

RDA Interrobang (129호)
인터넷(www.rda.go.kr)에서
컬러판으로 보실 수 있습니다.

집필: 김지혁(041-580-6712)
김종대, 김민지, 방한태, 강환구

가금시장의 주목받는 신인

- 가금산업의 지평을 넓힐 특수가금 -

2014. 7. 16. (제129호)

본지의 내용을 인용할 때에는
반드시 출처를 명시하여 주시기 바랍니다

목 차

요 약

- I. 모든 새는 가금이 될 자격이 있다! 1
- II. 특수한 가금류를 소개합니다 4
- III. 시사점 16



RDA Interrobang (No. 129)

Dark horse in the poultry industry, special poultry

Kim Ji-Hyuk · Kim Chong-Dae · Kim Min-Ji ·
Bang Han-Tae · Kang Hwan-Ku
Rural Development Administration

RDA 인테러뱅 제129호 가금시장의 주목받는 신인 2014. 7. 16. 발간

김지혁	농촌진흥청	국립축산과학원	jihyuk@korea.kr
김종대	농촌진흥청	국립축산과학원	chongkim@korea.kr
김민지	농촌진흥청	국립축산과학원	mjkim00@korea.kr
방한태	농촌진흥청	국립축산과학원	banght80@korea.kr
강환구	농촌진흥청	국립축산과학원	magic100@korea.kr

《 요약 》

1. 모든 새는 가금이 될 자격이 있다!

새와 비슷한 뼈 구조를 가진 공룡에서 진화한 것으로 보는 가금은 알, 고기, 깃털 등을 얻거나 관상의 목적으로 인간이 사육하는 새를 말한다. 닭, 오리, 칠면조 등이 세계적으로 많이 소비되고 있고, 그 외 지역에 따라 메추리, 비둘기, 꿩닭, 타조, 꿩 등이 식용으로 사용되고 있다. 가금류는 생태적 특성에 따라 오리나 거위 등 주로 물가에 사는 물새류와 날개가 퇴화되어 주로 지상생활을 하는 타조 등 다리가 발달한 주금류로 나뉜다.

2. 특수한 가금류를 소개합니다

특수가금은 고기를 목적으로 하는 종류와 소리와 깃털이 아름다운 관상용으로 나눌 수 있다. (타조) 고기는 저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 고단백, 풍부한 무기질이 장점이다. 가죽, 깃털, 오일, 뼈는 구두 등 고급 제품의 재료로 다양하게 이용되고 있으며, 의료용으로도 그 이용이 확대될 전망이다. (호로새)는 쫄깃하고 씹이 많은 야생 특유의 고기 맛이 특징으로 미식가들 사이에서 인기 있는 음식 재료이다. (칠면조)는 지방이 적고 단백질이 풍부하여 미국 타임즈가 선정한 슈퍼 푸드 중 유일한 육류로 추수감사절에 빠져서는 안 될 음식이다. (거위)의 필수아미노산이 풍부한 고기와 간은 미식가의 음식으로, 보온성이 뛰어난 털은 방한용 이불과 옷으로 세계적으로 인기이다. (꿩)은 맛과 향이 좋고 영양소가 풍부하여 보양식과 치료용 음식 재료로 인기이다. 또한, 설화, 판소리, 고전소설, 그림 등에 자주 등장하는 우리에게 친숙하다. 구약성서에도 나오는 (메추라기)는 식용뿐만 아니라 약용으로도 널리 쓰였으며, 특히 알은 필수 아미노산과 미네랄 성분이 많아 허약한 체질 개선과 산후 회복에 효과적이다. (쌈닭)은 동남아 등지에서 도박을 목적으로 사육되나 일본에서는 명품 먹거리로서 일반 닭에 비해서 씹는 맛이 일품이다. (오계)는 살과 국물 뿐만 아니라 뼈를 갈아 가루를 내어 약재로 쓰일 만큼 보약으로 가치가 크다. (긴꼬리닭)은 꼬리의 깃털이 1m 이상 자라 화려한 자태를 자랑하고 맛도 뛰어난 편이다. (관상조류)에는 소리가 매력적인 카나리아, 십자매, 잉꼬 등과 아름다운 깃털로 사랑받는 호금조, 금화조, 모란앵무 등이 있다. 그 외에 덩치가 크면서 아름다운 깃털을 가진 금계, 은계, 백한 등도 있다.

3. 시사점

특수가금은 종류가 다양하여 지역별 특화가 용이하고, 기존 축산물과 차별적인 맛과 영양 가치를 가지고 있으며, 애완, 체험 등 문화상품으로서도 가치가 높아 틈새시장을 만들어내는 데 좋은 아이템이 된다. 이를 위해 품종에서부터 요리, 서비스 등 상품화를 위한 연구, 전문 인력 육성, 연구협업 체계 마련 등이 필요하다.

