

## 오리산업에서 토종오리의 가치

우리는 흔히 '오리'하면 유명호수에 떠 있던 노란색의 '러버덕'이나 하얀색 털에 노란 입의 '도날드덕'을 떠올리게 된다. 갈색의 토종오리를 떠올리기는 쉽지 않다. 우리의 이런 인식처럼 국내 오리시장 또한 토종오리보다는 외국에서 수입해온 오리 종자가 대부분을 차지하고 있다.

전 세계 육용오리 종자는 소수의 대기업(그리모드, 체리베리)이 세계 시장의 90% 이상을 차지하고 있다. 국내에서 사육하는 대부분의 오리 종자 또한 이 회사에서 수입되고 있다. 국내 대규모 오리 사육농가가 이렇게 수입된 오리를 사육하다보니 토종오리가 오리시장에서 차지하는 비율은 작아지게 됐고, 소비자들은 다양한 종류의 토종오리를 접하기 힘들게 됐다.

2017년 오리산업의 총 생산액은 8700억원이고 지난해에는 더 커진 것으로 추정된다. 축산업 생산액 10대 품목 중에 오리가 6위를 차지하는 상황에서 대부분의 오리 종자가 수입되고 있는 상황을 고려하면 토종오리의 연구는 더 중요해진다.

농촌진흥청 국립축산과학원은 소비자들에게 다양하고 특색 있는 맛의 오리를 제공할 수 있도록 토종오리 개발에 힘쓰고 있다. 그 결과로 2011년 우리 고유의 맛과 특성이 있는 '우리맛오리'를 개발했고 현재 농가에 보급하고 있다. 우리맛오리는 일반오리에 비해 조단백질과 보수력이 높고 육질이 쫄깃한 특징을 가지고 있다. 특히 불포화지방산 함량이 높으며, 닭고기와의 오리고기의 향에 중요한 영향을 미치는 필수지방산인 아라키돈산이 높아 풍미가 깊다.

국립축산과학원은 이러한 토종오리의 특성을 파악해 계통별 특성에 맞는 육종계획을 수립하고 유전정보를 활용한 개량에 속도를 낼 계획이다. 또한 농가의 백색 토종오리의 요구가 늘어남에 따라 백색 토종오리 계통을 구축해 다양한 종류의 토종오리를 개량, 농가에 보급할 계획이다.

다양한 토종오리를 개발하고 산업화한다면 우리 입맛에 맞는 다양한 종류의 토종오리를 농가와 소비자들에게 제공할 수 있고, 오리 시장에서 토종오리 산업도 확대돼 농가와 소비자 모두가 만족할 것으로 기대된다.



입맛에 맞는  
다양한 종류의  
토종오리 개량

오리 시장에서  
토종오리 산업  
확대 기대



권 일 농촌진흥청  
국립축산과학원 가금연구소