



본 정보지는 육계자조금으로 제작되어
전국의 모든 육계농가들에게 발송해 드리고 있습니다.



육계자조금

2010. 7

자조금소식 육계자조금 CI '치킨하트'로 선정
자조금소식 닭고기 품질로 소비자들의 신뢰확보 필요
닭이야기 복날에는 왜 닭고기요리를 먹을까?

육계자조금관리위원회

2010 육계자조금 『CI 공모전』 시상식

2010년 7월 23일 주최 육계자조금관리위원회



육계자조금 CI '치킨하트'로 선정

66개 작품 출품... 소비홍보에 적극 활용

전국민을 대상으로 실시한 공모전을 통해 육계자조금의 CI (Corporate Identity 기업이미지통합)(사진)가 확정됐다.

육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 지난 14일 양계협회 회의실에서 CI 평가 심사회를 갖고, 서울 성동구 김인종 씨가 출품한 '치킨하트'를 육계자조금의 CI로 채택했다.

이번 공모전에서 대상을 수상한 '치킨하트' CI는 하트를 모티브로 치킨의 모습을 표현하였고, 자유로운 면분할과 다양한 컬러를 통해 '육계자조금관리위원회'가 육계농가의 권익보호 및 양계산업 발전을 위해 다양한 형태의 지원과 서비스를 실시하고 있음을 나타냈다. 또한 하트는 육계농가, 육계인, 양계산업을 향한 '육계자조금관리위원회'의 정성과 애정을 상징하고 있다.

우수상에는 서울 강동구 이용기 씨가 제안한 '더 큰 행복을 키우는 육계자조금관리위원회'와 우수대 박종화·이지훈 씨의 '육계자조금관리위원회 CI'가 차지했다. 장려상에는 윤지혜, 제영탁, 김민정, 김인종 씨가 선정됐다.

이번 육계자조금 CI공모전에는 총 66개의 출품작이 접수되었으며, 그중 16개가 열띤 경쟁 끝에 최종 7개의 작품이 선정됐다.

이에 육계자조금관리위원회는 지난 7월 23일 대한양계협회 회의실에서 시상식을 열어 각 수상자들에게 상장과 상금(대상

300만원, 우수상 100만원, 장려상 50만원)을 수여했다.

육계자조금사무국은 육계자조금의 CI 공모전을 통해 일반인들에게 육계자조금을 알리는 계기가 되었다고 보고 이제부터는 육계자조금의 CI를 활용해 육계자조금사업을 일반인들에게 적극 홍보해 육계농가와 양계산업이 발전할 수 있도록 해 나갈 방침이라고 밝혔다.



육계자조금관리위원회
Korea Poultry Board

육계자조금 CI 공모 입선 내역

구분	성명	시상내용
대상	김인종	상장 및 상금(300만원)
우수상	이용기	상장 및 상금 (각 100만원)
	박종화·이지훈	
장려상	윤지혜	상장 및 상금 (각 50만원)
	제영탁	
	김민정	
	김인종	

국산 닭고기 우수성 IPTV로 홍보

육계자조금관리위, 8월부터 방송 예정

국산 닭고기의 우수성을 알리기 위한 IPTV(Internet Protocol Television) 캠페인 광고가 오는 8월부터 방영될 예정이다.

육계자조금관리위원회(위원장 이준봉)는 지난 7월 2일 2010년도 IPTV광고 홍보 대행사 선정을 위한 평가회를 개최해 '핵심 타겟을 대상으로 인지도 제고 및 전환율 극대화'란 제안서를 제시한 나스미디어를 우선협상 대상으로 선정했다.

나스미디어는 평가회에서 "IPTV 시청자는 30~50대가 85%를 차지하는 등 시청자 층이 선명해 핵심 타겟에 대한 집중적인 홍보가 가능하며, 30~40대들의 이벤트 참여율도 높아 일반 공중파 TV시청자들보다 참여에 적극성을 보이고 있다고" 밝히며 3가지 광고안을 제시했다.

1안 '주부들의 대화' 편은 '국내산 닭고기 인증제로 소비자들은 안심하고 믿을 수 있는 닭고기를 먹을 수 있다는 거 알아요?', '그럼요~ 당연히 알고 있죠~ 저는 벌써부터 국내산 닭고기로 요리하는 중인데요~' 등 주부들의 일상적인 대화를 통해 자연스럽게 국내산 닭고기의 우수성과 필요성을 어필하고 있다.



2안은 '국산 닭의 외침' 편으로 '수입산 닭고기의 횡포를 더 이상 두고 볼 수 없었습니다', '국내 닭고기를 애용해야 해~~~'라며 수입산 닭고기가 부분별하게 시장을 잠식해 이를 막아야 한다는 메시지를 담고 있다.

3안은 '우리가 키운 닭' 편으로 우리 땅에서 손수 가꿔 일군 농작물로 주부의 모습을 형상화하고 닭의 모양을 형상화하고 아이의 웃는 모습을 형상화해 국내산 닭고기 인증제로 믿고 먹을 수 있는 닭고기라고 강조한다.

나스미디어가 제시한 이 기획안은 수정 보완을 거친 다음, 7월 말 촬영에 들어가 8월부터 전파를 탈 예정이다.

전문육계CEO과정 오는 8월 11일부터 실시

대한양계협회, 선착순 40명... 매주 수요일 20회 예정

육계경영인으로서 알아야 할 기본적인 사양기술 및 유통마케팅, 경영에 필요한 재무 및 회계 등에 대한 교육을 실시하는 전문육계CEO과정 교육이 오는 8월 11일 충남 홍성군 축산회관에서 개최된다.

대한양계협회(회장 이준봉)는 육계자조금사업의 일환으로 육계인의 전문적인 경영마인드를 고취시켜 전문 경영인으로서 자리잡을 수 있도록 하기 위해 올해 처음으로 전문 육계CEO 교육과정을 신설해 운영한다고 밝혔다.

교육생 모집은 7월 19일부터 28일까지 10일간이며 선착순이다. 모집인원은 회당 40명으로 하며 인원 초과시 타 장소에서 추가교육을 실시할 예정이다. 교육은 오는 8월 11일부터 3개월간(20회) 매주 수요일 오후 6시부터 실시한다.