I. 모든 새는 가금이 될 자격이 있다!

세계인 식탁의 중심, 가금

- 우리나라의 축산법에 의하면 소득을 위해 키우는 동물은 모두가축으로 보고 그 안에서 짐승과 가금(家禽)으로 구분
 - 축산법에는 기타 야생습성이 순화되어 사육하기에 적합하며 농가의 소득증대에 기여할 수 있는 동물로서 농림축산식품부장관이 정하여 고시하는 짐승·가금 및 관상용 조류("13, 축산법)

- 전 세계적으로 가금은 알, 고기, 깃털 등을 얻거나 관상의 목적으로 인간이 사육하는 새를 뜻함
 - 세계적으로 가장 많이 사육하는 가금은 닭이며, 지역, 문화, 종교가 달라도 가장 선호하는 새고기
 - 마리 수로만 따지면 닭, 오리, 돼지의 순이나, 소비량(kg)으로 따지면 세계에서 2번째로 많이 소비되는 육류
 - 닭 다음으로는 세계적으로 오리의 소비가 많으나 대륙별로 차이가 있어 서양에서는 칠면조, 동양에서는 오리가 차순
 - 그 외 국가와 지역에 따라 메추리, 비둘기, 빨닭, 타조, 꿩 등이 식용으로 사용되는 가금류



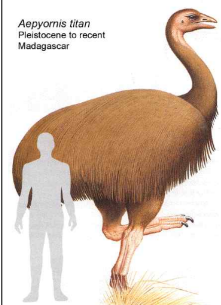
나는 새도 가끔, 날지 못하는 새도 가끔

- 보통 가끔류는 크게 물새류와 날지 못하는 주금(走禽)류의 2종류로 나누어 취급
 - 물새류는 오리나 거위 등 주로 물가에 사는 조류이거나 활동 지역이 물인 경우에 해당
 - 공통적으로 발가락 사이에 물갈퀴가 있으며 수영이나 자맥질을 잘하는 조류
 - 또 다른 특징은 보온을 위한 깃털이 잘 발달되어 있다는 점과 꼬리의 분비선에서 나온 기름을 발라 방수기능을 유지하는 것
 - * 물가에 사는 새들 중 학, 두루미, 황새 등은 수영을 하지 않기 때문에 물갈퀴가 없으며 대신 긴 다리와 발가락을 가져 별도로 섭금류(涉禽類)라고 부름
 - 날개가 퇴화되어 주로 지상생활을 하는 조류는 주금류 또는 주조류(走鳥類)라고 하며 원인은 여러가지
 - 튼튼한 다리가 발달하였으며 날개는 퇴화되었는데, 그 원인은 천적이 없고, 먹이가 풍부한 환경 때문
 - 호주의 에뮤(Emu), 남아메리카의 레아(Rhea), 뉴질랜드의 키위(Kiwi) 등이 대표적인 주금류
 - * 큰 덩치, 천적이 없는 환경, 풍부한 먹이 등으로 인해 일부 지역에 번성하던 주금류는 인간의 이주 후 병, 사냥, 천적의 유입 등으로 전멸한 사례가 많음

사람의 욕심으로 멸종된 새(1), 에피오르니스

▷ 멸종한 에피오르니스(일명 : 코끼리새)는 키 3.4m, 몸무게 500kg에 달하며 날지 않고 달리던 주조류

- 마다가스카르에 서식하였고 17세기에 인류가 섬에 정착하면서 멸종
- 알은 크기가 달걀의 100배가 넘는 지름 30여 센티미터이며 약 9리터의 물이 들어갈 수 있는 부피
- * '13년 4월 영국 크리스티 경매에서 화석 알이 1억1천만 원에 낙찰

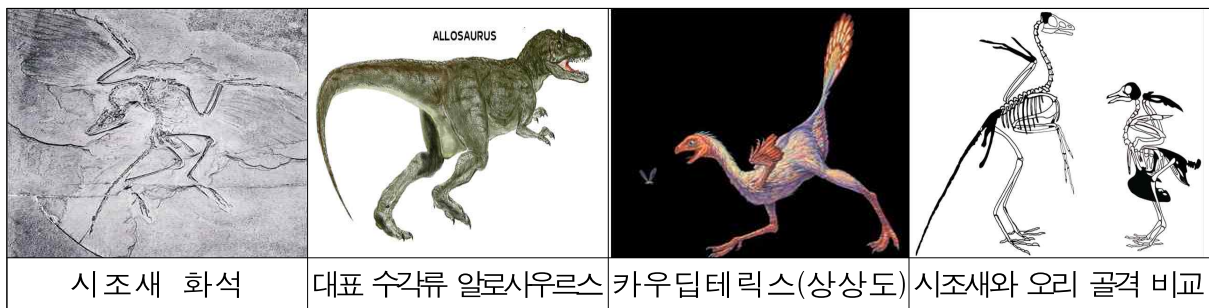


사람과 크기 비교

가금의 기원

- 현재까지 발견되는 화석을 보면 새의 조상은 대략 1억~2억 년 전에 지구상에 나타난 것으로 추정
 - 최초의 깃털이 확인된 화석은 19세기에 발견된 '시조새'의 것으로 연대는 대략 1억 5천만 년 전의 것으로 추정('13, Nature)
 - 처음에는 공룡과 현재의 조류를 이어주는 '잃어버린 고리'로 여겨져 왔으나 현재는 단일 종의 생물로 보는 시각이 강함
 - 조류와 비슷한 뼈 구조를 가진 공룡들(수각류)에서 진화 한 것으로 보는 견해가 우세하나 창조론에서는 깃털 등에 의문을 제기
 - * 카우딤테릭스 같은 공룡(수각류)이 활공단계를 거쳐 비행하게 되었다고 여겨 왔으나 활공과 비행은 깃털의 진화와 아무 관계가 없다는 반론도 제기 중

