

## 전남 '제각각' 가축사육 조례 합리적 정비 필요

전남도내 일선 시군의 가축사육 조례 규정이 제각각이어서 합리적인 방안 마련이 필요하다는 지적이 나오고 있다. 10월 31일 전남도와 일선 시군 등에 따르면 무안과 구례, 해남, 영광 등 일부 지자체가 관련 조례를 개정했거나 제정, 닭과 오리 등 가금류 사육 가능 거리를 대폭 강화했다. 이들 지역은 10가구 이상 마을에서 1km 이상 떨어져야만 가금류를 사육할 수 있다.

환경부 권장거리는 돼지와 함께 가금류는 500m다. 농어촌 지역이라도 마을과 1km 이상 떨어진 곳이라면 사실상 가축사육이 어렵다는 것이 중론이다. 산지나 농지의 경우 별도로 허가를 받아야 해 더 어려운 것이 사실이다.

이들 시군은 가축사육 형태 규모화, 주민과의 마찰, 주민 생활환경 보호, 토지이용 효율 극대화 등을 사육요건 강화 이유로 들고 있다. 환경부 권장과는 관계없이 일선 지자체가 조례로 가축사육을 제한할 수 있어 제각각 조례 제정을 부추기고 있는 셈이다. 무안, 영광과 구례는 돼지, 닭, 오리, 개 사육을 하려면 마을과 1천m 이상 떨어져야 한다. 규제가 강한 셈이다. 이격 거리가 200m(여수)와 250m(순천)에 불과한 여수와 순천과는 4~5배 차이가 난다. 배설물 악취가 심한 닭과 오리, 개, 돼지 등은 대부분 시군이 500m 안팎으로 규제하고 있다. 500m로 규제한 곳은 신안, 목포, 강진, 장흥 등 10 곳이며 600m는 함평, 곡성, 700m는 영암과 나주다. 고흥은 돼지는 500m인 반면 닭과 오리, 개는 절반에도 못 미친 200m로 규정했다. 인접한 보성은 돼지는 700m, 닭과 오리, 개는 500m, 젓소는

250m로 고흥지역보다 까다롭다.

지자체의 자연현황과 특성, 여건 등을 고려, 조례로 규정을 두도록 했다고는 하지만 '제각각' 규정은 논란이 일 것으로 보인다. 특히 단체장의 의지 등에 따라 사육거리 등이 제각각으로 결정되고 있는 만큼 도(道) 차원의 합리적인 방안 마련이 필요하다는 지적이 나온다.

연합뉴스 송형일 기자 2013. 10. 31

## 고사 위기 오리산업, 불황 끊을 특대책 제시



오리업계는 지금 고사 직전이다. 장기간 이어지고 있는 불황으로 인해 오리업계는 체력이 거의 고갈되다시피 했다. 더 이상 물러날 곳이 없을 지경이다.

불황타개를 위해서는 근본적으로 생산량을 줄이는 방법이 있는데 이미 자율 감축을 통해 시도해봤지만 한계가 있었다. 다음으로는 오리고기 소비를 늘리는 방법이다. 지난 몇 년간 오리훈제육을 중심으로 오리고기 소비가 크게 늘어나면서 오리산업 성장을 이끌어왔지만 이제 훈제육만으로는 더 이상 소비를 늘리기는 힘들다. 특단의 소비촉진 대책이 필요하지만 이마저도 두손 두발이 묶여 있어 어려운 실정이다. 장기간 불황으로 인해 오리자조금 거출이 미미한 수준에 그치고 있기 때문이다. 소비촉

진을 위한 활동이 절실한 실정이지만 불황으로 자 조금 거출은 안 되고 있어 악순환이 반복되고 있다. 이러한 시기에 정부와 관련업계는 오리산업 불황 타개를 위해 적극 나서줄 때이다.

