

RDA Interrobang (74호)
인터넷(www.rda.go.kr)에서
컬러판으로 보실 수 있습니다.

집필: 김지혁 박사(041-580-6712)
김동욱, 김학규, 나재천, 최희철

오리(鴨) 이야기

- 보양식, 그 이상의 가치 -

2012. 7. 18. (제74호)

본지의 내용을 인용할 때에는
반드시 출처를 명시하여 주시기 바랍니다

목 차

요 약

I. 소소한 오리이야기	1
II. 진지한 오리이야기	6
III. 시사점	18



RDA 인테러뱅 제74호 오리(鴨) 이야기

2012.7.18. 발간

김지혁	농촌진흥청	국립축산과학원
김동욱	농촌진흥청	국립축산과학원
김학규	농촌진흥청	국립축산과학원
나재천	농촌진흥청	국립축산과학원
최희철	농촌진흥청	국립축산과학원

jihyuk@korea.kr
poultry98@korea.kr
hkkim1@korea.kr
jcna6730@korea.kr
rooster@korea.kr

《 요약 》

중국이나 이집트 등 고대의 기록이나 유물에 오리가 자주 등장하는 것을 보면 인류는 이미 수천 년 전부터 오리를 사냥하거나 사육하여 식용으로 이용해 온 것을 알 수 있다. 가금(家禽)화된 오리는 중세와 근대를 거치면서 식용이외에도 알, 기름, 털을 제공하는 유용한 가축으로서 자리를 잡게 되었다. 우리나라에서도 신라와 고려시대에 오리를 사육하여 임금님께 진상했다는 기록이 있는 것으로 보아 짧은 역사를 가지고 있는 것으로 보인다. 동서양의 문화나 예술작품 속에는 오리를 소재로 한 경우가 빈번하게 나타나는데, 이는 오리를 청결한 이미지의 물새로서 하늘, 땅, 물을 넘나드는 신비한 존재, 영혼의 인도자, 농사에 필요한 씨와 비를 가져다주는 새로 생각했기 때문이다. 또한, 마을의 지명, 생활속의 언어에서도 오리에 관한 소소하게 재미있는 이야기들이 담겨 있어 알게 모르게 우리의 삶속에 많은 영향을 끼쳐 왔던 것을 알 수 있다.

전 세계적으로 164종이 분포하는 오리는 용도나 사육면에서 다른 가금류에 비해 많은 장점을 가지고 있다. 매우 강건하고 환경 적응력이 우수하여 기르기가 쉬우며, 질병 저항력도 강한 편이다. 잡식성으로 사육지 주변의 해충이나 잡초를 제거해주고 잔반으로도 사육이 가능하며 분뇨도 비료로 활용할 수 있어 친환경 일꾼이라 할 수 있다. 또한 성질이 온순하고 귀여운 외모와 재미있는 습성으로 애완용으로도 적합한 가금이다. 오리를 먹는 나라는 닭에 비해 훨씬 적지만 오리고기의 생산이 많은 중국, 프랑스 등을 중심으로 오리가 다양하고 독특한 고급요리의 재료로 이용되고 있다. 우리나라에서는 육류 중에서 불포화지방산 함량이 가장 높고, 단백질, 무기질 등이 풍부한 식품으로써 오리고기의 장점이 부각되면서 기존의 육류시장에 다양성을 추가하는 형태로 소비가 증가되고 있다.

국내 오리고기의 수요확대와 FTA 등 국내외 시장여건 변화에 탄력적으로 대응하기 위해서는 (1) 오리는 맛이나 영양적 가치가 뛰어나면서도 다른 육류에 비해 소비자 인지도가 낮은 편으로, 오리에 대한 소비자 인식변화와 소비를 확산할 수 있도록 독신세대나 실버세대를 위한 1~2인분 소포장, 부분육 포장, 훈제 이외에 간식용 상품개발 등이 필요하다. (2) 오리 산업의 성장 초기로 원산지표기, 친환경인증 등을 충족하는 생산기반의 정비로 소비자 신뢰확보와 생산성 향상을 노릴 시기이다. (3) 세계 최대의 오리 생산국인 중국과 경쟁하기 위해서 품질 차별화 및 시장다변화를 꾀하고, 틈새시장으로서 일본 및 대만을 대상으로 계절적 수요 문제 해결, 고부가 상품 개발과 전략을 마련해나가야 한다. 또한 (4) 오리의 육종에서부터 생산에 이르기까지의 주요 문제점 분석 및 해결방안을 마련하기 위한 연구에 집중 투자해야 할 시기이다.

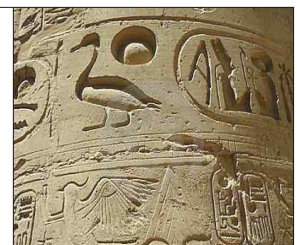
I. 소소한 오리이야기

오리진(Origin), 태고(太古)의 오리

- 인류는 수천 년 전부터 오리를 식용을 목적으로 사냥하거나 사육했을 것으로 고대의 기록이나 유물을 통해 추정
 - 약 3천~4천 년 전 이집트 벽화나 조각에서 오리를 사냥하거나 제물로 바치는 형상이 발견
 - 이집트 나일강가에는 다양한 오리들이 서식했으며, 덧 그물을 이용해 포획하여 사육했던 것으로 추정
 - 로마제국 시대의 학자이자 저술가인 **Varro**(BC 116~27)가 기술한 오리 사육방법이 전해 내려옴
 - 중국 남부의 늪지대와 호수지대에서도 4천 년 전 이전의 신석기 유물로 오리모양 토기가 발굴되어 오리를 사육한 것으로 추정
 - 문헌상으로는 전국시대(BC 475~221)의 기록이 존재하며, 농업에서의 이용은 15~16세기 벼 해충방제에 관한 기록이 존재
- 우리나라에서는 오리모양의 토기가 3세기 후반부터 낙동강 유역에서 만들어지기 시작
 - 오리모양 토기는 인물이나 특정한 물건을 본떠 만든 상형토기(像型土器)로 그릇으로 사용할 수 있도록 제작(국립중앙박물관)
 - * 오리모양 토기는 죽은 사람의 안식과 영혼의 승천과 같이 사후세계에 대한 상징적 기원을 표현, 주로 장례에서 술이나 물을 따르는 데 사용된 후 매장

태양신의 아들 '오리'?