- 사람이 사육하여 고기나 알을 이용한 가금으로는 닭이 가장 먼저 일 것으로 추측
 - 사냥을 해서 잡아먹지 않고 사육을 해서 이용한 것만을 가금이라 인정한다면 1만~5,000년 전의 닭일 것으로 추정
 - * 비둘기, 오리, 기러기 등도 많이 발견되나 사육된 것으로 짐작되는 것은 중국 황하 페이리깡(裴李崗)의 7,400~7,200년 전 닭이 최고(最高)
 - 그 후 오리와 거위가 4,000년 전~3,000 년경에 가축화되었고 그 외 가금은 비교적 최근에 가축화



II. 특수한 가금류를 소개합니다

특수가금의 종류

- 특수가금은 우리가 흔히 접하는 닭, 오리가 아니기 때문에 특징을 잘 모를 수도 있으나 실상 주 용도는 비슷
 - 미국, 유럽, 중국에서 큰 시장을 형성하고 있는 칠면조, 오리, 거위 등은 고기를 목적으로 하는 가금류
 - 이에 속하는 종류로는 칠면조, 오리, 거위 외에도 타조, 호로새, 꿩, 메추라기, 재래닭 종류 등이 포함
 - 일반화된 닭이 백색육으로 인기를 끌고 있다면 칠면조, 오리 등은 포화지방산이 적은 대체 가금육으로 관심이 집중
 - * 세계적으로 육류시장은 개도국의 소비량이 증가하면서 2022년까지 꾸준히 증가가 예상되며 특히 가금육 소비는 계속 증가될 전망('12, USDA)
 - 관상조류는 현재 고기, 계란 시장에 비해 매우 작으나 틈새시장으로 역할이 기대
 - 동물원에서 볼 수 있던 긴꼬리닭, 금계, 은계를 비롯하여 애완조류인 앵무 등의 시장은 성장세

사람의 욕심으로 멸종된 새(II), 도도새

- ▷ 아프리카 마다가스카르 앞바다의 모리셔스 섬에 서식하던 도도새는 1507년 발견되어 1681년 멸종
 - 몸무게 25kg의 거대 조류로 천적이 없어 날개가 퇴화했고, 크고 튼튼한 부리와 다리를 지녔으나 초식성
 - 이름인 도도는 '바보'를 뜻하는 포르투갈어로, 날지도 못하고 사람을 두려워하지 않았기 때문으로 사람과 함께 들어온 쥐, 돼지 원숭이 등의 서식지 파괴와 남획으로 인해 멸종



잠재력은 최고, 타조

- 날지 못하는 가장 큰 새로 19세기 말부터 상업적인 사육이 시작되었으며, 고기, 깃털, 가죽, 오일 등 그 쓰임이 매우 다양
- 백악기 중엽(8~9천만 년 전)에 공룡에서 분화한 타조(Ostrich)는 새보다는 파충류의 특성이 많이 남아있는 기이한 동물
 - 튼튼한 다리와 긴 목을 가지고 있어 달리기에 알맞고, 사바나, 초원지대, 사막, 트여있는 관목지 등에 사는 잡식성 새
 - * 크기가 1.8~2.5m, 몸무게는 65~150kg, 위협을 받거나 필요한 경우에는 70km의 매우 빠른 속도로 달림
 - 목의 털 색깔에 따라 크게 레드종, 블루종, 블랙종으로 구분하며, 아프리카 블랙종이 기르기 쉬워 세계적으로 가장 많이 사육



- 1860년 즈음 남아프리카에서 깃털을 얻기 위한 상업용 사육이 시작되었고, 이전에는 보통 사냥을 통해 고기와 깃털 등을 얻음
 - 남아프리카 오츠혼을 시작으로 한 상업적 사육은 이집트, 호주, 뉴질랜드, 미국, 아르헨티나 등으로 확대되어 20세기 초 번창
 - * 고대 이집트, 로마, 그리스 등에서 야생 타조를 가축으로 키우기 시작했으며, 이집트와 로마에서는 탄생과 장례의식에 이용
 - 우리나라는 1997년 타조가 처음 도입되었으며, 고기와 부산물 생산 이외에도 체험학습을 테마로 하는 농장들이 생겨남