대한양계협회는 이번 교육을 통해 육계인들의 전문 지식과 경영능력을 배양시키고 지도자로서 자질을 함양시켜 생산성 증대와 우수축산물 생산에 기여할 것으로 보고 있다.

국산 닭고기 인증제 사업 실시

대한양계협회, 2차회의서 세부내용 조율

국산 닭고기를 사용하는 음식점, 유통·가공업체 등을 대상으로 인증제 사업이 실시될 전망이다.

대한양계협회(회장 이준동) 국산 닭고기 인증위원회는 1차 회의에 이어 지난 6월 30일 2차 회의를 열고 국산 닭고기 인증제 사업을 실시하기 위한 세부내용 조율 및 일정에 대해 의견을 나누고 조만간 인증을 받길 원하는 업체로부터 신청접수를 받을 예정이다.

업계에서는 이번에 시행되는 ‘국산 닭고기 인증제’ 사업을 통해 수입 닭고기의 범람으로 위축된 시장에 새로운 소비활성화 바람을 일으켜 육계산업 발전에 돌파구를 제시하고 공정한 인증과정을 통해 소비자의 신뢰를 확보하는 한편, 국산 닭고기의 경쟁력을 강화시키는 데 기여할 것으로 기대하고 있다.

국산 닭고기 인증 대상 업체는 국산 닭고기 유통·가공업체와 프랜차이즈 등 국산 닭고기를 전문으로 취급하는 음식점이다.

이 날 회의에 참석한 농식품부 변동주 사무관은 “현재 대한양계협회가 실시하려는 국산 닭고기 인증사업의 대상업체가 너무나 광범위하다”며 “이럴 경우 시간도 오래 걸릴 뿐 아니라 목표로 하는 인증사업의 조기 정착에 실패할 우려가 있다”고 지적했다. 이와 같은 의견을 수렴해 대한양계협회는 한국계육협회와 차별화를 두기 위해 국내산 닭고기 전문 음식점에 중점을 둘 방침이다.

인증마크를 부여받기 위한 유통 가공업체는 정부 및 지자체에서 인정한 영업체여야 하고 HACCP 적용사업장의 운용수준이 중위등급 이상을 받아야 한다. 또한 유통·가공을 입증할 수 있는 구매실적과 가공장 HACCP 운영수준 평가서, 유통거래증명서(세금계산서, 거래명세서)가 필요하다.

소비자시민모임의 강광파 상임이사는 소비자의 신뢰성을 높이기 위해 HACCP 운영수준을 상위등급 이상으로 올리자는 의견을 제시했으나 이홍재 육계분과위원장은 “상위등급으로 하기에는 업체의 수가 너무 한정되어 있어





“많은 위원님들의 적극적인 의사 피력으로 국산 닭고기 인증제 사업이 기틀이 다져질 것으로 생각된다”며 “빠른 시일내에 인증제 사업을 본격적으로 시행할 수 있도록 노력하겠다”고 밝혀

어려움이 따른다”며 중위등급 이상으로 결정한 배경을 설명했다.

음식점의 경우 인증을 부여받기 위해서는 100% 국내산 닭고기 취급 음식점이어야 하고 최근 6개월간의 국내산 닭고기 구매 서류와 본사와 가맹점 상호간의 체결된 공급 및 판매계약서 사본 1부가 필요하다.

인증을 희망하는 업체는 인증위원회로부터 위임받은 현지실사 및 사후관리팀의 현지실사를 통해 일체의 판매과정을 평가한 후 적합성 여부를 가려 인증마크를 부여받게 된다. 현지실사 및 사후관리팀은 대한양계협회 임직원 5인 이내로 구성하고 현지실사는 필요시 언제든지 할 수 있다.

대한양계협회는 ‘국산 닭고기 인증제’ 사업의 효율적인 시행을 위해 이와 관련된 전문적인 자문을 구할 수 있는 분야별 내·외부 전문가 9인으로 인증위원회를 구성했다. 이번에 선정된 인증위원은 대한양계협회 이홍재 육계분과위원장을 비롯해, 윤세영 양계협회 안성시지부장, 농식품부 변동주 사무관, 소비자시민모임 강광파 상임이사, 축산물품질평가원 서위석 차장, 국립수의과학검역원 이광희



연구사 등으로 인증위원의 임기는 2년이며 인증위원회 위원장은 위원 중에서 호선하여 선출한다.

인증위원회에 포함되어 있던 생산·가공 업체는 인증을 받는 업체가 인증위원으로 선정된다면 외부적으로 볼 때 오해의 소지를 불러올 수 있다는 강광파 상임이사의 지적에 따라 인증위원에서 제외시키기로 결정했다.

한편, 이홍재 육계분과위원장은 이날 회의를 마치며 “오늘 강광파 위원님을 비롯해 많은 위원님들의 적극적인 의사 피력으로 국산 닭고기 인증제 사업의 기틀이 다져질 것으로 생각된다”고 전하며 “빠른 시일내에 인증제 사업을 본격적으로 시행할 수 있도록 노력하겠다”고 밝혔다.

위축된 시장에 새로운 소비활성화 바람을 일으켜 육계산업 발전에 돌파구를 제시하고 공정한 인증과정을 통해 소비자의 신뢰를 확보하는 한편, 국산 닭고기의 경쟁력을 강화시키는 데 기여할 것으로 기대하고 있다.



닭고기 품질로 소비자들의 신뢰확보 필요



축산물품질평가원 사업관리팀 이진석

월드컵으로 하나가 된 대한민국 국민들은 한국의 경기가 있는 날이면 치킨집 주문이 폭주하여 오랜 시간을 기다려야 했던 경험이 있을 것이다. 이렇듯 닭요리는 모임, 회식 등에서 빠지지 않는 요리이며 소비자의 입맛을 장악한지 오래되었다.

2009년 식품산업분야별 현황조사서(농림수산물식품부)에 따르면 닭고기 수입은 제조업 기준으로 4.9%이며, 외식업체 기준 10.1% 수준으로 전부 냉동 유통하고 있다.

수입산을 구매한 품목에 대해 품목별 해당 농축수산물 수입산 구매 이유를 조사한 결과 대부분이 품목에서 '국내산은 원가가 높아 가격경쟁이 되지 않아서(84.3%)'를 가장 많이 꼽았으며 다음으로 '해당 원료에 대한 소비자 선호도 차이가 크지 않다'이며 '국내산은 맛 품질 규격이 일정하지 않아서' 라고 응답한 이도 있다.