축산신문 2013. 11. 06 칼럼 <한국오리협회 이강현 전무>

## 울산 축산농가 1곳 닭·오리 '저병원성 AI' 감염

울산 축산농가에서 출하된 토종닭 2마리가 저병원성 AI(조류인플루엔자)에 걸린 데 이어 해당 농가의 다른 닭과 오리도 AI에 감염된 것으로 확인됐다. 그러나 폐사율이 없고, 자연회복이 가능한 H9형이어서 큰 문제는 없는 것으로 나타났다. 울산시는 중구 한 농가의 닭과 오리 가검물에 대한 시료조사 결과 저병원성 AI에 감염된 것으로 조사됐다고 11월 7일 밝혔다. 시는 이날 울산시보건환경연구원으로부터 이런 결과를 통보받았다. 시는 이에 따라 해당 농가에 대한 이동제한 조치는 하지 않고, 축산농가와 행정기관이 방역을 강화한다고 덧붙였다. 지난달 이 농가에서 경남지역으로 출하한 닭 2마리가 저병원성 AI에 감염된 것이 확인됐다. 이는 경남도 산하 경남축산진흥연구소가 양산의 전통시장에 나온 닭과 오리 등 조류에 대해 무작위 AI검사를 실시한데 따른 것이다. 한편 울산에서는 지난해 닭 2마리가 저병원성 AI에 걸리는 등 매년 1~2건씩 같은 사례가 발생하고 있다. 올들어 지난 9월말 기준으로 전국에서 모두 37건이 저병원성 AI에 감염된 것으로 집계됐다.

## '오리 날다'...오리고기 소비 급증

최근 몇 년간 건강식품으로 주목받아온 오리고기가 닭고기의 자리를 위협하고 있다. 11월 10일 롯데마트에 따르면 지난달까지 닭고기 판매는 지난해 같은 기간과 비교해 1.5% 증가한 데 그쳤지만, 오리고기는 같은 기간 13.1%의 높은 상승률을 기록했다. 신장률만 비교하면 오리고기가 닭고기의 8.7배를 넘어선다. 여름 보양식 수요를 제외한 올해 상반기 매출을 분석해보면 닭고기는 지난해보다 7.7% 감소했지만, 오리고기는 12.8% 증가했다. 여름 보양식 수요가 살아나면서 연간 기준으로 닭 소비 규모가 줄어드는 상황은 피했다.

오리고기는 최근 몇 년간 콜레스테롤 형성 억제와 독소 배출 등 기능이 주목받으면서 매출이 꾸준히 늘었고, 최근에는 별미식품이 아니라 소·돼지·닭에 이어 대중고기로 분류되는 수준이다. 실제 한국오리협회에 따르면 연간 도축되는 오리는 2003년 3천89만마리에서 지난해 9천41만마리로 10년 새 3배 가까운 규모로 늘었다. 연간 소비량도 이 기간 3만8천912t에서 17만3천224t으로 4.5배로 증가했다.

롯데마트 판매량만 보면 2010년의 경우 가금류 매출에서 오리고기가 차지하는 비중은 10%에 불과했지만, 올해는 오리 비중이 25%에 이른다. 삼계탕 시즌인 여름철에도 닭 소비가 지난해보다는 다소 늘었다고 하지만, 2010년 6~8월과 올해 같은 기간을 비교하면 닭 매출은 19.6% 감소했고, 오리

는 92.4%나 늘었다.

박성민 롯데마트 계육 상품기획자는 “오리고기는 몸 안의 콜레스테롤 형성을 억제하고 혈액순환을 돕는다”며 “몇 해 전부터 오리고기가 건강식품이라는 인식이 확대되면서 대중 육류의 반열에 올랐다”고 말했다.