- * 빠른 성장(16~18개월), 긴 수명(약 70년), 긴 산란기간(년 평균 30~90개를 40년간 산란), 사육비가 적게 드는 장점('12년 90농가 1,447마리 사육 중)
- 고기는 쇠고기와 같은 적색육으로 분류되지만 저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 고단백, 풍부한 무기질이 장점
 - 세계심장재단에서 추천하는 식품 중 하나이며, 생식에 적합하고 회교국가에서도 허용된 육류
 - 특히 유럽, 북미, 일본 등에서 시장이 성장 중에 있으며, 앞으로 20년 동안 전통 고기 시장을 점차 대체할 전망(FAO)
 - * 스테이크, 필레, 목살이 인기가 좋으며, 슈니첼(오스트리아 커틀릿), 굴라시(헝가리 전통 스튜), 버거, 파테(프랑스 파이), 빌통(남아공 육포) 등이 유명
- 부산물인 가죽, 깃털, 오일, 뼈는 고급 제품의 재료로 다양하게 이용되고 있으며, 의료용으로도 점차 그 이용이 확대될 전망
 - 구두, 핸드백, 지갑, 벨트, 골프백 등의 재료로 이용되는 가죽은 '가죽의 롤스로이스'로 불릴 만큼 고가로, 악어 가죽의 1.5~2배
 - 알은 껍데기 두께가 2mm로 단단하여 장기 보존과 조각이 가능하며, 그림이나 사진을 입힐 수 있어 공예품 재료로 인기
 - 귀부인들의 의상이나 모자 장식에 많이 쓰였던 깃털은 정전기가 없어 고급 승용차용 먼지떨이나 반도체 장비 손질 등에 사용
 - 오일은 천연 에스트로겐 성분으로 고급 화장품에 많이 이용되며, 향후 신약 개발에 이용되어 그 가치는 더욱 높아질 전망



아는 사람만 아는 특별한 맛, 호로새(뿔닭)

- 호로새(Guinea fowl)는 서아프리카가 원산지라 '뿔닭' 또는 '색시닭'이라고도 불리며, 야생성이 강해 사육이 쉽지 않음
 - 삼림지대, 초원, 덩굴 등에 주로 살며, 몸길이 43~74cm, 몸무게 1.8kg 정도인 검은색에 흰 반점이 많은 닭 모양의 새
 - 암컷 울음소리가 '호로호로' 하는 듯이 들려 '호로새'라 불리며, 머리에 투구모양의 돌기가 있어 '뿔닭'이라 불리는 품종이 널리 보급
 - 고대 희랍, 로마시대부터 사육되어 왔으나 실용성이 적고 야생성이 강해서 주로 동물원에서 관상용으로 사육
- 미식가들 사이에서 '죽기 전에 꼭 먹어야 할 음식 재료'로 소개되고 있으며, 쫄깃하고즙이 많은 야생 특유의 고기 맛이 특징
 - 지방과 콜레스테롤 함량이 낮은 반면 단백질과 비타민B₆, 셀레늄 등이 풍부하며, 얇게 썬 베이컨이나 통구이 형태로 요리



추수감사절엔 칠면조

- 칠면조는 북아메리카와 멕시코가 원산지라 콜럼버스가 아메리카 대륙 발견 이후 전 세계에 보급되어 식용과 애완용으로 이용
 - 초지와 산지에 주로 살며, 몸길이가 수컷 1.2m, 암컷 0.9m이고, 체중은 수컷 6kg, 암컷 4kg으로 가금류 중 큰 편

- 얼굴과 목의 피부색이 변하기 때문에 칠면조(七面鳥)라 부르며, 피부 콜라겐의 두께 변화로 여러 색을 나타내기 때문
- 조선후기 이규경의 '오주연문장전산고'에서 칠면조가 거위처럼 큰 새로 깃털이 화려하며 맛이 좋다고 소개
- 생산과 소비는 북미와 유럽을 중심으로 이루어지며, 미국은 세계 생산량의 52.7%를 차지하고 1인당 소비는 8kg 이상
 - * 국내에는 아직까지 낫선 고기로 '80년 사육 품이 한차례 있었으나 시장성이 없어서 사육과 유통이 위축('12년 519농가에서 19,118마리 사육 중)
- 고기는 지방이 적으면서 단백질이 풍부하여 미국 타임즈가 선정한 슈퍼 푸드 중 유일한 육류
 - 불포화지방산이 풍부하고 칼륨 함량이 높아 고지혈증과 동맥경화증 등 혈관순환기계 질환 예방에 효과
 - 류신, 라이신과 같은 필수 아미노산이 많아 어린이의 성장 발육과 기력 회복에 도움이 되며, 저열량 고단백으로 다이어트에도 도움
 - 개량 품종은 야생종에 비해 가슴살이 두껍고 다소 뻑뻑하며, 추수감사절 구이, 몰레 소스 조림, 샌드위치 요리 등으로 애용
 - 칠면조가 유럽의 추수감사절에 등장한 것은 16세기 중반이며, 미국에서는 청교도들이 이주한 1621년부터 칠면조 요리로 기념
 - * 미국은 매년 추수감사절에 4,600만 마리, 크리스마스에 2,200만 마리를 소비

칠면조 사면(Presidential Turkey Pardon)