국내산과 수입산의 차별화를 마련하기 위해서는 국내산이 가격면에서는 수입산에 경쟁하기 어려우나, 품질 면에서는 차별화를 이룰 수 있을 것이다. 위 대답 중 맛, 품질이 일정치 않다는 말도 있듯이 이런 문제의 하나의 해결 방법은 닭고기 등급판정의 확대로 현재는 학교급식 및 일부 대형 유통업체에서만 등급 닭고기를 구매할 수 있는 것을 일반 시장 및 정육점에서도 쉽게 등급판정을 받은 닭고기를 구매 할 수 있도록 해 소비자들에게 축산물에 대한 신뢰성을 높여야 할 것이다.

위생적이고 신선한 닭이 곧 좋은 품질의 닭!

농림수산물식품부는 현재 하루 5만마리 이상을 도축하는 대규모 도축업 영업자에게만 적용되는 포장유통 의무를 모든 닭·오리 도축업자, 영업자와 보관, 운반, 판매하는 업자에게도 오는 2011년부터 전면 시행한다고 밝혔다. 이러한 제도를 도입하는 것은 닭고기나 오

리고기의 도축과 유통과정에서 미생물에 오염되지 않도록 하고, 유통기한 표시로 안전한 제품을 공급하기 위한 것이다. 이처럼 소비자의 소비경향 및 먹거리의 안전성을 중시하는 흐름에 맞추어 정책도 변화하고 있으며, 축산관련 종사자들도 좋은 품질과 안정성을 중시하는 축산으로 이끌어 가야 한다고 보고 있다.



양계산업의 근간은 생산농가이며 생산의 발전이 곧 양계산업의 발전이라 볼 수 있으며, 생산에 있어 사양기술, 유통구조개선 같은 기술적인 면 보다 더욱 중요한 것은 소비자라 생각한다. 식품산업분야별 현황조사서에 따르면 농축수산물 구매시 대부분의 소비자가 국내산을 선호하며 선호도는 농산물 88.1% > 수산물 75.9% > 축산물 70.4% 순이다. 국내산을 선호하는 이유는 '국내산이 맛도 좋고 품질이나 영양면에서 우수' 해서 인 것으로 조사되었다.

닭고기 구매시 고려사항을 보면 품질 63.8% > 가격 16.6% > 안전성 16.0% > 규격 3.6% 으로 나타났다. 위 조사결과와 같이 품질을 최우선으로 구매하는 소비자들의 입맛에 맞게 품질도 향상되어야 할 것이다. 소비자의 소비경향에 따라 닭고기뿐만이 아닌 축산업의 흐름도 크게 좌우되고, 소비자들이 얼마나 위생적이고 신선하며 품질 좋은 닭고기를 원하는지 알 수 있다.

**닭고기 등급판정은 무엇이며, 등급판정 후 관리하는
어떻게 하는가?**

닭고기 등급판정제도는 과학적이고 객관적인 등급판정 기준을 적용하여 닭고기 품목별(통닭, 부분육)로 품질에 대한 지표를 제공하며 신선하고 위생적으로 안전한 닭고기를 생산에서 소비에 이르기까지 지표를 제공하는 양계산업의 한축을 담당하는 제도이다.

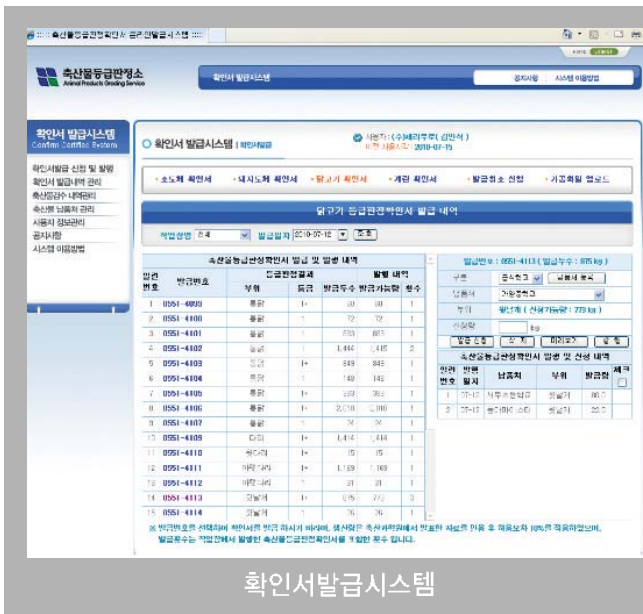
10℃ 이하로 냉각된 닭고기에 대하여 신선도를 직접 측정하며 등급판정을 실시함으로써 해동육, 변질육을 사전에 차단하고 닭고기 생산 및 품질관리에 등급판정 기준을 적용한다. 이때 냉동육을 해동할 경우 신선도의 저하가 급

격히 진행되므로 초기 원료육의 신선도는 특히 중요하다.

등급판정을 받기 위해서는 원료육 닭고기를 2일 이내의 것을 등급판정 신청해야 하며, 또한 신선도 측정기로 측정하는 등 등급판정을 받은 닭고기는 신선하게 소비자에 도달할 수 있도록 등급판정 기준을 두고 있다. 현재 학교급식에서는 등급판정 받은 닭고기를 사용하도록 되어 있어 급식담당자는 이를 믿고 구매하고 있다. 그리고 등급판정 받은 닭고기에 대해 축산물등급판정 확인서를 발급하고 있으며 유통업체 및 소비자들도 이를 확인하고 구매하고 있다.

축산물품질평가원은 축산물등급판정확인서의 사본유통을 최소화하기 위해 확인서 발급시스템과 검수시스템을 운영하고 있으며, 확인서 발급시스템은 등급판정 신청인 또는 유통업자가 해당 품목 및 부위를 축산물품질평가원에서 발급한 확인서를 시스템 상에 판매량과 납품처 등을 기재하여 또 하나의 확인서를 발급하고 동봉하여 축산물을 판매하며, 구매처(학교, 급식업체)는 안심서비스에 구매한 물량 및 품목 등을 입력하는데, 이때 등급판정 받은 물량과 판매한 물량의 일치여부(축산과학원에서 발표한 소/돼지 도체수율조사(2004. 12월)를 인용하여 계산하였으며, 전체 생산량을 기준으로 부위별 고기량 산정)를 확인 할 수 있다.