연합뉴스 김경희 기자 2013. 11. 10

### 축산물 원산지 특별단속 농관원, 39개 업소 적발

국립농산물품질관리원 경남지원(지원장 강귀순)은 지난 11월 1일부터 10일까지 축산물 원산지 특별단속을 벌여 원산지 표시를 위반한 39개 업소를 적발했다. 경남농관원은 최근 일본 방사능 오염수 유출로 수산물 소비가 많이 감소하면서 대체 수요로 축산물 소비량 증가에 편승한 원산지 둔갑행위 근절을 위해 창원, 김해, 양산, 진주, 통영, 부산, 울산 등 중·대형 도시를 대상으로 단속을 벌였다고 밝혔다. 단속 품목은 쇠고기, 돼지고기, 오리고기, 염소(양)고기와 육가공품이다. 경남농관원은 이중 미국산 돼지 삼겹살과 목살을 국내산으로 원산지를 거짓 표시해 판매한 3개 업체를 형사 입건하고 원산지를 표시하지 않고 판매한 7개 업체에 과태료를 부과했다. 이외에 김장철 성수품인 양념류를 같이 단속해 중국산과 국내산 고춧가루를 혼합해 국내산 태양초 고춧가루로 둔갑 판매한 업체와 원산지를 표시하지 않고 판매한 29개 업체도 형사 입건과 과태료를 부과했다. 경남농관원은 원

산지가 의심날 때 국번 없이 1588-8112번 또는 농관원 홈페이지(www.naqs.go.kr)로 신고해 달라고 당부했다.

경남도민일보 2013. 11. 15

### 무안군, “닭·오리사육, 주거지역 1km 이내 안 된다”

전남 무안군이 쾌적한 주거생활을 보장하기 위해 10가구 이상이 거주하는 지역을 대상으로 닭·오리 사육제한을 강화했다. 군은 최근 무안군의회에서 ‘무안군 가축사육 제한에 관한 조례’가 통과됨에 따라 지역민들이 보다 쾌적한 주거생활을 누릴 수 있게 됐다고 밝혔다.

군은 9월 24~10월 13일 닭·오리 사육 축사신축 제한을 강화하는 ‘무안군 가축사육 제한에 관한 조례’를 입법예고하고 20일 동안 주민의견을 수렴했다. 이번 조례개정으로 10가구 이상이 거주하는 주거 밀집지역으로부터 축사가 위치한 부지경계까지 직선거리로 1000m 이내에서는 닭·오리 사육을 제한한다. 소·말·사슴·양은 100m, 젓소는 250m, 개·돼지는 500m 이내로 조례개정 전과 동일하다.

군 관계자는 “닭·오리는 악취가 심해 쾌적한 주거생활을 보장하기 위해 축사 신축제한을 강화했다”고 말했다.

농민신문 임현우 기자 2013. 11. 18

## 겨울철 건강 보양식 탕 메뉴 인기



예년보다 빨리 찾아온 추위에 겨울철 건강 보양식으로 건강한 탕 음식을 찾는 소비자들이 늘어나고 있다. 덕분에 탕 음식을 대표 메뉴로 선보이는 곳들의 인기가 뜨겁다.

(중략) 문산에 위치한 행복한바베큐정원도 ‘한방오리백숙’을 대표메뉴로 내놓고 있다. 행복한바베큐정원의 한방오리백숙은 오리뼈를 푹 고아 만든 육수에 각종 한방 재료와 오리 한 마리를 통째로 넣은 메뉴다. 취향에 따라 능이버섯이나 동충하초를 더 넣을 수 있다.

동의보감과 본초강목 등의 고서에 따르면 오리는 허한 몸을 보양해주고 순환기 질환에 도움을 주는 식재료라고 전해진다. 오리에는 혈중 콜레스테롤을 낮춰주는 불포화 지방산을 다량 함유하고 있으며 해독작용이 뛰어난 것으로 알려져 있다.

한방오리백숙은 오리 한 마리가 통째로 들어가기 때문에 가족을 포함한 단체 고객들이 주로 찾는다. 행복한바베큐정원은 총 150석 규모의 넉넉한 매장 크기를 자랑한다. 한방오리백숙 외에도 오리짬뽕, 오리육개장, 바베큐오리 등 독특한 오리고기 메뉴를 선보이고 있다.