- ▷ 미국에서는 명절 때마다 희생되는 칠면조를 애석하게 여겨 매년 추수감사절을 앞두고 백악관에서 사면행사를 개최
 - 1947년 트루먼 대통령때 시작되었다고 알려졌으나 이는 사실이 아니며, 공식적인 행사로 시작된 것은 1989년 조지 H. W. 부시 대통령 때인 것으로 밝혀짐
 - 사면되는 칠면조는 흰색이어야 하고 심사와 투표를 통해 선정되며, 테마파크나 국립공원, 농장 등에서 여생을 보내게 됨

세계 3대 진미를 낳는 거위

- 야생 기러기를 길들여 개량한 거위는 사육이 쉽다는 장점이 있으며, 식용, 애완용 또는 집을 지키는 용도로 활용
 - BC 2,500년경 중국이나 BC 1,500년경 이집트에서 가축으로 키웠다는 것을 추정할 수 있는 증거가 발견
 - 회색기러기를 개량한 유럽계는 성질이 온화하고 살이 많은 반면, 야생개리를 개량한 중국계는 윗부리에 흑 모양의 돌기가 특징
 - 우리나라는 820년에 일본에 거위(신라아, 新羅鵝)를 전했다는 기록이 있음(오주연문장전산고)
 - * 조선 후기 서유구가 사냥과 고기잡이에 대해서 쓴 '전어지'에 거위 사육법이 나오고, '동의보감'에 알과 고기의 약용법이 기록
- 필수아미노산이 풍부한 고기와 간은 미식가의 음식으로, 보온성이 뛰어난 털은 방한용 이불과 옷으로 세계적으로 인기
 - 세계 3대 요리중 하나인 프랑스의 '푸아그라(foie gras)'는 거위, 오리의 간으로 만들며, 빈혈이나 스태미나 증강에 효과
 - 홍콩의 '플라잉 구스', 독일의 '바이낙츠간즈', 체코의 구운 거위 요리 등이 유명하여 크리스마스 등의 기념일에 즐겨 먹음
 - 거위 가슴털은 오리털보다 고급의 보온재로 현재 전문 산악용품, 동계 의류 등의 중요한 소재이며, 날개깃은 셔틀콕에 이용



맛과 이야기로 즐기는 꿩

- 사냥하기에 좋아 예로부터 음식에 가장 많이 쓰는 조류로, 문헌 기록이나 구비전승 문화에 자주 등장
 - 아시아 중남부, 중국 동부, 일본, 칠레 북동부 등지에 약 50종이 분포하고 있으며, 구릉, 산간초지, 숲이 주된 서식 장소
 - 옛날에는 사냥꾼들이 가장 즐겨 잡는 새였지만, 지금은 제한된 시기에 일부 지역에서만 사냥이 가능하고 대개 사육
 - * 우리나라 사육 현황: '12년 209농가, 404,477마리 사육('13, 농림축산식품부)
 - 수컷(장끼)은 80cm 정도의 길이에 깃털이 화려하며, 암컷인 까투리는 60cm 정도로 작으나 통통하고 부드러운 살로 인기
 - 우리에게 친숙한 설화, 판소리, 고전소설, 그림 등에도 자주 등장하며, 생활의 지혜를 담은 속담이나 속신도 많음
- 맛과 향이 좋아 귀한 음식으로 여겼으며, 영양소가 풍부하고 지방이 적어 보양식과 치료용 음식 재료로도 인기
 - 서양에서는 주로 가슴살 구이를, 우리나라에서는 다양한 조리법이 발달했으며, 만두, 탕, 찜은 임금님 수랏상과 제사상에 오를 정도
 - * 꿩만둣국(평양), 꿩메밀국수(제주), 꿩육회(충주) 등이 잘 알려진 음식
 - 단백질, 칼슘, 인, 철 등이 풍부하여 뼈와 치아 형성에 효능이 있으며, 콜레스테롤 억제 및 피부 노화도 방지



장끼와 까투리

민화 속의 꿩

꿩샤브샤브

꿩만둣국

성경에도 출현하는 메추라기

- 꿩과에 속하는 가금류의 한 종류로, 오래전부터 식용뿐만 아니라 약용으로도 널리 쓰였던 소중한 가축
 - 체형은 병아리와 비슷하며 날개의 길이는 9~10cm, 꼬리가 3cm로 짧고 대체로 갈색을 띠는 것이 특징
 - 현재 고기 및 산란용으로 널리 사용하는 품종은 12세기부터 일본에서 개량(Japanese quail)
 - * 또한 산 메추라기 혹은 야생 메추라기 중에는 머리에 길게 솟은 깃털이 특징인 캘리포니아 메추라기(California quail)도 유명
 - 고대 이집트 피라미드 벽화에 메추라기 그림이 있을 정도로 오랜 식용의 역사를 가진 가금류
 - '출애굽기'에는 이집트 광야에서 굶주리는 백성들을 위해 모세가 메추라기를 먹여 기력을 회복하게 하였다고 전함
 - '본초구원'에는 비위를 보하고 폐를 튼튼하게 한다고 하며, '동의보감'에는 근골을 튼튼하게 하며 어혈을 풀어준다고 기록
 - 알은 필수 아미노산과 비타민 A, B₁, B₂, D, 인, 철, 엽산의 함량이 높아 어린이, 허약한 체질의 개선과 산후 회복에 효과적
 - * 담황색 껍데기에 복잡한 갈색무늬가 있는 것은 돌처럼 보이게 하여 자연에서 살아남기 위한 위장술