- ▷ 이집트의 상형문자에서 '아들'의 발음인 '사(sa)'와 '오리'를 뜻하는 말의 발음이 같은 데서 기인하여 오리가 '아들'을 의미
 - 사진에서처럼 동그란 태양 아래 상형문자인 오리 그림은 '태양신(Ra)의 아들', 즉 파라오를 뜻함



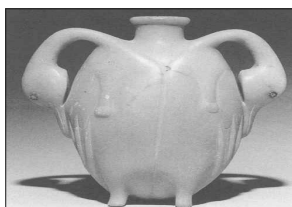
역사 속의 오리

- 서양에서 중세와 근대를 거치면서 오리는 고기와 알, 기름, 털을 제공함은 물론 농가의 소득원으로도 유용한 가금으로 역할
 - 식용이외에도 깃털은 피복과 펜, 화살용으로 사용되었으며, 기름은 약용, 찜질용, 가죽유연제, 흑한기 방한용으로 활용
 - 16세기 이전까지는 야생오리를 포획하여 이용하였으나 17세기 이후 사육 농가들이 크게 늘면서 품종을 개발하는 등 가축화
 - * 17세기 이후 야생오리 포획은 스포츠화 되어 지금까지 내려옴
 - 1900년대 초 미국과 영국 등에서는 농가의 부수입원으로 오리 사육이 유행이었으나, 1960년대 닭 사육의 부상으로 인기가 퇴조
- 우리나라의 문헌상에 기록된 오리는 우리말로 오리, 올이, 올히로 불리며 식용과 약용으로 겸용
 - 신라와 고려시대에 오리를 키워 임금님께 진상했다는 기록이 ‘오주연문장전산고’에 존재
 - * ‘오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)’는 조선후기 학자 **이규경**이 저술한 총 60권의 백과사전으로 여러 나라의 문물과 제도를 망라
 - ‘지봉유설(芝峯類說)’에는 가축으로서의 오리에 대해, ‘동의보감(東醫寶鑑)’에는 집오리와 들오리의 다양한 성질과 약효를 밝힘
 - 조선후기에 저술된 ‘재물보(才物譜)’, ‘물명고(物名攷)’ 등의 어휘 사전에서는 집오리와 야생오리의 종류, 특징 등에 대해 기술

			
오리 깃털 펜	오리 깃털 화살대	오리모양 토기	오주연문장전산고

문화 · 예술 속의 오리

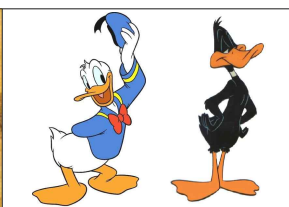
- 고대 동서양의 유물이나 예술 작품을 보면 도자기, 장신구, 솥대, 회화 등의 다양한 분야에서 오리를 소재로 이용
 - 물세로서 청결한 이미지와, 하늘, 땅, 물을 넘나드는 신비한 상징이며 영혼의 인도자로 여겨 토기와 장식에 이용
 - * 오리의 한자인 ‘압(鴨)’자는 ‘갑(甲)’과 ‘조(鳥)’로 되어 있는데 甲은 육십갑자의 첫머리로서 오리를 ‘새 중에 으뜸’인 신령한 새로 여김
 - 청동기시대부터 마을의 평화와 풍요를 기원하거나 경사가 있을 때 솥대를 세워, 풍요와 다산을 상징하는 오리로 장식
 - * 한국문화속의 솥대와 오리는 하늘(천신) 숭배의식과 마고 토템을 상징
 - 우리나라에서 한 쌍의 오리, 혹은 새끼오리들을 거느린 오리는 행복과 화합, 그리고 장원급제를 상징하는 이미지로 묘사
 - 전통혼례에서는 신랑이 신부 집에 나무로 만든 오리(기러기)를 전하는 풍습이 존재
 - ‘연지유압도(蓮池柳鴨圖)’라는 그림에는 오리 두 마리가 그려져 있는데 이는 초시와 복시 두 번의 시험에 모두 장원하라는 뜻
- 현대에 와서 오리는 영화 분야의 소재로 새롭게 활용되어 대중의 품에서 인기를 누리고 있음
 - 인기 애니메이션속의 **도날드 덕**은 **월트 디즈니**의 대표 캐릭터, **대피 덕**은 **워너 브라더스**의 만화영화 루니툰의 인기 캐릭터
 - 최근 부산국제어린이영화제 폐막작 ‘미운오리 새끼’, ‘미운오리 새끼와 렛소의 모험’, ‘마당을 나온 암탉’ 등도 인기작



이집트 오리토기



연지유압도(김홍도)