현재 이러한 시스템이 일부에서만 실시되고 있으나 닭고기 등급판정 확대로 소비자에게도 널리 사용되어 투명하고 안전한 축산업 발전의 밑거름이 되기를 희망한다.



확인서발급시스템



축산물검수 안심서비스

※ 축산물품질평가원 홈페이지(www.kormeat.co.kr)내 검수시스템

백색육의 대표, 닭고기의 영양



수원대학교 식품영양학과
임경숙 교수

닭이 먼저인가, 달걀이 먼저인가. 이 오래된 의문에 대해 최근 영국 과학자들은 닭이 먼저라고 해답을 제시했다. 달걀 껍질을 형성하는 ‘오보클레디딘-17’ (OC-17)이 닭의 난소에서 만들어진다는 것. 따라서 달걀보다는 닭이 먼저라는 것이다. 이렇듯 과학자들은 닭과 달걀의 발생과정에 관심이 있겠지만, 요즘처럼 더운 여름철에는 더위를 이길 보양 음식으로서의 닭고기에 대해 더욱 많은 관심이 가고 있다.

오랜시간 건강보양식으로 사랑을 받아온 닭고기. 사위가 오면 장모가 씨암탉을 대접할 정도로 귀하게 여겨졌던 닭고기가 요즘 웰빙 시대를 맞아 각종 영양식단의 주요 재료로 자리 잡으면서 다시 한 번 각광을 받고 있다. 그러면 닭고기의 어떤 영양 성분에 주목할 필요가 있을까?

육질이 부드러운 저칼로리 식품

닭고기는 쇠고기나 돼지고기와는 달리 살코기와 지방이 분리되어 있으며, 단백질은 풍부하되 지방 함량이 적은 고단백질, 저칼로리 육류이다. 질긴 결체조직이 없이 살이 부드러워 맛이 담백하고 소화 흡수가 잘되기 때문에 어린이와 노약자 등 남녀노소에게 모두 친근한 육류이다. 항산화비타민인 비타민A가 풍부하고 체내 대사를 돕는 비타민B도 넉넉히 들어있으며, 나이아신과 비타민B6, 그리고 비타민K 까지 골고루 들어있는 영양의 보고이다.

닭고기에서 우선적으로 주목할 것은 저칼로리 식품이라는 점. 닭고기 100g당 평균 115kcal의 칼로리를 함유하고 있으며, 쇠고기(등심 100g당 192kcal)나, 돼지고기(등심 100g당 262kcal)보다 훨씬 칼로리 함량이 낮다. 특히 닭고기 가슴살은 100g당 102kcal 밖에 안 되는 대표적인 저칼로리 육류이다.

고단백질 식품으로 다이어트에 적격

다음으로 주목해야 할 닭고기의 영양성분은 단백질이다. 닭고기 부위별 단백질 함량은 가슴살에 23.3%, 날갯살에 17.5%, 넓적다릿살에 19.7%, 다릿살에 20.1% 등으로 평균 20%가 넘는다. 이렇게 단백질 함량이 높으면서 칼로리가 비교적 낮다 보니, 닭고기는 다이어트를 하는 사람이나, 회복기 환자의 단백질 보충 식품으로 아주 적격이다. 헐리우드의 유명 영화배우들 뿐만 아니라, 우리나라의 남자 배우들도 몸짱으로 거듭나기 위해 닭가슴살만 먹었다는 이야기도 이 때문이다.

단백질은 우리 몸의 근육과 뼈를 만들어주고, 혈액을 구성하며, 신진대사를 조절하는 효소나 호르몬을 만들고 병원균에 대응하는 항체를 만드는 데 필수적인 영양소이다. 특히 성인의 경우, 근육량을 늘리려면 단백질 섭취를 우선적으로 해야 하는데, 이 때 닭고기처럼 지방은 적으며 단백질만 풍부한 육류가 매우 유용하다. 단백질을 부족하게 섭취하면 어린이들은 성장발육이 더디 되며, 어른은 각종 장기와 근육이 쇠약해진다. 또한 닭고기의 단백질에는 쌀에 부족한 필수아미노산인 메티오닌과 리신이 풍부하기 때문에, 쌀을 주식으로 하는 우리나라 사람의 아미노산 균형을 맞추는 데에도 매우 좋다.

닭고기는 지방 함량이 낮아 다른 육류보다 포화지

방산에 대한 염려가 적으며, 특히 껍질을 제거하면 콜레스테롤 함량도 비교적 낮기 때문에 고지혈증 환자에게도 권할 수 있는 육류이다. 닭가슴살에는 불포화지방산인 리놀레산이 총지방 중 15.1% 수준으로 들어있는데, 이 영양소는 피부를 건강하게 유지할 수 있도록 하며, 또한 프로스타그란딘이란 물질을 만들어 우리 몸의 생리활성을 원활하게 유지하도록 도와준다.

비타민이 풍부해 생체조절 작용이 탁월

닭고기에는 조절 영양소인 비타민이 다양하게 들어있다. 항산화 비타민인 비타민A가 닭고기 100g 당 50ug 수준으로 풍부하게 들어있는데, 비타민A는 세포의 재생을 도와 노화를 방지하고 항암 효과가 있을 뿐만 아니라, 시력을 보호해주어 야맹증과 안구건조증 예방 작용을 한다. 닭고기에는 비타민 B1, 나이아신, 그리고 비타민 B6가 풍부하게 들어있는데, 비타민 B1은 에너지 대사를 원활하게 해주는 영양소이며, 나이아신과 비타민 B6는 아미노산 대사를 돕는다. 특히 비타민 B6는 신경세포간의 정보를 교환하는데 필요한 신경전달물질을 합성하는데 관여하며, 뇌조직의 구성성분인 스펅고지방질 합성에 필수 작용을 하므로 신경 안정과 두뇌발달에 꼭 필요한 영양소이다.