쌈닭, 태국에서 일본까지

- 태국 원산인 '샤모'가 대표적인 투계용 품종으로, 동남아 등지에서 도박을 목적으로 사육되거나 일본에서는 명품 먹거리
- 일반 닭보다 목이 길고 뼈가 굵으며 체형이 콧콧한 것이 특징으로 강한 공격성을 보유
 - 필리핀, 베트남 등지에서 돈을 걸고 벌어지는 투계가 큰 인기를 끌고 있으며, 우수한 쌈닭은 2,500달러 이상에 거래될 정도
 - * 투계는 오래 전부터 세계 곳곳에서 행해져 왔으나 오늘날에는 동물애호단체의 반대로 동남아 등 일부 지역에만 유지

김유정의 '동백꽃'으로 보는 우리나라 투계(鬪鷄) 이야기

- ▷ 소설에서 점순이는 특하면 자기 집 수탉을 데려와서 주인공 집의 닭을 괴롭히며, 주인공은 자기 집 닭이 이기게 하려고 고추장까지 먹였지만...
 - 우리나라에서 투계가 언제부터 시작되었는지에 대해서는 기록이 거의 없으나 민화(民畵) 등으로 보아 조선시대 민간에서 활발했을 것('04, 윤무부)

- 일본의 이바라키현(茨城縣)에서는 에도시대에 태국에서 수입한 '샤모'를 '오쿠쿠지 샤모(奥久慈しゃも)'라는 토종닭으로 개량
 - 배합사료 이외에 곡물이나 푸른 채소 등을 먹이며, 사육기간도 수컷은 150일, 암컷은 270일 이상을 키우는 지극 정성이 필요
 - 일반 닭에 비해서 씹는 맛이 일품으로, 나베(鍋), 스키야키, 스테이크, 꼬치구이 등에 쓰이며 특히 관광객들에게 인기



뼈까지 먹었다는 걸어 다니는 보약, 오계

- 오계(烏鷄)는 몸에 멜라닌 성분이 많아 피부, 근육, 뼈까지 검은색이며, 서양에서는 복슬복슬한 깃털로 실키(Silkie)라 부르는 닭
- 우리나라에는 중국 당나라 때 들어온 것으로 전해지며, 신라 왕실에서도 즐겨 먹었던 것으로 추정
 - ‘임원십육지’에는 달고 평(平)하며 독성이 없고, ‘규합총서’에는 혀가 검은면 뼈가 푸르며 이 닭이 좋다고 전함
 - 살과 국물뿐만 아니라 뼈를 갈아 가루를 내어 오계환(烏鷄丸)이라는 부인용 환약으로 이용할 만큼 귀한 약재

오골계를 즐겨먹었던 고려 공민왕의 ‘신돈’ 이야기

- ▷ 고려 유학자인 이달충(李達衷)은 한시에서 신돈이 공민왕의 위세를 빌어 악행을 저지르고, 오골계와 백마 먹기를 즐긴 것을 신랄하게 비판함
 - “ (전략) 신돈이 황구와 보라매를 꺼린 것은 마땅하지만 / 오골계와 백마는 무슨 죄가 있어 즐겨 먹었는가 / 너 여우가 죽으면 제굴 언덕으로 머리 둔다고 들었거니 / 성 동편 길가에 네 무덤 보이는구나.(후략)”

- 우리 재래종은 번식력이 약하여 경제성이 약하다는 이유로 거의 사라져, 지금은 연산오계만 남아 천연기념물 265호로 지정
 - 연산오계는 검은 깃털과 벼슬 등이 있으며, 일반 토종닭에 비해 체구가 작고 알을 낳는 수도 적지만 공격성이 강함
 - * 외래 오골계 중 백봉은 깃털이 희지만 살과 뼈가 검은 것이 특징



꼬리만큼 긴 사육역사, 긴꼬리닭

- 긴꼬리닭은 꼬리의 깃털이 떨어지지 않고 계속 자라 1m 이상에 이르며, 특유의 화려한 자태를 자랑
 - ‘삼국지 위지동이전’과 ‘본초강목’ 등 중국의 옛 문헌에는 우리나라에 꼬리가 아름다운 닭이 살고 있으며 맛이 뛰어나다고 언급
 - 얼굴은 붉은 색을 띠며 부리는 갈색 또는 황색이고, 길고 검은 꼬리를 내려뜨리고 회대에 올라앉은 자태가 위엄을 풍김
 - 우는 소리도 보통 닭보다 길어서 ‘장명계(長鳴鷄)’라 칭함
 - 현재 남아있는 우리나라의 긴꼬리닭에 대해 일본의 것이 우리나라로 전래되었다는 억지 주장도 있었음
 - 최근 농촌진흥청에 의해 우리 긴꼬리닭은 일본 고치현(高知縣)의 오나가토리(Onagatori, 長尾鷄)와는 다른 닭임을 증명('07)
- * '12년 FAO 가축다양성정보시스템에 적갈색계와 황갈색계 2종이 등재

