넣어 둥글게 뭉쳐서 닭 속에 넣고 제조육수를 부어 끓인다.



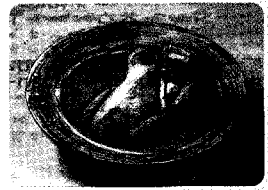
3) 카레삼계탕(일본인 대상)

찰밥에 카레, 메조, 강황 등의 재료를 넣어 둥글게 뭉쳐서 닭 속에 넣고 제조육수를 부어 끓인다.



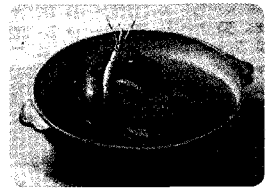
4) 초록삼계탕(일본인 대상)

찰밥에 불린 녹두, 녹차 등의 재료를 넣어 둥글게 뭉쳐서 닭 속에 넣고 제조육수를 부어 끓인다.



5) 검정삼계탕(중국인 대상)

흑미찰밥에 쥐눈이콩, 검정깨 등 재료를 넣어 둥글게 뭉쳐서 닭 속에 넣고 제조육수를 부어 끓인다.



6) 버섯삼계탕(중국인 대상)

찰밥에 불린 목이버섯, 생표고, 새송이 등 재료를 넣어 둥글게 뭉쳐서 닭 속에 넣고 제조육수를 부어 끓인다.



7) 매운 해물삼계탕(중국인 대상)

찰밥을 둥글게 뭉쳐서 닭 속에 넣고 새우, 전복, 낙지 등에 국물 맛을 맵게 내기 위해 청양고추를 통째로 넣고 기본육수에 고운 고춧가루를 넣고 끓인다.



나. 기능성 삼계탕의 예

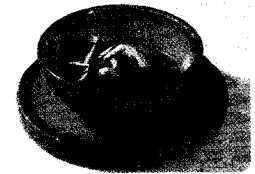
1) 체중조절용(다이어트) 삼계탕

다이어트에 효능이 있는 팔, 울무 등의 약재 및 식재를 검토 및 선정했다.



2) 건강미인용 삼계탕의 개발

아름다운 피부와 윤기 있는 모발을 위한 흑두 및 흑임자 등의 약재 및 식재를 검토 및 선정했다.



3) 부위별 삼계탕 개발

설문조사 결과 외국인의 경우 손으로 먹는 삼계탕의 경우 혐오감과 귀찮아하는 결과가 있어 각 부위별로 삼계탕을 제조했다.

(가) 맛닭퀘사딜라

멕시코 요리의 퀘사딜라를 응용하여 닭 가슴살 사이에 삼계탕의 속 재료를 넣어 삼계탕을 제조했다(넣는 재료, 양, 방법을 선정).



(나) 닭다리 삼계탕

닭의 다리만을 이용하여 닭의 쫄깃한 질감을 살린 부분육 삼계탕



(다) 맛닭허브왕구이 삼계탕

닭날개에 허브를 첨가하여 오븐에 구운 후 국물을 부어 만든 바베큐의 향과 맛을 살린 부분육 삼계탕



(라) 맛닭냉삼계탕

기존의 뜨거운 육수대신 차갑게 식힌 육수를 끼얹어내는 새로운 차원의 삼계탕



4) 국물없는 삼계탕

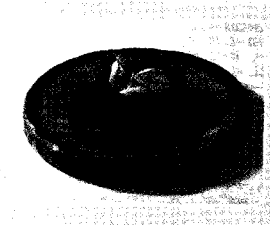
(가) 맛닭삼계 소금오븐구이

기본 재료로 속을 채운 맛닭에 소금으로 감싸 오븐에 구운 국물없는 삼계탕(이벤트시 축하용 초를 꽂아 제공)



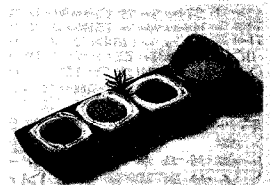
(나) 맛닭삼계연잎찜

기본재료로 속을 채운 맛닭을 연잎으로 싸서 찜솥에 내려 기름을 제거한 후 고추기름소스와 함께 절들여 낸 국물 없는 삼계탕



다. 삼계탕용 소스 및 소금의 개발

삼계탕의 맛과 격을 업그레이드 시키는 인삼연겨자소스, 인삼 핫오일소스, 인삼대추오리엔탈소스, 삼계탕용허브솔트를 개발했다.



4. 맺는말

이제 바야흐로 삼계탕은 그 목적과 상황에 따른 다양한 조리법을 개발하여 한식의 단순한 일품요리 중 하나가 아니라 한식의 위상을 높일 수 있는 한식의 대표적인 전통건강요리로 발돋움하고자 한다. 🍗