닭고기 요리로 체력을 보강하자

우리가 흔히 먹는 닭고기는 영계이다. 큰 닭보다 살이 부드럽고 단백질이 풍부하며, 레티놀 형태의 비타민A가 풍부한 것이 특징이다. 미국산 닭고기는 크기에 따라 생후 8~14주로 체중 1.3kg 이하의 것을 브로일러(broilers), 14~20주로 1.13~1.59kg의 것을 프라이어(fryers), 구워서 먹을 수 있을 만한 1.6kg 이상의 젊은 닭을 로스터(roasters)라고 구별해서 부르며, 이보다 큰 닭은 브로일러(broilers)라 하며 육용으로 많이 이용한다.

지루한 장마가 지나고 태양이 이글거리는 한여름이 왔다. 마음을 살찌우는 좋은 채과 함께 다양한 닭고기 요리로 체력을 보강하고 건강한 체형을 만들어보자. 무너위에 방심하고 있던 우리의 몸을 한 번쯤은 돌아볼 여유를 가져보는 것도 즐겁지 아닐까. 단단한 체형을 만들면서 아침, 저녁으로 서늘한 바람이 반가운 가을을 기다려보자.

닭고기에는 조절 영양소인
비타민이 다양하게 들어있다.
항산화 비타민인 비타민A가
닭고기 100g당 50ug 수준으로
풍부하게 들어있는데, 비타민A는
세포의 재생을 도와 노화를 방지하고
항암 효과가 있을 뿐만 아니라,
시력을 보호해주어 야맹증과
안구건조증 예방 작용을 한다.



여름철 보양식의 대명사인 닭고기

송현주 요리연구가
앤키친 쿠킹클래스 대표
'남편이랑 밥해먹기' 저자

여름철 보양음식으로 많이 먹게 되는 닭고기는 쇠고기보다 단백질이 많다. 특히, 단백질을 구성하는 아미노산 중 메티오닌, 리신 등 필수 아미노산이 쇠고기보다 많다. 지방은 쇠고기에 비해 불포화지방 함량이 더 많아 동맥 경화증에 좋고, 근육 섬유가 쇠고기에 비해 가늘고, 연하여 소화 흡수가 잘되는 것이 닭고기의 큰 장점이라 하겠다. 지방이 근육 섬유 속에 섞여 있지 않아 맛이 담백하고, 부위에 따라 빛깔과 성분이 달라서 가슴 부분은 살이 희고, 지방이 적으며, 근육 섬유는 연하여 맛이 담백하다. 다리부분은 살이 붉고, 철분 함량이 많으며, 콜라겐이 많고, 독특한 풍미를 지닌다. 닭고기가 맛있는 것은 글루탐산이 있기 때문이며, 여기에 여러 가지 아미노산과 핵산맛 성분이 들어 있어 강하면서도 산뜻한 맛, 담백한 맛을 낸다. 한편 닭고기의 간은 영양소의 보고로 살코기에 비해 단백질, 무기질, 비타민 등 다양한 영양소가 풍부하여 빈혈, 스테미니아에 매우 좋다. 닭의 간 5g이면 비타민A의 1일 필요량이 충족될 정도이다.

여름철 보양식의 대표 '삼계탕'

예로부터 삼복 중의 보신 식품으로 손꼽혀 온 것이 영계백숙이다. 영계백숙은 닭고기가 주재료이고, 참쌀, 밤, 대추, 마늘이 부재료로 쓰이나, 특별한 것으로 인삼을 쓰면 삼계탕이라 했다.

삼복 더위에는 체온이 올라가는 것을 막기 위해 다른 계절보다 피부에 혈액이 20~30% 많이 모인다. 그래서 위장이나 근육의 혈액 순환이 안되기 쉽고, 식욕이 떨어지고 만성피로



등 이른바 여름을 타는 증세가 나타난다. 땀을 많이 흘려 기운이 빠지고 입맛을 잃기도 쉽다. 기운을 차리지 못하는 것은 대부분의 경우 영양섭취에 문제가 있다고 보아야 할 것이다. 그래서 우리나라에서는 예로부터 '보신'이란 말이 쓰여 왔고 여러 가지 음식이 추천되어 왔다. 그 중에 대표적인 음식이 삼계탕이다. 삼계탕은 동물성 식품과 식물성 식품이 잘 어우러진 대표적인 우리나라 음식이다.

더위라는 스트레스를 받으면 몸 안의 단백질과 비타민C의 소모가 많아지므로, 양질의 단백질과 비타민C를 충분히 섭취해야 한다. 닭고기는 매우 훌륭한 고단백 식품인데, 영계가 가장 좋다고 정평이 나 있다. 임신했을 때 닭고기를 먹으면 낳은 아기의 살결이 거칠어져 닭살이 된다는지, 산모가 먹으면 젖이 귀해진다는 말이 있는데 이는 아무런 과학적 근거가 없는 말이다. 오히려 양질의 단백질과 소화되기 쉬운 지방질을 많이 섭취해야 하는 임신부에게 권장되는 식품이며, 발육기의 청소년에게는 더 없이 소중한 단백질 식품이다. 여름 보양음식인 삼계탕은 영계의 양질의 단백질과 인삼의 약리 작용, 찹쌀, 밤, 대추 등의 유효 성분이 어울려 영양의 균형을 이루고 있어 훌륭한 스태미나식이 된다.

닭고기와 잉어의 특별한 궁합 '용봉탕'

용봉이란 용과 봉황을 가리키는 말로, 뛰어난 인물의 비유로도 쓰인다. 용과 봉황은 모두 실존하지 않는 상상 속

의 동물인데, 이러한 실존하지 않는 전설적인 동물의 이름을 딴 색다른 음식이 용봉탕이다. 용에 해당하는 것이 잉어이고, 봉에 해당하는 것이 닭인데 일부에선 잉어대신 자라를 쓰기도 한다. 용봉탕은 맛도 일품이고 보신음식으로도 유명하다. 잉어와 닭은 고단백식품인 점에서 비슷한 것으로 볼 수 있다. 잉어는 단백질이 22%이고, 닭은 21%나 된다. 두 가지가 모두 동물성 식품이며 분류상으로 보면 산성 식품에 속한다. 따라서 이 두 가지로 만든 용봉탕은 궁합이 서로 안 맞는 것으로 생각하기 쉽지만, 이 배합은 합리적이라는 것이 과학적으로 입증되고 있다.