고성릴 행복한바베큐정원 대표는 “기존 고객들에 더해 수능을 끝낸 수험생들을 위해 보양식을 즐기

려는 가족고객이 방문하면서 매출이 꾸준히 늘고 있다”며 “고객들이 양과 맛, 영양을 모두 갖춘 보양식 메뉴로 건강한 겨울을 날 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

스포츠조선 2013. 11. 18

## 오리업계 장기 불황 원인은 공급과잉 · 소비위축 현상 복합작용

최근 2년간 극심한 불황을 겪고 있는 오리업계가 실낱같은 희망조차 찾지 못하고 있어 대책 마련이 시급한 실정이다.

한국오리협회(회장 이창호)는 지난 11월 14일 대전 유성호텔에서 오리관련 계열업체 및 부화장, 유통업계 관계자들이 참석한 가운데 오리고기 수급 안정을 위한 긴급대책회의를 개최했다. 긴급대책 회의까지 열면서 돌파구를 모색하려 했지만 뾰족한 대책은 고사하고 언제까지 버틸 수 있을지 등 하소연만 가득했다. 이날 참석한 참석자들은 불황의 원인이 공급과잉이거나 소비가 위축됐을 경우인데 이번 불황은 두 가지가 모두 복합적으로 작용하고 있어 쉽사리 헤어날 수 없다고 지적했다. 특히 공급량을 줄이기 위해 지난 4월 전국 종오리 사육업체들을 대상으로 전체 물량의 30%에 해당하는 236만개의 종란을 폐기했지만 일시적인 종란폐기로는 한계가 있었다는 평가다.

이와 함께 소비도 문제점으로 지적됐다. 지난 몇 년간 오리 산업의 성장을 주도해온 훈제오리 시장이 한계에 부딪쳤으며 새로운 소비시장 창출에 어려움을 겪고 있다는 지적이다. 더욱이 소비를 늘리

기 위해서는 자조금 등을 활용해 소비촉진활동을 벌여야 하지만 업계의 어려움이 지속되면서 금년도 자조금 거출 실적이 전무해 어려움을 겪고 있는 등 악순환이 반복되고 있다. 상황이 이렇다 보니 일부 계열업체들의 경우 경영난이 가중되면서 사업을 포기하기 직전까지 다다른 것으로 알려지고 있다. 또한 계열업체들 뿐만 아니라 사육농가들도 사육비 지급이 기본적으로 2개월에서 4개월까지 밀려 있는 등 연쇄적으로 어려움이 커지고 있다. 이처럼 오리업계가 불황이 장기화되고 있는 원인에 대한 분석도 이어졌다. 과거 국내 오리시장은 오리협회를 중심으로 종오리 수급을 조절해 왔다. 이를 통해 안정적인 공급기반이 구축됨에 따라 공급 과잉 현상을 어느 정도 방지해 왔다. 하지만 몇년 전 일부업체가 기존 종오리 시장을 양분하고 있던 영국 체리벨리사와 프랑스 그리므드사가 아닌 새로운 종오리를 도입하면서 수급불안을 야기했다는 것이다. 여기에 계열업체간 과잉 물량 경쟁을 벌이면서 새로운 종오리가 시장에 쉽게 적응할 수 있도록 도와줬다는 지적이다. 이에 따라 이날 참석자들은 대책마련을 위해 종오리 감축 등 다양한 의견을 제시했지만 실제 실현되기는 한계가 있을 것으로 보인다.