도날드 덕과 대피 덕



마당을 나온 암탉

지명(地名) 속의 오리

- 우리나라 지명의 대부분이 자연환경, 역사, 풍속을 반영하여 지어지며, ‘오리(鴨)’가 들어가는 지명은 지형과 서식 장소가 반영
 - 지형이 오리의 형상을 닮아서 생긴 지명에는 ‘압동리(鴨洞里)’, ‘압곡리(鴨谷里)’, ‘오동(五洞)’ 등이 존재
 - 경북 봉화군 ‘압동리’, 강원 압곡리’ 등은 지형이 오리의 형국으로 생겼다하여 붙여진 이름
 - 대전시 ‘오동’은 오리가 알을 품고 있는 형상, 서해 ‘굴업도’의 원래 이름 ‘굴압도’는 오리가 구부리고 떠있는 형상에서 유래
 - 야생오리나 집오리가 많이 있던 장소에 붙는 지명에는 ‘압촌동(鴨村洞)’, ‘압도(鴨島)’, ‘다압면(多鴨面)’ 등이 대표적
 - 광주 ‘압촌동’은 청둥오리떼가 많이 서식, 서울 삼성동에 있던 ‘압도’는 집오리를 많이 사육, 광양시 ‘다압면’은 오리가 많은 고을
 - 구전(口傳)된 이야기에서 유래된 지명으로 ‘압곡사(鴨谷寺)’, ‘안압지(雁鴨池)’, ‘압록강(鴨綠江)’ 등이 존재
 - 선암산의 ‘압곡사’는 의상대사가 나무로 오리를 만들어 날아가게 하여 그 오리가 앉은 곳에 암자를 지었다는 전설 때문에 붙은 이름
 - 경주 ‘안압지’는 기러기와 오리가 노니는 연못이란 뜻, ‘압록강’은 물빛이 청둥오리의 머리색처럼 질푸르다는 것에서 유래

한반도의 배꼽, 오리산(鴨山)

- ▷ 철원에 위치한 휴화산(해발 453m)으로 한반도 고인류와 구석기문화가 태동한 곳으로 알려져 어머니 산이라 불리며, 산의 분화구가 배꼽을 닮아서 배꼽산이라고도 함
 - 신생대 4기(200만~1만 년 전)에 오리산에서 용암이 분출하여 철원, 평강, 이천 등지에 2억 평의 평야를 형성하였고, 빙하기 이후 지금의 한탄강과 주변 절경이 만들어짐



철원평야와 오리산

언어 속의 오리

- 오리가 풍요와 다산의 상징으로 여겨지지만, 옛말 속에 등장하는 ‘오리’는 부정적으로 쓰인 경우가 대부분
 - 혼한 새이고, 오리고기가 가진 특유의 향미와 기름기 때문에 선호되지 않았기 때문으로 추정
 - ‘닭 잡아먹고 오리발 내민다’, ‘오리 해 탄 것 같다’, ‘낙동강 오리알’ 등의 속담과
 - ‘임산부가 오리고기 먹으면 손가락이 붙은 아기를 낳는다’는 속설 등은 부정적 이미지
- 서양에서는 오리의 울음소리 등의 특징이나 손쉬운 사냥감으로서의 오리를 빗대 부정적 의미의 표현에 사용
 - 영어에서 ‘꽹꽹’거리는 울음소리를 나타내는 ‘quack’은 ‘돌팔이, 허풍선이, 가짜의’ 등의 의미로 쓰임
 - * quack-doctor(돌팔이 의사), quack medicine(가짜 약)
 - 오리는 손쉬운 사냥감, 헛수고, 힘 빠진 등의 의미로도 사용
 - 영어의 ‘앉아있는 오리(sitting duck)’란 표현은 만만한 사람 혹은 대상을 의미
 - 절름발이 오리, ‘레이덕(lame duck)’은 정치인의 집권 말기에 나타나는 권력 누수 현상을 비유

‘암오리와 숫오리’ = 물수제비?

- ▷ 영어의 ‘암오리와 숫오리(ducks and drakes)’라는 표현은 물위에 돌을 튕기는 ‘물수제비(stone skipping)’를 의미
- 오리의 자맥질, 물위를 스치며 날아가는 모습, 머리를 까딱거리는 숫오리의 구애행동 등에서 유래한 것으로 추정
 - 기네스북에 오른 세계 최고기록은 2007년에 나온 51회



물수제비

Ⅱ. 진지한 오리이야기

형형색색, 다양한 오리들

□ 오리는 기러기목 오리과의 새 중에서 몸집이 작은 새들의 총칭으로 전 세계적으로 164종이 분포하며 국내에는 40종이 보고

○ 크기에 따라서는 반탐(0.5~1kg), 소형(1.5~2kg), 중형(2.75~3kg), 대형종(3~5.5kg)으로 구분

○ 사육 목적에 따라서는 난용, 육용, 겸용의 3가지로 구분

- 난용종은 연간 200~300개의 알을 낳고 2kg 내외로 작은 편, 인디안 러너(Indian Runner), 카키 캠벨(Khaki Campbell) 등

- 육용종은 산란수가 연 130개 이하로 적고 체중 4kg 내외인 품종으로 르왕(Rouen), 머스코비(Muscovy) 등이 대표 품종

- 겸용종에는 육용오리로 세계적으로 가장 많이 사육되는 페킨(Pekin), 고운 갈색털이 특징인 오핑톤(Orpington) 등이 해당

* 집오리는 모두 청둥오리인 말라드종에서 유래(머스코비종만 예외)