애완동물로 사랑받는 관상조류

- 전 세계 약 8,600여종의 조류 중 사람이 사육하는 것은 약 450여종으로 소리와 아름다운 색깔로 인간에게 즐거움을 선사
 - 소리가 매력적인 새들은 카나리아, 십자매, 잉꼬 등으로 대중에 친밀한 3대 사육조(飼育鳥)



- 카나리아는 작은 쇠구슬이 씹 없이 구르는 소리, 십자매는 높고 경쾌한 음, 잉꼬는 짧게 찌르르 내는 소리가 매력 포인트
- 아름다운 깃털을 가진 새로는 호금조, 금화조, 모란앵무 등이 대표적이며, 머리, 등, 가슴, 배 등에 화려한 색을 자랑
- 앵무새와 구관조는 사람의 소리를 흉내 내며, 훈련을 통해 많은 단어와 사람 목소리에 가까운 소리를 내는 장점을 보유



- 꿩과에 속하는 금계(金鷄), 은계(銀鷄), 백한(白鷓)은 다른 관상용 조류에 비해 덩치가 크면서도 아름다운 깃털로 많은 인기
 - 금계는 옛날 궁궐에서 재앙을 예방하기 위한 용도로 길렀으며 신비의 새로 알려져 왕이나 귀족들 간에 선물용으로도 쓰임
 - 은계는 은백색 바탕에 청색의 대비가 무척 잘 어울리며, 백한은 체질이 강인하여 사냥용 새로도 길러졌다고 함
 - 질병과 추위에 강하며, 번식도 어렵지 않아 사육하기가 수월



Ⅲ. 시사점

계속적인 틈새시장 창출이 경쟁력

- 향후 국내 축산물의 소비량은 포화될 수밖에 없으므로 틈새품목과 시장을 만들어야 생존에 유리
- 수직계열화가 잘 이루어진 기존 가금과는 달리 특수가금의 경우, 인지도가 낮아 역발상으로 접근할 경우 틈새시장 형성이 기대
 - 종류가 다양하여 지역별 특화가 용이하고, 높은 부가가치가 예상되어 틈새시장을 위해 좋은 아이템
 - 영양 가치가 기존 쇠고기, 돼지고기에 비해 우수하고 맛도 닭, 오리 등과 차별화되기 때문에 중복의 우려가 적음
- 보기 드문 조류들이기 때문에 애완, 체험 등 문화상품으로도 가치가 높아 식품과 병행될 경우 종합산업으로 성장도 가능

부가가치 창출을 위한 연구가 필수

- 중국, 미국 등의 소비규모와 성장세를 고려하면, 시장 잠재력은 충분하므로 품종에서부터 요리, 서비스 등 종합 상품화 연구가 필요
- 지역별로 특화하여 대표적인 상품으로 육성해나가고, 지역의 특화된 먹거리 개발도 병행하는 것이 효과적
 - * 경남에서는 '98년부터 관상조류를 특화하여 수출하기 시작하였으며, 먹거리 지역으로는 꿩으로 특화된 수안보, 제주 등이 있음
- 품종, 관리, 시설 등의 연구와 상품화 전문 인력을 육성하는 한편, 문화서비스 상품까지 개발할 수 있는 연구협업체계가 필요
 - * 베어트리파크의 사례(식물원 + 곰 사파리)와 같은 지역 단위의 생태 조류원 (체험 가능)을 조성하여 클러스터화하는 것도 고려해 볼 만