첫째가 아미노산의 보완관계이다. 단백질을 구성하고 있는 아미노산이 약 20종인데 식품마다 그 함량이 다 다르다. 일반적인 계산에선 1+1=2의 셈이 되나 식품의 경우 1+1=3도 되고 4도 되는 효과가 나타난다. 이것을 아미노산 상승효과라고 하는데 잉어와 닭은 이 효과가 크다. 두 번째가 콜레스테롤 감소 효과이다. 콜레스테롤 함량을 보면 100g 중에 잉어는 75mg이고 닭고기는 112mg으로 닭고기에 더 많다. 그런데 잉어에는 혈중 콜레스테롤 값을 낮추어 주는 불포화 지방산이 3.79%나 들어 있다. 또 용봉탕에는 표고, 석이, 목이버섯을 쓰기 때문에 산성을 중화하며 콜레스테롤 저하효과도 기대되는 것이다.

강장효과가 큰 닭고기와 옷 '옷닭'

옷은 성질이 따뜻하고 어혈을 풀어 주지만 독이 조금 있다. 또 팔수를 증속시켜 주며 몸을 따뜻하게 하는 성질이 있어 남성의 정력을 높인다는 말이 생겨나게 되었다. 옷을 닭과 함께 끓여 먹는 옷닭은 정력을 높이는 강장식품으로 평가받아 일부 사람이 애용해 오고 있다. 닭의 내장을 제거하고 뱃속에 새끼손가락 크기의 옷나무 껍질을 100g 정도 넣어 삼계탕 끓이듯이 끓여 먹게 되면 강장효과가 크다고 한다. 옷닭은 손발이 차고 월경이 불규칙한 여성들에게 권장되어 왔다.

옷닭을 만들 때 재료로는 중닭 1마리, 옷나무 껍질 100g, 통마늘 15쪽, 굵은 파 1뿌리, 물을 준비한다. 닭은 내장을 잘 빼내어 물에 깨끗이 행구어 준비한다. 내장을 빼낸 닭의 뱃속에 옷나무 껍질과 통마늘을 집어넣고 아물린 다음 냄비에 안친다. 닭이 잠기도록 물을 넉넉히 부어 오랫동안 푹 끓인다. 닭이 다 삶아지면 굵은 파를 어슷 썰어 넣어 조금 더 끓여 완성하면 강장효과가 큰 옷닭이 된다.





더운 여름 시원한 초계탕 어떠세요? 지친 심신을 달래고 기운을 북돋는 여름 보양식

더위를 이겨내기 위해 많은 사람들이 차가운 음식을 찾는다. 찬 음식의 대표주자는 뭉치뭉치 해도 냉면이 아닐까 싶다. 살얼음 동동 띄운 냉면 육수를 한 모금 들이키면 온 몸으로 짜릿한 시원함이 퍼진다. 이런 냉면의 시원함도 느끼고 닭고기가 가지고 있는 풍부한 영양소도 함께 섭취할 수 있는 여름철 별미 보양식이 있다. 바로 초계탕이다.

초계탕은 예로부터 궁중에서 먹던 보양식으로 차갑게 식힌 닭 육수에 겨자와 식초로 간을 한 다음 잘게 찢은 삶은 닭고기와 오이, 부, 배와 같은 여러 가지 채소를 곁들여 얹어 먹는 음식으로, 맑은 물본 영양까지 챙길 수 있다. 여기에 초계탕을 다 먹고 난 후 남은 육수에 면사리를 넣어 먹으면 물냉면으로 변신이 가능하다.

올 여름 더위도 식힐 수 있고 닭고기로 영양까지 잡을 수 있는 1석2조의 여름 보양식 초계탕을 드셔 보시길 권한다.

여름 보양식 초계탕

재료

닭 1마리, 양파 1개, 마늘 3쪽, 붉은 파 1대, 생강 1톨, 오이 1/2개, 무 1/4개, 배 1/2개, 잣 약간, 메밀국수 300g, 닭육수 5컵, 동치미 국물 1컵, 식초 2큰술, 겨자 갠 것 1큰술, 국간장 2큰술, 설탕 2큰술, 소금 1/2큰술, 참기름 1/2큰술, 깨소금 약간, 후춧가루

만들기

- ① 손질한 닭을 깨끗이 씻은 뒤 물 10컵을 붓고 파, 양파, 마늘, 생강을 넣어 푹 삶는다.
- ② 우려낸 닭육수는 면보에 걸러 기름기를 걷어내고 냉장고에서 차게 보관한다.
- ③ 삶은 닭은 건져서 뜨거울 때 먹기 좋은 크기로 잘라 곁대로 찢은 후 소금, 후춧가루, 참기름을 넣고 살짝 버무린다.
- ④ 무와 오이는 반을 갈라 어슷썬 뒤 식초, 설탕에 절이고 배는 채를 썰어둔다.
- ⑤ 차게 식힌 닭육수와 동치미 국물을 섞고 국간장, 설탕, 식초, 소금으로 간을 맞춘 뒤 미리 깨둔 겨자를 넣는다.
(겨자는 기호에 따라 맛을 봐가면서 조금씩 넣는다)
- ⑥ ⑤의 육수에 닭고기와 채소를 담아 잣을 띄우고 미리 삶아 놓은 메밀국수를 곁들인다.

복날에는 왜 닭고기요리를 먹을까?

최고의 단백질 공급원 삼계탕

보양식의 계절이 돌아왔다. 초복이 지나고 여름도 어느덧 중반으로 접어들었다. 무더위 속에서 땀을 많이 흘리게 되면 땀과 함께 기력도 소진되기 마련이다. 특히 더위가 절정을 이루는 초복, 중복, 말복, 즉 삼복에 사람들은 떨어진 원기를 보충하기 위해 보양식을 찾는다. 여름 보양식하면 더위를 이겨내고 몸의 열을 낮추기 위해 냉국과 같은 차가운 음식을 생각하는 경우가 있지만 우리 조상들은 예로부터 '이열치열'이라 하여 삼계탕과 같은 따뜻한 음식으로 더위에 허해진 몸을 달래곤 했다. 복날이 되면 삼계탕집에는 평소보다 훨씬 많은 사람들이 몰려드는 것을 볼 수 있고 대형마트의 닭고기 판매량도 평소의 10배가 넘는다고 한다. 여전히 복날하면 으레 삼계탕을 떠올린다는 반증이다. 왜 복날에는 삼계탕을 먹는 것일까?