□ 말라드와 깃털색이 비슷하나 사이즈가 큰 르왕(Rouen), 원앙으로 알려진 만다린(Mandarin) 등은 관상용 오리로도 사육

○ 반탐종에 속하는 소형오리인 콜(Call)은 소식(小食)하며 좁은 공간에서도 사육이 가능, 어린 아이들에게 애완동물로 인기

* 콜종은 목이 짧고 체중이 0.6kg밖에 되지 않으며 특이한 울음소리로 인해 17세기부터 유럽 등지에서 야생오리를 잡기위한 유인용 새로 활용



오리의 특성

- 오리의 다리는 짧고 몸의 뒤쪽에 붙어 있어 몸의 중심을 잡기 위해 뒤뚱거리는 걸음이 특징
 - 신체 특성상 뒷걸음질을 하지 못해 막다른 곳에서 빠져나오지 못하는 경우도 있음
 - 물에서 먹이를 구하는 습성 때문에 진화한 물갈퀴는 물위에서의 이동이나 잠수를 용이하게 해주는 생존의 중요한 무기
 - * 머스코비종은 물과 친하지 않고 나무 위에 올라앉는 습성(perching)이 있어서 발톱이 길고 물갈퀴가 얇아 움켜쥐기가 용이
- 수상(水上)생활과 겨울 추위를 견딜 수 있는 오리는 깃털에 특별한 기능이 숨겨져 있기 때문
 - 꼬리 부위의 분비선에서 나오는 기름을 부리로 깃털(페더)에 발라 물이 스며들지 않게 하여 차가운 물에서도 생활 가능
 - 겨울이면 겉 깃털 아래에는 부드러운 솜 깃털(다운)이 자라나와 공기를 품어 체온을 유지
 - * 오리는 날씨에 따라 솜털(덕다운)의 발육을 조절할 수 있음
 - 오리는 목욕을 하지 못하면 기름 분비선이 막혀 깃털에 기름을 바르지 못하게 되므로 깃털이 물에 젖어 익사하는 경우도 발생

백조새끼는 정말 오리새끼보다 미울까?

- ▷ 안데르센의 동화 ‘미운 오리새끼’를 보면 새끼 백조가 오리들 틈에서 못생겼다고 구박받으며 성장
- 새끼 백조는 보통 회색 털을 가지고 태어나 성장하면서 흰색으로 털갈이를 함
 - 오리는 품종에 따라 새끼의 털 색깔도 다양하지만 백색 오리의 경우 새끼는 노란색이 일반적



가축으로의 오리

- 오리는 가금류 중에서 가장 다양한 용도를 가지고 있을 뿐 아니라 키우기 쉽고 성장도 빠르다는 장점이 존재
 - 닭이나 칠면조에 비해 환경에 대한 적응력이 높고 질병에도 강한 편이라 기르기가 용이
 - 성년이 된 오리는 추위에 강하여 건조한 깔짚과 바람막이만 있으면 영하 18℃ 까지도 생존이 가능
 - 반대로 더운 지역에서도 충분한 물과 그늘만 있으면 활동량과 몸무게의 감소 없이 정상적으로 성장
 - * 오리가 닭에 비해 질병, 기생충 또는 환경 위생 요인에 관한 연구가 부진한 이유 중 하나
 - 생산성이 좋아 난용종의 경우 연평균 275~325개의 알을 낳으며, 육용종 오리는 육계에 이어 두 번째로 사료효율이 좋은 가축
 - 체중 1kg을 증가시키기 위해 필요로 하는 사료의 양(사료요구율, FCR)을 보면 육계는 1.6인데 비해 오리는 2.3kg 수준
 - 오리알은 비슷한 체구의 산란계가 낳은 달걀보다 사이즈가 20~35% 더 큼

거위, 백조와의 차이점

- ▷ 품종에 따라 다소 정도의 차이는 있으나 평균적으로 백조>거위>오리의 순으로 몸집의 크기와 목의 길이가 다름
 - 오리는 부리가 길쭉하면서도 납작하고 끝이 둥글지만, 거위는 세로로 긴 삼각형 형태로 끝이 뾰족한 형태이며 윗부분이 혹처럼 돌출된 종도 있음
 - 거위는 오리보다 깊고 울림이 큰 소리를 내며 간혹 '쉬익' 소리를 내기도 함



애완용 오리

□ 실용적인 장점 외에도 오리는 다양하고 귀여운 외모와 재미있는 습성으로 인해 관상용으로도 적합

○ 가금류 중에서도 가장 온순하며 주인을 잘 알아보기 때문에 노인이나 어린 아이에게 애완동물로서 높은 가치가 내재

- 모든 종들이 가능하나 어린이들이 있는 경우는 적당한 크기의 오리를 선정하고 발톱 등을 잘 관리해주는 것에 주의

* 동물을 소개하는 TV프로그램을 통해 오리를 애완동물로 키우는 사례가 보도

○ 오리들의 뒤뚱거리는 모습, 물 위를 떠다니거나 잠수를 하는 모습, 뒤집어지면 혼자 일어나기 힘든 습성 등은 귀여운 볼거리

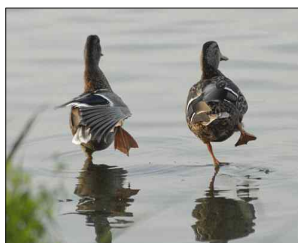
* 영국 에딘버러대 심리학 교수 리처드 와이즈먼은 '괴짜심리학'이라는 저서에서 오리가 가장 익살스럽고 우스꽝스러운 동물이라는 조사결과를 발표