축산신문 이희영 기자 2013. 11. 20

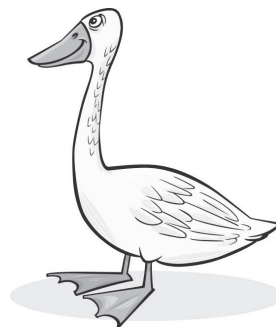
**쇠고기 · 오리고기 · 삼겹살 · 돼지갈비**  
**제주 외식물가 주도**

최근 10년간 쇠고기와 오리고기, 삼겹살, 돼지갈비

가 제주의 외식 물가 상승을 주도하는 것으로 나타났다. 이에 따라 제주지역 외식부문 물가지수는 10년 전보다 35.3% 상승, 전국 평균(34.3%)보다 높은 것으로 집계됐다. 11월 20일 호남지방통계청이 밝힌 2002년부터 2012년까지 제주지역 외식부문 물가동향에 따르면 지난해 도내 외식 부문 물가지수는 105.4로 조사됐다. 이는 2002년 물가지수 77.9 보다 35.3% 오른 것이다. 또 10년간 품목별 연평균 물가 상승률을 보면 한식의 경우 쇠고기(7.2%)가 가장 높았고, 이어 오리고기(6.4%), 돼지갈비(6.0%), 삼겹살(6.0%)로 나왔다.

제주일보 2013. 11. 20

**겨울철 건강 보양식,**  
**닭고기보다 오리고기가 ‘딱’**



오리고기는 단백질 · 지방 · 비타민 등 영양소가 풍부한 반면 고기 중에서 열량은 낮다. 오리고기의 단백질은 많은 종류의 아미노산을 골고루 갖고 있으며 특히 필수 아미노산이 풍부

하다. 필수 아미노산 중에서도 리놀레산 · 리놀렌산 · 아라키돈산 등을 다량 함유하고 있어 혈액 속의 콜레스테롤을 억제하고 혈액순환을 원활하게 해 동맥경화 · 고혈압과 같은 성인병 예방에도 효과가 좋다.

또 오리고기는 비타민 중에서도 비타민 C · 비타민 B1 · 비타민 B2의 함량이 높아 집중력이 요구되는 수험생 건강을 위해서도 효과적이다. 오리고기는 쉽게 피곤해지는 증상을 없애며 각기병과 신장병을 예방하는 데도 도움이 된다. 그런데 오리고기는 다른 육류와 달리 찬 성질을 지녔기 때문에 양파 · 마늘 · 부추 등 따뜻한 성질의 야채와 함께 먹으면 좋다.

오리고기를 고를 때는 색이 선홍색에 가깝고 탄력 있는 것이 이상적인 육질이며, 시중에서 구입할 때는 반드시 냉장이나 냉동 보관된 것을 선택한다. 보관할 때는 반드시 밀봉해 보관한다.

오리는 백숙 · 구이 · 훈제나 탕으로 조리해 먹을 수 있다. 오리백숙은 닭백숙보다 쫄깃하고 국물 맛이 진해 복날 보양식으로 즐겨 먹는다. 그러나 일반적으로 오리고기는 닭고기보다 크고 특유의 냄새가 있는데 요리법이 많이 알려져 있지 않아 가정에서 요리해 먹기보다는 외식으로 즐겨 먹는 경우가 많은 편이다. 오리를 이용한 요리로 취나물오리탕을 소개한다.

## • 취나물오리탕

재료 : 오리 · 황기 · 구기자 · 통마늘 · 대추 · 취나물  
만드는법 : 오리와 황기 · 구기자 · 통마늘 · 대추를 잠길 정도로 물에 넣은 다음 푹 끓여 오리고기를 익힌다. 이후 불린 취나물을 넣고 15분 정도 더 끓인 다음 그릇에 담아낸다.

