



③ 광주전남지원 특화사업

“오리산업 길라잡이 프로젝트”

고객홍보처

광주전남지원은 오리고기에 대한 올바른 정보 제공으로 시발생에 따른 소비자의 오해를
불식시켜 소비 활성화를 유도하고 이를 통해 오리산업 발전에 기여하기 위하여
“오리산업 길라잡이 프로젝트”를 진행하고 있다. 구체적인 활동으로는 전남 오리산학협력단,
한국오리협회 광주전남지회와 업무협약을 체결하고 상호 협력을 통해 오리 홍보책자 제작,
오리 영상 제작 및 오리고기를 활용한 요리 레시피 개발 등을 추진하고 있다.

광주전남지원은 이번 “오리산업 길라잡이 프로젝트”로 오리고기를 활용한 창의적인 요리 개발과 다양한 요리 레시피를 보급함으로써 소비자들이 오리고기를 쉽게 접할 수 있도록 하여 소비 활성화에 기여하고 있다.

오리고기 홍보책자는 오리고기 사양, 도축·가공, 유통·소비에 대한 주제별 내용을 토대로 소비자들이 궁금해 하는 오리고기에 대한 상식을 알기쉽게 Q&A형식으로 제작하여 소비자들에게 홍보한다. 동영상은 사육과정인 오리 사육시설, 생체 반입부터 선별까지의 전공정의 도압과정, 가공과정인 신선육과 훈제육 가공과정 과정을 생생하게 촬영·제작하여 온·오프라인을 통해 대국민 홍보를 한다. 오리고기를 활용한 요리 레시피는 요리 전공 학생들을 대상으로 오리요리 경연대회와 요리체험 행사를 통하여 개발하고 있다. 그 밖에 소비자 대상 오리등급제 교육 등을 통해 오리고기의 대중화에 힘쓰고 있다.

지난 9월 25일 송원대학교에서 오리고기를 활용한 요리 경연대회가 있었다. 송원대학교 식품영양학과 학생 34명과 인근 고등학교 학생 11명 총 45명이 참가하여 열띤 요리 경연을 펼쳤다. 이번 요리 경연대회는 총 9팀이 출전하여 오리고기의 맛과 향을 제대로 보일 수 있는 창의성이 돋보이는 다양한 요리를 선보였다. 이날 심사평가는 축평원 광주전남지원 황도연 지원장, 한국오리협회 광주전남지회 지회장, 전남 오리산학협력단 단장이 참석하여 송원대학교 박연옥 교수와 함께 진행되었다. 학생들의 창의적인 아이디어로 개발된 레시피를 시연하고 최우수상, 우수상, 장려상을 선발하였다. 부상으로 최우수상에는 오리고기상품을, 우수상, 장려상에는 문화상품권을 수여하였다.





대학생과 고등학생들의 요리대회에서 최우수상을 수상한 송원고등학교 최지영학생은 “예비 신입생으로서 많은 선배들과 함께 요리를 할 수 있어서 매우 즐거웠고 다양한 요리요리를 접하게 되어 매우 만족한다”고 말했다.

광주전남지원은 이번 “오리산업 길라잡이 프로젝트”로 오리고기를 활용한 창의적인 요리 개발과 다양한 요리 레시피를 보급함으로써 소비자들이 오리고기를 쉽게 접할 수 있도록 하여 소비 활성화에 기여하고 있다. 또한 요리대회에 참석한 학생들의 호응도가 매우 높아 식품영양학과, 조리학과 등 미래 요리 전문가가 될 잠재적 소비층인 학생들을 대상으로 홍보를 확대할 계획이다. 🔄