□ 오리과의 새들은 특정 시점에 가장 먼저 본 대상을 어미로 인식해 따르는 '각인현상(imprinting)'이 있다는 것도 장점

○ 생후 12~17시간 사이가 각인현상이 최대화되는 '결정적 시기(critical period)'로 각인 후에는 실제 어미보다도 더 따르게 됨

- 동물학자 콘라트 로렌츠(Konrad Lorenz)에 의해 보고되었으며, 포유류나 어류 등에서도 유사한 현상이 있는 것으로 보고

* 자신을 엄마처럼 따르는 거위들을 야생으로 보내기 위해 소녀가 경비행기를 타고 인도하는 내용의 영화 '아름다운 비행'(1997)은 꼭 봐야할 가족영화



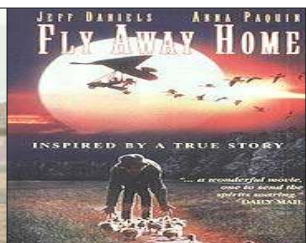
오리걸음



뒤집어진 오리



개를 따르는 오리 새끼



영화 아름다운 비행

친환경 일꾼, 오리

□ 잡초, 작은 물고기, 벌레 등 못 먹는 것이 거의 없는 오리의 습성은 농업적으로도 활용할 만한 가치가 높음

○ 논둑이나 물속의 모기유충과 해충을 잡아먹고 잡초와 땅에 떨어진 열매를 주워 먹는 등 잡식성인 것이 특징

○ 오리를 논농사에 이용할 경우 모내기 후 2주일 경, 생후 15일 된 어린 오리들을 33m²(10평)당 1마리 꼴로 풀어줌

* 자세한 농법은 농촌진흥청이나 지자체 농업기술센터 홈페이지를 참조

○ 오리농법은 제초노력과 농약사용량을 줄일 수 있고, 분변이 비료를 대체하여 비료사용량이 1/3이하로 주는 등 유기농업에 적합

- 홍성 다살림에서 오리농법 유기농쌀을 생산하고 있으며, 이천의 윤슬미, 거창 米부인, 완주 땅기운쌀 등도 오리농법쌀 브랜드

□ 논농사뿐 아니라 아파트단지 내의 하천, 공원관리, 전원마을 단지의 경관관리 등 다양한 용도로도 활용이 가능

○ 서식지 주변 풀숲이나 연못 등에서 해충을 잡아먹거나 어린 잡초를 먹어치우면서 환경을 관리

○ 전원마을 단지에서 키울 경우 채소나 화초를 갉아먹는 달팽이류나 메뚜기 등 해충을 잡아먹어 농약 없이 작물을 키우는데 도움

* 오리들이 좋아하는 상추 등 일부 채소는 접근하지 못하도록 하고, 고양이 등에게 해를 입지 않도록 보호망 등을 설치



영양만점 오리

- 오리고기는 육류 중에서 불포화지방산 함량이 가장 높고, 단백질, 무기질 등이 풍부한 식품
 - 닭고기에 비해 지방 함량이 높은 편이나, 올렌산, 리놀렌산 등 대부분이 불포화지방산으로 오히려 성인병 예방에 도움
 - * 오리의 불포화지방산 함량은 소나 돼지에 비해 높으며 닭에 비해서도 높아 날아다니는 등푸른 생선이라 표현해도 될 정도
 - 체내 대사활동에 필수적인 라이신 등의 아미노산이 풍부하고 각종 비타민, 무기질 함량도 높은 고급육류
 - 체내 대사조절, 성장기 발육촉진, 피로회복, 면역력 강화에 관여하는 비타민 A와 B군이 타 육류에 비해 풍부
 - 칼륨, 인, 마그네슘, 칼슘, 철, 아연 등 무기질 함량이 높아 성장기의 청소년이나 어린이에게도 도움이 되는 식품
 - 콜라겐, 황산 콘드로이틴 등의 함량이 높아 피부미용과 뼈, 관절, 연골의 생성에도 기여

주요 육류별 영양 특성 비교

구분		오리고기	소고기 (등심)	돼지고기 (삼겹살)	닭고기
단백질 (g)		16.0	15.9	15.8	19.0
지방 (g)		27.6	31.7	26.4	10.6
불포화/포화 지방산		69.3	58.7	57.6	67.4
비타민 (mg)	A	0.006	0	0	0.047
	B1	0.21	0.07	0.58	0.20
	B2	0.31	0.16	0.27	0.21
무기질 (mg)	칼륨	233	226	266	59
	인	180	130	164	170
	나트륨	85	54	1	66

* 자료: 식품성분표('11, 농촌진흥청)

세계의 오리 요리

- 중국은 세계에서 오리를 가장 많이 기르고 생산하는 나라답게 지역별로 다양한 부위를 이용한 요리가 존재(베이징관광국 홈페이지)
 - 오리를 소금물에 절여 먹는 염수오(鹽水鴨)는 난징의 약 천여 년 역사가 깃든 명물
 - 하얀 오리고기가 부드러우면서도 느끼하지 않고 맛이 고소한 것이 특징이며, 귀한 손님이 오면 반드시 올리는 요리
 - 대추나무 등의 유실수로 구운 오리를 야채와 함께 밀전병에 싸서 소스에 찍어 먹는 카오야(烤鴨, 베이징덕)는 베이징(北京)의 상징
 - 명나라를 세운 주원장이 난징을 도읍으로 삼으면서 황실에서 즐겨먹었고, 이후 베이징으로 천도하면서 궁중 요리로 자리
 - 후난성(湖南)의 창반야(醬板鴨)는 오리를 약재에 담갔다가 건조시키고 구워내는 것으로 단맛, 매운맛과 짭 맛의 조화
 - 푸젠성(福建)의 장무야(姜母鴨)는 생강이 많이 들어가는 탕으로 겨울철의 온기를 보충해 주어 건강식으로 유명
 - 쓰촨성(四川)의 연훈야(煙薰鴨)는 훈제오리의 고소한 맛과 담담한 풍미가 잘 어울리는 일품 요리
 - 후베이성(湖北), 우한(武漢)의 야보즈(鴨脖子)는 오리의 목을 다양하게 양념한 지역의 명물 요리
- * 이외에도 중국에서는 오리의 머리부터 발, 내장, 피 등 거의 버리는 것 없이 요리재료로 사용



