오리고기 학교급식 확대방안 연구(2)(발췌)

출처 : 한국오리협회 · 축산식품안전발전협의회

제1장 서론
제2장 학교급식 현황과 관련 제도
제3장 학교급식 식재료 공급체계
제4장 오리고기 학교급식 식재료 공급여건
제5장 오리고기 학교급식 식재료 이용현황
제6장 요약 및 결론

제5장
오리고기 학교급식 식재료 이용현황

제1절 학교급식의 축산물 이용 개황

1. 축종별 학교급식 식재료 공급현황

2015년 학교급식 축산물 식재료 총 공급량은 68,058톤으로서 전년대비 2.2% 증가하였다. 2015년 오리고기 공급량은 2,341톤으로 전년대비 28.6% 증가하였는데, 이는 전 축종 중에서 가장 높은 증가율을 기록한 것이다.

2015년 축산물 공급량 추이를 살펴보면 가금산물(오리고기, 닭고기, 계란)의 공급량은 증가한 반면, 소 · 돼지고기 공급량은 감소한 것으로 나타났다.

제2절 오리고기 학교급식 식재료 공급현황

1. 오리고기 식재료 이용 급식학교

2015년 기준 학교급식 실시학교는 전국 초 · 중 · 고 11,698개교이며, 급식인원은 614만 명이다. 2016년도에 등급판정 오리고기를 식재료로 사용하고 있는 학교는 7,293개교로서 전체 초 · 중 · 고 학교의 62.3%를 차지하고 있는 것으로 나타났다.

2013년 이후 2016년까지 오리고기 급식학교 수 증가율을 보면 연평균 10.1% 증가하여 타 축종보다 높은 증가추세를 보이고 있으나, 아직 오리고기를 식재료로 이용하는 학교 수는 상대적으로 적은 편이다.

2. 오리고기 학교급식 식재료 공급량

등급판정을 받은 오리고기의 학교급식 식재료 공급량은 2013년 이후 대폭적인 증가세를 보이

고 있으며, 2015년도에 2,340톤으로 전년의 1,821톤에 비해 28.5% 증가하였다.

전체 학교유형 중 오리고기를 식재료로 가장 많이 쓰는 곳은 고등학교이며, 고등학교의 2014년 대비 2015년 급식량 증가율은 35.9%로서 전체학교 오리고기 급식량 증가율 28.5%보다 7.4%p 높은 것으로 나타났다.

3. 오리고기 학교급식 식재료 부위(품목)별 공급량

등급판정을 받은 오리고기 중 2015년에 학교급식 부위별 납품물량 비중을 보면 발골용이 97.3%(2,277톤), 절단용이 2.4%(57톤), 통오리가 0.3%(7톤)로 각각 나타났다. 이처럼 정육형태 부위가 절대적으로 많은 것은 학교에서 조리의 편리성 때문에 다른 부위보다 더 선호하는 것으로 분석된다.

제3절 오리고기 수급 및 유통현황

2014년에는 HPAI 발생 영향으로 오리고기 생산량이 전년에 비해 32.8% 감소하였다. 2015년에는 육용오리 마릿수가 평년 수준을 회복함에 따라 생산량이 전년에 비해 11.2% 증가한 118,328톤이었다. 그러나 오리고기 소비가 역대 최고로 활성화 되었던 2012년의 169,568톤에 비해서는 30.2%나 감소한 수준이다.

제4절 오리고기 학교급식 확대 제약요인

1. 가격측면

오리고기가 건강식품으로 부각되면서 학교급식에서의 사용량도 증가하고 있으나, 학교에

서는 한정된 예산으로 인하여 가격이 식재료 선택의 주요한 인자로 작용하고 있는 것으로 조사되었다. 따라서 소비대체 관계에 있는 돼지고기와 가격경쟁력을 확보하고, 오리고기의 가성비를 높이려면, 오리고기 훈제가공품의 공급단가를 낮추는 노력이 강화되어야 할 것으로 판단된다.

2. 영양측면

오리고기 절단육 100g 공급가격으로 타 육류로 대체 구입할 때 가격대비 에너지공급 가성비가 높은 반면, 오리고기 훈제가공품은 절단육에 비해 가성비가 떨어져 학교의 식재료 선택에 제약요인이 되고 있는 것으로 분석된다.

3. 품질 측면

오리고기 품질관리 취약성을 감안할 때 오리고기 학교급식 활성화를 위해서는 오리 운송방법 및 도압 방법 개선이 무엇보다 시급하고 중요한 과제이다. 또한, 오리고기 등급제도 전면 시행 전까지 권장사항으로 되어 있는 오리고기 학교급식 식재료 사용기준(1등급 이상의 오리고기 사용)을 그 이전이라도 의무화 하여 품질관리 수준을 높이는 것이 필요하다고 판단된다.