국방일보 [김연수의 푸드테라피] 2013. 11. 20

## 중부고속도로 음성휴게소 '오리 묵은지 치즈가스' 인기

중부고속도로 음성휴게소에서 음성군 지역특산물인 오리를 이용해 웰빙특화음식으로 선보이고 있는 '오리묵은지치즈가스'가 휴게소 이용객들에게 인기를 한 몸에 받고 있다. 오리묵은지치즈가스는 지난 2009년 음성청결고추와 음성청정오리를 이용해 처음 개발하면서 그 해 한국도로공사 충청지역 맛자랑 경연대회 동상을 수상한 웰빙식품이다. 최근 우송대학교 외식조리학부 나용근 교수외 7명의 평가단이 실시한 휴게소 음식 맛 · 품질 평가에서도 '명품음식 10선'에 선정되는 등 상품성을 인정받았다.

또한 올해 들어서는 그 맛을 더욱 개선해 한국도로공사 본선 맛자랑 경연대회 양식부문에서 1위에 해당하는 쉽마루상(대상)을 수상하기도 했다. 음성휴게소 관계자는 "오리묵은지치즈가스의 공중된 맛은 고객들에게 인기가 높아지면서 음성휴게소 매출 증대에 최고로 기여하는 대표 상품이 됐다"고 말했다.

충북일보 남기중 기자 2013. 11. 21

## 롯데마트, 훈제 오리 반값 수준 판매

롯데마트가 11월 21일부터 27일까지 일주일 간 전국 99개점(덕진, 송파, 마장휴게소, 빅마켓 점포 제

외)에서 ‘훈제오리’를 반값 수준으로 판매했다. 롯데마트는 오리 사육 일수를 단축해 생산비의 50% 비중을 차지하는 사료비를 대폭 절감함으로써 원가를 최대한 낮췄다.

보통 훈제용 오리는 평균 45일 간의 사육 기간을 거친 후 도망하는데, 이를 일주일가량 앞당겨 농가의 사료비 부담을 낮추는 한편 가격 경쟁력을 확보했다. 사육 기간이 짧은 어린 오리는 사육 기간이 긴 오리에 비해 지방 함량이 적고, 단백질과 섬유질, 수분 함유량은 높아 육질이 부드러운 것이 특징이다. 기존 슬라이스 형태로 포장된 가공 상품과 달리 훈제오리를 통 마리 그대로 선보이며 매장에서 직접 손질해 식감을 더욱 살렸다.

롯데마트는 겨울철 보양식 수요를 고려해 이번 행사 물량으로 평소보다 3배가량 많은 총 15만 마리를 준비했다. 오리 고기는 콜레스테롤 형성을 억제하고, 체내의 혈액순환을 원활하게 해 건강 보양식으로 인기를 끌고 있다.

실제 롯데마트에서도 2010년 닭고기와 오리고기 전체 매출 중 오리고기의 비중은 10% 가량에 그쳤으나 2013년(1~10월)에는 25%를 차지했다. 롯데마트 관계자는 “최근 오리고기가 건강 보양식으로 자리 잡으며 수요가 점차 커지고 있다”며 “겨울철 보양식 수요에 맞춰 훈제오리를 저렴하게 선보이는 행사를 준비했다”고 말했다.

한국경제TV 이주비 기자 2013. 11. 22



지난 11월 22일 새벽 2시 국내 최대 오리고기 브랜드인 ‘다향오리’ 생산 업체 (주)다솔 전남 장흥 공장. 칠흙 같은 어둠속에서 오리를 가득 실은 대형 트럭들이 줄지어 들어왔다. 고요했던 시골마을은 오리들의 짓는 소리로 한바탕 시끄러워졌다. 이곳에는 장흥·고흥 등 전라도 일대 계약농가 250여 곳에서 하루 3만여 마리의 오리가 반입된다.

이들 오리는 (주)다솔 관계사인 고흥 종오리 농장(5만6170㎡)에서 부화해 계약 농장에서 42~45일간 자체 개발한 녹차사료를 먹고 자란 최상위급이다. 트럭에서 내려진 오리들은 반입→방혈→내장적출→보관 등 15단계를 거쳐 1시간30분 만에 도축이 완료됐다. 함승호 품질관리팀 과장은 “도축된 오리는 뼈를 발라내고 3시간 정도 갖은 양념을 배게 한 뒤, 24시간 이상 냉장창고에서 숙성한다”며 “숙성 후에는 참나무를 사용한 80도의 훈연기에서 1시간 정도 가열처리 후 냉각처리 등을 거쳐 진공포장해 출하된다”고 설명했다.