염수오(鹽水鴨)



창반야(醬板鴨)



장무야(姜母鴨)



야보즈(鴨脖子)

□ 둘째가라면 서러운, 미식가의 나라 프랑스에도 각 지방과 유명 식당별로 오리를 이용한 독특한 요리를 자랑

○ 푸아그라(Foie Gras)는 캐비어, 송로버섯과 함께 세계 3대 진미에 꼽히는 프랑스 요리의 대표주자

- 이집트 나일강변의 야생 오리와 거위가 겨울을 난 후 돌아가기 전 무화과를 많이 먹어 간이 비대해지는 것을 보고 착안

* 이 기술을 '가바주(Gavage)'라 하며 로마제국과 중세시대를 거쳐 전래

○ 카나르 알 라 프레스(Canard à la presse)는 구워진 몸통을 압착해 육즙을 내고 오리 간, 버터, 코냑 등을 첨가하는 고급 요리

* 19세기 파리의 유명식당인 Tour d'Argent restaurant에서 개발

○ 콩피 드 카나르(Confit de canard)는 오리 다리를 소금으로 간하고 허브로 향을 내어, 자체 지방(脂肪)으로 굽는 남서부의 요리

- '콩피 드 카나르를 먹으면 행운이 온다'라는 속담이 있을 정도로 만드는데 정성이 깃들여져 행복을 선사한다는 의미

○ 마그레 드 카나르(Magret de canard)는 오리의 가슴살을 소스에 졸여서 먹는 것으로 프랑스 사람들이 즐겨먹는 음식

* 프랑스 남부의 Gers 지방에서 만들어진 만큼, 보르도나 프랑스 남서 지방의 와인과 론 지방의 와인이 잘 어울림

○ 카나르 알 로랑즈(Canard à l'Orange)는 통오리에 소금간을 하여 와인을 돌려 굽고, 신맛이 강한 오렌지로 마무리하는 간편 요리

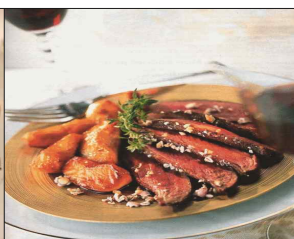
* 조리법이 까다롭지 않아 '60년대 영국에서 Duck à l'Orange로 불리며 인기



푸아그라



콩피 드 카나르



마그레 드 카나르



카나르 알 로랑즈

□ 이외에도 오리고기의 생산량이 많은 나라들을 중심으로 오리와 관련한 요리가 발달

○ 터더컨(Turducken)은 뼈 없는 칠면조의 속을 뼈 없는 오리로 채우고, 다시 그 안을 닭고기로 채우는 요리로 미국에서 인기

* 칠면조를 뜻하는 turkey와 오리를 뜻하는 duck, 닭을 뜻하는 chicken 또는 hen의 합성어를 이용해 명명

○ 체르니나(Czernina)는 오리 피가 주재료로 이용되며 설탕과 식초로 마무리하는 폴란드와 리투아니아의 전통 수프

○ 이틱 팀(Itik tim)은 오리고기에 염장된 자두와 겨자잎, 생강, 양파, 고추, 토마토 등을 넣어 끓이는 말레이시아의 전통요리



□ 우리나라의 전통 오리 요리는 전국적으로 퍼져 있었으며, 내륙에 위치한 물산의 중심지에서 주로 발달

○ 우리나라에서 오리는 주로 탕, 백숙 등의 형태로 전승

- 동의보감, 본초강목, 향약집성방, 동의학사전, 중국약대전 등의 의학서에서는 오리가 허한 것을 돕고 열을 떨어준다고 기술

○ 최근에는 향토음식 경연대회, 전수자의 새로운 접목 등을 통해, 전통의 오리요리가 현대적으로 해석되는 중('09, 한국관광공사)

* 중부지역에는 경기 과천의 유황오리 진흙구이, 화남의 유황오리 구이, 충북 음성의 매운 오리스테이크로 재탄생

* 남부지역은 경북 군위의 청둥오리 숯불고기, 경남 산청의 한방오리백숙, 전남 익산의 허브오리 찰흙구이 등이 좋은 예

세계의 오리 산업

- 오리고기의 생산은 중국, 프랑스, 말레이시아 등지에 집중되어 있고, 대체로 자국에서 생산하여 소비하는 형태
 - '10년 세계의 오리 생산량은 398만 톤이며, 상위 3개국의 비중이 전체의 79%에 이를 만큼 생산지가 편중
 - '00년 286만 톤이던 생산량은 '05년 333만 톤, '10년 398만 톤으로 지속 증가하여 '00년 대비 '10년 39%가 상승
 - 중국의 생산량은 273만 톤으로 세계의 69%이며, 수출은 3만 톤 규모로 전체의 23%를 점유
 - '09년 교역량은 28만 톤으로 같은 해 생산량의 7%에 불과할 만큼 엷은(thin) 시장으로 자체 생산하여 자체 소비
 - 주요 수출국은 중국, 헝가리, 네덜란드, 독일, 프랑스 등이며, 이들의 수출량이 전 세계의 68%를 차지
- 독일, 영국은 오리고기의 수입량이 전통적으로 많고, 최근 카타르, 체코, 덴마크, 러시아 등이 신 시장으로 부상
 - 카타르의 '09년 수입량은 2만 6천 톤으로 단일 국가(홍콩 제외)로는 가장 높고, 오리고기 수요의 거의 전량을 수입에 의존
 - * 러시아도 최근 경제성장률의 증가에 따라 오리고기의 소비가 증가하고 있으나 수입으로 충당
 - 체코는 국내 생산량이 '00년 이래 연평균 2%씩 증가함에도 불구하고, 국내 수요를 대체하기 위한 수입이 6%씩 증가