최고의 단백질 공급원 삼계탕

더운 여름 떨어진 기력을 보충해 주기 위해서는 우리 몸에 충분한 단백질을 보충해 주어야 하는데 삼계탕은 단백질을 섭취할 수 있는 최고의 여름 보양식이라 할 수 있다.

삼계탕은 주재료인 닭고기에 인삼, 대추, 찹쌀, 마늘, 밤 등을 넣어 만드는데 닭고기는 필수 아미노산이 풍부한 고단백식품일 뿐만 아니라 쇠고기나 돼지고기에 비해 소화흡수가 잘돼 소화기관이 약한 사람도 쉽게 소화할 수 있다.

여기에 인삼은 피로 회복을 돕고 체력을 증진시키고 위를 튼튼히 해 소화를 용이하게 도와주며 대추는 혈액순환을 좋게 하여 빈혈을 예방한다고 한다. 보통 삼계탕은 1인분(성인 기준)에 열량 780kcal, 단백질 80g, 지질 45g, 칼륨 800mg이 들어 있어 대다수 사람에게 권할 수 있는 고단백질 보양음식이다.

여름 보양식의 단골재료 닭고기

여름에는 땀과 열을 밖으로 많이 배출하는 탓에 반대로 속은 차가워진다고 한다. 이럴 경우 차가운 음식이 우리 몸에 들어오게 되면 배탈이나 설사가 일어나는 원인이 되곤 한다.

따라서 기력을 보충해주고 허해진 속을 달래기 위해서는 따뜻한 음식을 섭취해야 한다. 닭고기의 경우 차가워진 속에 따뜻한 기운을 돌게 하기 때문에 예로부터 여름 보양식의 중요한 재료로 여겨져 왔다.

여기에 장어나 쇠고기와 같은 다른 보양식 재료에 비해 상대적으로 저렴한 가격도 닭고기가 여름철 보양식 재료로 널리 사용되는 또 다른 이유다.

복날에 먹을 수 있는 또 다른 닭고기 요리

닭고기를 이용하여 만든 여름 보양식은 삼계탕 이외에도 닭곰탕, 닭개장, 초계탕 등 다양하다. 닭곰탕은 얼핏 봐서는 삼계탕과 별반 다를 것이 없지만 삼계탕과 다른 점은 바로 닭고기를 푹 고아내는 것이다.

그래서 육수를 먹어 봐야 그 차이를 알 수 있다고 한다. 닭 뼈를 다섯 시간 정도 끓여 우려낸 육수에 닭을 삶아내는 것이 닭곰탕. 삼계탕에 비해 닭을 우려내는 시간이 길어 육수 맛이 진하지만 담백한 것이 특징이다.

닭개장은 고추기름과 고춧가루로 간을 해 얼큰하게 끓여낸 것이다. 쇠고기 대신 닭을 넣어 끓인 육개장이라 생각하면 이해가 쉽게 될 것이다. 국간장으로 나머지 간을 하며 대파, 숙주 등과 함께 한소끔 더 끓여낸다.



해외양계



브라질 닭고기 수출 1위 당분간 유지될 듯

수입국은 러시아가 8억7천만톤으로 1위

2010~2011년 세계 가금류 시장에서 주요 수출국들의 수출량은 81억2천400만톤, 수입국들의 수입량은 63억9천700만톤에 이를 것으로 보여 작년보다 소폭 증가할 것으로 전망됐다.

농촌경제연구원의 세계농업 제115호 '세계 가금류(육계 및 칠면조) 교역 전망'에 따르면 2010~2011년은 주요 수출국의 수출량은 81억2천400만톤으로, 전년 80억1천만톤보다 1억톤 정도 증가할 것으로 보이지만 2008~2009년 수출량 84억4천100만톤에 비해서는 3억톤 가량 감소할 것으로 예상됐다. 수입국의 수요량은 2010~2011년 63억9천700만톤으로 전년 62억4천100만톤보다 1억5천600만톤 증가할 것으로 전망됐지만 2008~2009년 수입량 64억5천900만톤에 비해서는 6천200만톤 감소할 것으로 조사됐다.

주요 수출국의 경우 2008~2009년 34억6천400만톤을 수출해 세계 1위를 차지했던 미국이 2009~2010년 32억

세계 가금류 교역 전망

(단위 : 백만톤, %)

		2008/09	2009/10	2010/11
수입국	러시아	1,227	900	870
	멕시코	651	660	695
	일본	737	700	680
	사우디아라비아	510	625	650
	주요 수입국	6,459	6,241	6,397
수출국	브라질	3,446	3,313	3,520
	미국	3,464	3,232	3,105
	태국	383	385	420
	중국	285	250	254
	주요 수출국	8,441	8,010	8,124

3천200만톤으로 감소하면서 브라질에(33억1천300만톤) 1위 자리를 내준 상태이며 올해에는 수출량이 더 차이가 나 브라질은 35억, 미국은 31억을 수출할 것으로 전망됨에 따라 닭고기 수출 세계 1위는 브라질이 한동안 유지할 것으로 예측됐다.

수입국의 경우 러시아가 독보적으로 많은 양을 수입하고 있으나 갈수록 수입량이 감소하는 것으로 나타났다. 러시아는 지난 2008~2009년의 경우 12억2천700만톤, 2009~2010년 9억톤, 2010~2011년 8억7천만톤을 수입할 것으로 전망돼 수입국 1위를 계속 유지하고 있다. 그 다음으로는 멕시코(6억9천500만톤), 일본(6억8천만톤), 사우디아라비아(6억5천만톤) 등이 뒤를 이었다.

계란보다 닭이 먼저... 난각 생성 과정 밝혀져

영국 대학 연구팀 해묵은 논란 일소 인공 뼈 생성에 활용 예정

'닭이 먼저냐, 계란이 먼저냐'라는 해묵은 논쟁이 닭의 승리로 마감됐다.