제6장
요약 및 결론

제2절 오리고기 학교급식 활성화 방안

1. 학교급식 식재료 구매계약제도 개선

학교급식 식재료 조달의 공정성과 투명성 확보를 위해 '공개경쟁입찰'이나 '제한적 최저가'를 적용하여 구매하도록 적극 권장하고 있다. 그러나 식재료 품질을 떨어뜨릴 뿐만 아니라, 낙찰받기 위해 유령업체를 만들어 입찰에 참여하는 등 불법행위를 불러일으키고 있다. 따라서 '최저가' 방식이 아닌 '적격심사' 방식 도입을 적극 검토할 필요가 있다.

2. 단체급식 식재료용 오리고기 가공기준 개선

오리고기의 수율 저하로 인한 단체급식 식재료 사용 기피를 막기 위해서는 단체급식용에 한하여 별도의 가공기준을 설정하여 가성비를 높이는 것이 필요하다. 또한, 장기적으로 육종 및 품종개량 연구를 통해 껍질이 얇고, 기름이 적은 오리 품종을 개발 · 보급하는 방안을 강구할 필요가 있다고 판단된다.

3. 오리고기 학교급식 메뉴 개발

오리고기를 단체급식 식재료로 선택한다 해도 훈제, 불고기 및 주물럭 형태에 국한된 메뉴로는 급식확대에 한계가 있는 실정이다. 오리고기 학교급식 확대를 위해서는 오리고기의 물리적 특성과 단체급식의 환경을 고려하면서 소비트렌드에 맞는 레시피 개발 · 보급이 시급하다.

4. 오리고기 학교급식 식재료 위생 · 안전 및 품질 관리 강화

학생들은 일반적으로 훈제오리를 선호하지만, 가공식품 범주에 속한 훈제오리 식품첨가물에 대한 부정적 인식으로 인해 급식메뉴 선정을 주저하고 있으며, 신선도 및 위생상태 불량 등으로 반품되는 사례가 발생하고 있는 실정이다. 이러한 문제점 해결을 위해서는 학교 영양사들에게 훈제오리 첨가물에 대한 정확한 정보를 제공하는 것이 필요하며, 언론매체를 통해 오리고기 훈제가공품이 인체에 유해하지 않다는 것을 소비자들에게 확실하게 인식시켜 줄 필요가 있다.

식재료 공급업체 대상의 위생 · 안전교육을 정기적으로 실시하거나, 워크숍 등을 통해 위생 · 안전 및 품질관리 능력을 배양하도록 하는

것이 필요하다. 또한 1등급 이상의 오리고기만 학교급식 식재료로 납품할 수 있도록 의무화 하는 방안을 적극 강구하여야 할 것으로 판단된다.

5. 오리고기 학교급식 식재료 유통비용 절감

오리고기 학교급식 식재료의 가격경쟁력 확보를 위해서는 유통단계 축소가 무엇보다 중요하므로 생산현장의 규모화와 함께 오리고기 식재료 공급업체의 마케팅 능력을 향상시키는 방안을 강구할 필요가 있다.

6. 오리고기 단체급식 확대를 위한 교육 · 홍보 강화

시식 및 체험행사 강화, 소통채널 다양화, 영상매체, 온라인 매체를 활용한 수요자 접근성 강화 등 수요자의 소비행동 변화를 이끌어 내는 것이 필요하다. 영양사협회 주관의 학술대회, 세미나 등과 연계하여 오리고기 시식회 개최 등 다양한 이벤트를 통해 오리고기에 대한 영양사들의 인식을 개선할 필요가 있다.

7. 오리고기 학교급식 활성화를 위한 정례협의체 구성 · 운영

2012년 이후 정체되어 있는 오리고기 소비를 늘리기 위해서는 학교급식을 비롯한 단체급식의 확대가 무엇보다 중요하다. 학교급식의 다양한 특성과 기능을 충족시키기 위해서는 우수한 품질의 오리고기를 안정적으로 공급하는 것이 중요하다. 따라서 오리고기 식재료 공급에 따른 위생 · 안전 및 품질관리 문제 등 주요 이슈에 대해 협회와 업계 공동으로 신속하게 대응하고, 정책과제 도출 및 상호 교류협력을 통해 오리고기 학교급식의 질을 높임과 동시에 보다 효율화된 식재료 공급체계를 구축할 필요가 있다.