종오리 수출의 거인, 체리벨리(Cherry Valley)와 그리모(Grimaud)社

- ▷ 전 세계 육용오리 종자 보급의 80% 이상을 영국의 체리벨리, 프랑스의 그리모 등의 대형 육종회사들이 독점
 - 페킨종의 원산지인 중국도 체리벨리와 그리모사의 원종을 수입하여 사육하며, 이들이 중국 전체 오리 생산량의 1/3을 차지

우리나라의 오리 산업

- 웰빙 열풍에 맞추어 오리의 건강기능성이 부각되면서, 기존의 육류 시장에 다양성을 부가하는 형태로 소비가 증가
- '05년 대비 '10년 쇠고기의 소비량은 31%, 돼지 8%, 닭고기는 42%가 증가한 반면 오리고기는 171%로 폭발적 상승

가금류의 고기와 돼지 등의 적색육은 상호보완적 관계

- ▷ 적색육은 주요 단백질과 지방의 공급원이나 당뇨병, 심혈관질환, 기타 암 위험을 높이는 것과 연관('12, Archives of International Medicine)
- 가공된 적색육을 1인분씩 매일 섭취하면 사망위험이 20%가 증가하나, 이를 가금류로 대체하면 14%가 낮아짐. 따라서 균형적인 섭취로 건강증진이 가능

- 소비자의 오리고기에 대한 이미지는 여름철 보양식이라는 인식이 강하나 최근 다양한 제품이 출시되어 대중화를 목표
- 소비의 85%가 전문식당을 중심으로 이루어지며, 가정내 소비도 대부분 여름철 건강식을 위해 구입('12, 허경욱)
- * '12년 5월부터 6월 중순까지의 여름보양식 매출을 보면, 오리는 35.6%가 증가하여 생닭이 7.5% 감소한 것과 대조를 이룸(롯데마트)
- 현재까지의 주요 소비 형태는 훈제, 구이, 백숙 등이 대부분이며, 연령대별(중장년층 위주) 수요의 차이도 존재

국내 오리고기의 소비 형태

구분	오리훈제	오리구이	오리찜	오리탕	오리전골	기타
비율(%)	46	37	4	7	3	3

* 농림수산식품부, 한국오리협회

- 건강 기능성을 넘어 1~2인 세대를 위한 부분육, 즉석조리 식품, 급식용 식자재 등으로 제품이 세분화되면서 대중화가 가속
- * 날개, 목살, 가슴살, 로스, 오리 볶음탕용 절단육 등의 부분육 뿐만 아니라 손만두, 동그랑땡, 너비아니, 소시지, 급식용 훈제 슬라이스 등이 출시

- 최근에는 콜라겐, 젤라틴, 황산 콘드로이틴 등 오리 부산물의 기능성물질을 이용하는 부가가치의 향상 방안도 연구 중

* 황산 콘드로이틴, 젤라틴 등은 관절염, 노화방지, 신경계 질환 예방 등에 효과가 있어 ‘실버 푸드’로서의 활용 가능성에 주목



- 국내 오리산업은 국내 수요의 확대에 따라 사육수수(飼育首數)의 증가, 사육가구의 전업화를 통해 지속적으로 성장

- 생산액은 '90년 375억에서 '10년 1조3천억 원으로 연평균 8%씩 증가했고, '10년 농림업 생산액의 7위를 점유

- '97년 중국산 오리 수입제한 조치 이후 사육규모가 증가하고, 빠른 속도로 전업화와 계열화가 진행

- 농가당 사육수수는 '90년 81마리에 불과하던 것이 '05년 940마리, '10년에는 2,808마리로 폭발적으로 증가

* 반면, 사육가구는 '90년 14,522 가구에서 '10년 5천 가구 수준으로 감소하여 오리 생산의 전업화가 진행

- '11년 현재, 우리나라에서 도축되는 오리의 약 95%가 계열화 업체를 통해서 유통

* 코리아더커드, 주원산오리, 모란식품, 정다운, 화인코리아의 상위 5개사가 생산량 전체('12년 5월 현재)의 60%를 차지

- 시장의 크기가 커짐에 따라, 오리 HACCP 지정업체와 무항생제 축산물 인증 농가 수도 꾸준히 증가

* '12년 6월 현재, 오리농장 60개소, 도압장(屠鴨場) 14개소, 포장처리업체 26개소, 식육가공업체 24개소가 HACCP 지정

IV. 시사점

오리에 대한 소비자 인식변화가 선결과제

- 오리는 맛이나 영양적 가치가 뛰어나면서도 조리방법이나 판매점이 다양화되어 있는 다른 육류에 비해 소비자 인지도가 낮은 편
 - 기름이 많고 비리다는 선입견과 오리전문점 외에는 먹을 수 없다고 생각하는 소비자의 선입견 해소 노력이 필요
 - 보쌈전문점, 훈제요리 전문점 등에서도 쉽게 접할 수 있으며 주변에서 오리전문점도 쉽게 찾을 수 있음에도 선입견이 강함
 - 마리 단위 판매방식으로 인해 여럿이 모여야 먹을 수 있는 음식으로 인식되어 소비확산을 저해
 - 소비를 확산할 수 있도록 독신세대나 실버세대를 위한 1~2인분 소포장, 부분육 포장, 훈제 이외에 간식용 상품개발 등도 필요
- * 응답자의 약 54%가 오리가 비싸다고 생각하였으며, 가정소비는 약 15%에 그침('10, 건국대 산학연구단)