이 논쟁에서 그동안 대부분의 과학자들은 계란의 손을 들어주곤 했었다. 지난 2006년에도 영국의 과학자와 철학자, 양계업자들은 '닭으로 진화한 최초의 새도 원래는 알 속에서 배아 형태로 존재했어야 한다'며 계란이 먼저라고 주장했었다.

그러나 최근 영국 워위크대와 셰필드대 과학자들은 계란과 닭 난소에 공통적으로 존재하는 한 난백질 물질로부터 계란 껍질이 생성되는 원리를 밝혀내고 '계란보다는 닭이 먼저'라고 주장했다.

영국 연구팀은 정부의 슈퍼컴퓨터 '헤क्टर(HECTOR)'의 시뮬레이션을 통해 관찰한 결과, 닭 난소에 존재하는 '오보클레디닌-17'이라는 단백질이 탄산칼슘 입자에 달라붙어 결정체 형성에 촉매 역할을 하다가 결정핵이 스스로 자랄 수 있을 만큼 커졌을 때 떨어져 나간다는 사실을 밝혀냈다. 계란 껍데기는 짧은 시간에 이런 과정이 여러 차례 반복되면서 만들어지며 '오보클레디닌-17'이라는 단백질이 닭의 난소에 없으면 계란이 만들어지지 않는다고 설명했다. 결국 계란이 만들어지는데 필수적인 역할을 하는 단백질의 모체인 닭이 계란에 우선한다는 것이다.

과학자들은 이번 연구결과를 통해 계란 껍질 형성과정의 원리를 인공 뼈 생성 등 의학적 연구에 활용할 계획인 것으로 알려져 있다.

한국형 종계 개발 적극 추진 농단협과 농식품부 합동 워크숍서 논의

우리나라 기후조건과 환경에 적합한 한국형 종계가 개발 보급될 것으로 전망된다.

전국농민단체협의회(회장 이준동)는 지난 7월 6일 농업연수원에서 농림수산식품부와 합동 워크숍을 개최해 이같은 내용에 합의했다.

농식품부는 “우리나라 기후조건과 환경에 적합한 한국형 종계를 개발, 보급함으로써 질병 등으로 수급분제 발생 시 신임기반이 붕괴될 수 있는 우려를 불식시키고, 외화유출을 최소화하면서 안정적인 산업으로 육성시켜 나갈 방침”이라고 밝혔다. 그러나 “한국형 종계 개발은 막대한 시간과 비용이 필요하기 때문에 국립축산과학원과 협의해 추진할 계획”이라고 덧붙였다.



또한 이와 함께 농식품부는 대한양계협회가 건의한 시설현대화 정책자금 지원을 비롯 계란집하장 및 지역별 육계도계장 설립, 한국형 종계 개발, 병아리 생산이력제, 계란·닭고기 등급제 실시, 면세유 지원, 간척지의 양계단지 조성사업 지원, 종계 생산성 향상을 위해 허가등록제 실시 등에 대해서는 현재 양계계열화사업 제도개선 T/F를 구성, 종계·사육·유통 등 단계별 발전 방안을 논의하고 있으며, 병아리 생산이력제, 종계 허가제 등은 관계자와 제도개선을 위해 논의하고 있지만 양계단지 조성사업 지원은 방역 문제 등을 고려하여 세부 검토가 필요하다고 입장을 밝혔다.



내년부터 닭고기·계란 포장유통 전면 실시

축산물가공처리법 시행령·시행규칙 일부 개정령안 입법예고

내년 1월 1일부터 닭고기와 계란에 대한 포장유통이 전면 실시된다. 또한 식용란유통판매업이 신설돼 이들이 계란을 포장해 유통하도록 할 계획이다.

농림수산식품부(이하 농식품부)는 최근 이같은 내용을 포함해 축산물 위생관리 전반을 강화하는 것을 골자로 하는 ‘축산물가공처리법 시행령·시행규칙 일부개정안’을 입법예고했다. 이는 지난 5월25일 공포된 ‘축산물위생관리법’의 시행에 필요한 사항과 닭고기 등의 포장유통, 축산물판매업의 세부 영업 신설, 위생교육 확대 등 제도개선 사항을 주요 내용으로 하고 있다.

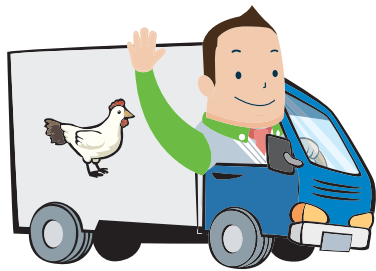
개정안에 따르면 현재는 하루 닭·오리 도축량이 5만수 이상인 도축업 영업자에게만 적용되는 포장유통의무가 오는 2011년부터는 닭·오리 도축업 영업자 전체와 도축된 닭·오리 고기를 보관·운반·판매하는 영업자에게도 확대 실시된다.

또한 ‘계란제품위생관리종합대책’의 일환으로 계란의 포장유통의무의 시행주체가 되는 식용란유통판매업을 신설하여 이들에게 계란을 포장해 유통하도록 할 계획이다.

한편, 닭·오리 도축장의 책임수의사 배치기준을 검사관 방식으로 개선하고, 1인당 닭 2만수로 배치 기준을 강화했다.

육계자조금 거출기준 및 납부처리절차

- 거출시작일 : 2009년 6월 1일 도계물량부터
- 수납기관 : 전국 도계장 대표자
- 거출금액 : 육계 3원, 삼계 1.5원, 재래닭 4.5원, 육용종계 30원(수당)
- 농가 직접 납부시 계좌번호 :
농협 301-0017-6070-01(육계자조금관리위원회)



농가출하

육계,삼계,재래닭,종계 도계장으로 출하



거출금 징수 위탁(도계장)

수납기관: 축산물가공처리법에 의한 작업장
(수납기관은 농가의 자조금 납부 의사를 거부하거나 중단할 수 없다. 법제11조제3항)



농가 직접 납부

도계 수를 기준으로 농가가 직접 자조금 납부
자조금 송금 후 관리위원회로 연락 필수



거출금 징수

수납기관(도계되는 전수에 대하여 도계장에 의무징수)



거출금 송금

수납기관 또는 농가가 직접 육계자조금관리위원회에 납부
(수납익월 5일까지)



고지서 발송

관리위원회에서 수납기관(도계장)