670여명이 근무하는 (주)다솔 장흥공장은 부지면적 6만6000㎡, 연면적 3만3000㎡, 건축면적 2만9800㎡의 규모로 국내 오리업계 최초로 무균설비, 공기정화 시스템을 갖췄다. 연간 750만 마리의 오리훈제와 포장육을 생산하는데, 오리 가공 단일 시설로는 세계 최대 규모다.

국내 최대 오리고기 생산공장 가보니...

박영진 다향오리 대표는 “다향오리 제품은 녹차와 깨끗한 물을 먹여 45일간 정성스럽게 키운 최상의 오리로 제조됐다”며 “녹차의 카테킨 성분으로 오리 특유의 잡맛을 없애고 고기가 연하고 부드러운 맛이 특징”이라고 소개했다.

‘날개 달린 소’라고 불리는 오리 산업의 성장세가 무섭다. 한국오리협회에 따르면 연간 도축되는 오리는 2003년 3089만 마리에서 지난해 9041만 마리로 10년새 3배 가까이 늘었다. 연간 소비량도 이 기간 3만8912t에서 17만3224t으로 4.5배 증가했다. 오리고기 소비도 급증하고 있다. 롯데마트에서 2010년 닭고기와 오리고기는 전체 매출 가운데 오리고기의 비중이 10%에 그쳤지만 올해(1~10월)는 25%로 증가했다.

오리고기는 육류 가운데 유일하게 알칼리성을 띠는 식품으로 노화의 원인인 산성화를 막아주고, 필수 지방산인 리놀레산이 풍부해 동맥경화 등 성인병을 예방하는 건강식으로 알려져 있다.

세계일보 김기환 유통전문기자 2013. 11. 24

## AI 예방조치 신속처리 가능해져... 청둥오리 이동경로 파악

고병원성조류인플루엔자(AI)를 옮기는 청둥오리(겨울철새)의 이동경로가 밝혀져 앞으로 AI 예방조치를 신속하게 실시할 수 있게 됐다. 농림축산식품부는 11월 25일 지난 3월 전북 완주군 삼례읍 인근 만경강에서 포획해 위치추적기(GPS)를 부착한 청둥오리 2개체 중 1개체가 국내로 돌아왔다고 밝혔



다. 청둥오리는 3월 20일 만경강에서 위치추적기를 부착한 뒤 경기도 이천과 강원도 철원, 북한지역을 거쳐 6월 8일 중국 흑룡강성 하얼빈시 인근 송화강에 도착했고 여기서 여름을 난 뒤 11월 8일 겨울을 나기 위해 남하하기 시작해 11월 22일 이천시로 돌아왔다.

농식품부는 가축전염병 방역목적으로 우리나라에서 청둥오리에 위치추적기를 부착한 것은 이번이 처음으로 방역관리와 첨단 ICT기술을 융합해 실시간 이동 감시체계를 구축한 것은 진일보한 과학적 예찰시스템이라고 설명했다. 박용호 농식품부 검역본부장은 “청둥오리 이동경로 확인으로 이동경로상 주변국의 가금에서 AI가 발생하거나 야생조류에서 항원 검출시 예방적 조치를 신속하고 효율적으로 실시할 수 있게 됐다”고 말했다. 농식품부는 이번엔 도래한 청둥오리가 최근 AI가 발생했던 중국과 북한을 거쳐 우리나라로 들어왔으나 현실적으로 해당 개체를 잡는 것은 힘들다는 점을 감안해 함께 서식하고 있는 겨울철새의 분변을 수거해 안전성을 확인할 방침이다.

뉴시스 이상택 기자 2013. 11. 25