경쟁력 향상을 위한 산업 전반의 정비

- 성장하기 시작한 초기이므로 원산지표기, 친환경인증 등을 충족하는 산업 전반의 정비로 소비자 신뢰확보와 생산성 향상을 노릴 시기
 - 무항생제, HACCP 등 인증획득과 원산지표시 및 포장유통 의무화 등을 통해 우리 오리육을 차별화 시킬 전략적 적기
 - 무허가 축사로는 이력제, 친환경 인증이 어렵고 생산성 향상에 한계가 있으며 질병발생 등으로 인한 소비자의 불신 초래가 우려
 - 축사시설현대화 사업 등 주요 축종이자 농가소득원으로 부상하고 있는 점을 고려한 제도적 지원도 검토해야 할 시점

- FTA 등 국내외 시장여건 변화에 탄력적으로 대응할 수 있는 대응 방안 마련 및 노력이 시급한 실정
 - 세계 최대의 오리 생산국인 중국과 경쟁해야 하는 상황에서 가장 좋은 전략은 품질 차별화 및 시장다변화
 - 국산 오리가 안전성, 친환경성, 영양가치 등의 면에서 우수하다는 점을 강조한 중국 소비계층별 마케팅 전략개발이 필요
 - * 한·중 FTA 체결시 중국의 육용오리 생산비는 수당 2,166원으로 한국의 6,182원에 비하여 현저히 낮아 피해액은 연간 수 백억 원에 이를 것으로 추정
 - 일본은 국내 오리고기의 비수기인 10~3월에 오리 소비가 많아 대일 수출로 국내산 오리의 계절적 수요 문제를 해결 가능
 - 대만을 포함한 동남아의 주요 오리 소비 국가별 고부가 상품 개발을 통해 수출 저변 확대 가능
 - * 2012년 6월, 농식품부는 ‘농식품 수출확대 보완대책’을 마련하고 수출 전략 품목에 닭고기와 오리고기를 추가

오리산업 지원을 위한 국가 R&D 강화

- 오리의 육종에서부터 생산에 이르기까지의 주요 문제점 분석 및 해결방안 연구에 집중 투자
 - 건강하면서 사료비와 환경오염물질 배출을 최소화할 수 있는 정밀 사육프로그램, 사육환경, 오리사(舍) 등의 연구가 시급
 - 발효기법을 이용한 깔짚 재사용 기술, 시설현대화 등 사육환경을 개선하고 경영비를 절감할 수 있는 기술개발이 요구
 - 유럽의 동물복지 사양체계 변화에 따라 오리농가에도 한국형 동물복지 인증기준 제정이 요구
 - 고유 유전자원을 보존·활용하고 종자의 해외의존도를 낮추고 교섭력을 확보할 수 있는 토종오리 종자 개발연구도 시급

통계로 보는 우리 오리산업

□ 오리 사육동향 및 생산액

연도	사육수수	사육가구 수	총생산액(억 원)
1990	1,188,655	14,522	375
1995	2,356,903	9,458	1,536
2000	5,133,511	12,986	4,744
2001	6,715,554	12,845	3,820
2002	7,823,442	11,679	4,750
2003	9,017,280	9,987	4,595
2004	8,265,580	8,484	4,637
2005	8,388,747	8,921	6,490
2006	9,386,190	8,456	6,480
2007	10,513,308	7,184	5,824
2008	9,702,215	5,192	11,544
2009	12,733,275	5,274	12,300
2010	14,397,301	5,126	13,059

□ 오리 생산량 및 소비량

연도	국내생산량 (톤)	수입량 (톤)	수출량 (톤)	총 소비량 (톤)	1인당소비량 (그램)
2001	42,594	6,133	446	48,281	1,020
2002	49,003	1,335	630	49,708	1,070
2003	37,067	2,210	365	38,912	850
2004	35,076	394	91	35,379	720
2005	46,430	31	582	45,879	970
2006	60,209	83	359	59,933	1,230
2007	75,270	1,570	22	76,818	1,520
2008	84,818	338	0	85,156	1,750
2009	102,597	34	2	102,629	2,110
2010	115,204	2,395	275	117,599	2,445
2011	153,218	4,415	-	157,633	3,110

* 자료: 농림수산식품부, 한국오리협회

RDA 인테러뱅
INTERROBANG

2011.1.12. 창간

발행인 : 박현출

편집인 : 이병서, 조우석, 강방훈, 이동현

발행처 : 농촌진흥청

경기도 수원시 권선구 수인로 126(서둔동)

전화 031-299-1066 팩스 031-299-2899

인쇄처 : 신생용사춘인쇄정보(주) 02-426-4415

ISSN : 2233-5056

발간등록번호 : 11-1390000-002866-03

* 본지에 게재된 내용은 필자 개인의 견해이며 청의 공식 입장과 일치하지 않을 수도 있습니다.

* 본지의 내용을 인용할 때에는 반드시 출처를 명시하여 주시기 바랍니다.