[부록] 인테러뱅 발간 목록

호	발간일	주 제	대표저자
1호	'11. 1.12	2011년 농산업 트렌드: FAST & SLOW 창조적 공존	이병서
2호	'11. 1.19	디자인 시대의 감성 농업	이철희
3호	'11. 1.26	우리 술 이야기: 수불 → 술 → SOOL	김태영
4호	'11. 2. 9	곤충의 새로운 가치: 21세기 고부가가치 생명산업	최영철
5호	'11. 2.16	도시농업의 매력과 가치	송정섭
6호	'11. 2.23	쌀의 새로운 가치: 쌀 = 밥 + α	오세관
7호	'11. 3. 2	21세기 뉴 실크로드: 섬유산업에서 바이오산업으로	류강선
8호	'11. 3. 9	꽃의 새로운 변신: 꽃 = 패션+기능	김원희
9호	'11. 3.16	한국농업의 새로운 희망: 작지만 강한 농업, 強小農	최상호
10호	'11. 3.23	새로운 성장동력, 식물공장	이공인
11호	'11. 3.30	농업에 색을 입히다: 컬러농업	김재현
12호	'11. 4. 6	종가음식 이야기: 맛과 멋, 精과 禮	김 영
13호	'11. 4.13	스마트 시대, 스마트 농업	김상철
14호	'11. 4.20	약초산업의 진화: 21세기 고부가가치 생물자원으로	박충범
15호	'11. 4.27	한우이야기	문홍길
16호	'11. 5. 4	태양과 바다가 만든 보석: 천일염(天日鹽)	김소영
17호	'11. 5.11	기후변화와 우리 농업	강기경
18호	'11. 5.18	꿀벌家の 가훈과 꿀벌산업의 가치	이명렬
19호	'11. 5.25	버섯연대기: 神의 음식에서 미래 생명산업까지	유영복
20호	'11. 6. 1	식품사슬의 숨은 주인공: 나는 옥수수다!	백성범
21호	'11. 6. 8	길에서 찾는 삶의 여유: 그린로드(Green Road)	이상영
22호	'11. 6.15	닭 산업에 날개를 달자	서옥석
23호	'11. 6.22	식량위기는 올 것인가: 비관론 vs 낙관론	이진모
24호	'11. 6.29	팔도음식 지리지: 한식세계화의 숨은 보고(寶庫)	유선미
25호	'11. 7. 6	작지만 아름다운 미래의 보물: 微생물, 美생물, 未생물	박진우
26호	'11. 7.13	휴가철에 가볼만한 농촌마을	김보균
27호	'11. 7.27	人蔘 三國志: 고려 인삼의 새로운 도전	현동운
28호	'11. 8. 3	新 유전자원 가치論	이석영
29호	'11. 8.10	감자의 재발견: 구황작물에서 세계인의 식품으로	조지홍
30호	'11. 8.17	축산산업의 신대륙: 축산 가공식품	함준상
31호	'11. 8.24	농산물 브랜드: 고객에 대한 약속(Promise)	위태석
32호	'11. 8.31	정성으로 빚어 넉넉함으로 나누는 우리 떡 이야기	박혜영

호	발간일	주 제	대표저자
33호	'11. 9. 7	기후변화와 우리농업(II): 도전과 과제	강기경
34호	'11. 9.21	새로운 삶, 유기농업: Organic is Life	지형진
35호	'11. 9.28	콩의 전성시대: 식품에서 문화까지	고종민
36호	'11.10. 5	사과 이야기: 사과가 바꾼 세상	김목종
37호	'11.10.12	새로운 문화 콘텐츠, 말(馬): 떠오르는 레저문화산업	이종언
38호	'11.10.19	한식의 뿌리, 된장: 전통 된장의 진화	최혜선
39호	'11.10.26	우리 밀의 귀환: 애환을 딛고 제2의 주식으로	강천식
40호	'11.11. 2	우리 돼지, 날면 되지: 진화하는 양돈 산업	사수진
41호	'11.11. 9	천년의 맛, 김치를 말하다: 김치산업 다시보기	백성열
42호	'11.11.16	대학나무, 감귤이야기: 감귤산업의 르네상스를 꿈꾸며	현재욱
43호	'11.11.23	견우시대(犬友時代): 반려견 산업 다시보기	지상윤
44호	'11.11.30	땅에서 일구는 에너지: 화석연료의 고갈과 바이오에너지의 등장	구본철
45호	'11.12. 7	지역브랜드의 성공전략	이철희
46호	'11.12.14	농업혁명을 이끈 농기계: 농기계의 과거에서 미래까지	김병갑
47호	'11.12.21	더불어 사는 지구촌: 국제농업기술협력의 세계	이근표
48호	'11.12.28	명인을 만나다: 전통의 계승자, 미래의 창조자	최정숙
49호	'12. 1.11	키워드로 본 2012년 농산업: 주목할 만한 농산업 키워드 8가지	이병서
50호	'12. 1.18	전통명주 이야기: 멋, 풍류를 마시는 가양주	정석태
51호	'12. 2. 1	농업생명공학 이야기: 생명의 신비로 인간을 풍요롭게	김도선
52호	'12. 2. 8	황후의 과일, 딸기: 참을 수 없는 유혹	노일래
53호	'12. 2.15	귀농 손자병법: 대지에 뿌리 내리는 삶	최윤지
54호	'12. 2.22	두 얼굴의 잡초: 위협과 기회의 양면성	이인용
55호	'12. 2.29	내가 젓소: 젓소에서 식탁까지, 낙농업의 세계	윤호백
56호	'12. 3. 7	안전한 밥상 바로보기: 농산물 6대 위해요소	윤종철
57호	'12. 3.14	토마토의 건강한 매력: 독초의 누명을 벗고 채소의 왕으로	최학순
58호	'12. 3.21	생명경제시대의 서막: 유전체(게놈)가 열어주는 블루오션	손성한
59호	'12. 3.28	하늘이 내린 적, 천적: 천적과 생물적 방제의 놀라운 세계	변영웅
60호	'12. 4. 4	농촌 다문화, 공존의 시대: 융화와 존중으로 빚어내는 하모니	양순미
61호	'12. 4.11	봄의 전령, 산채: 맛과 향기를 넘어 이용으로	서종택
62호	'12. 4.18	센스 있는 농업: 무인 자동화의 키워드, 센서	이강진
63호	'12. 4.25	한국 농업 성장사: 농업연구 50년의 발자취와 농업성장	허승오
64호	'12. 5. 2	장미의 치명적 매력: 오월의 여왕 장미의 탄생에서 산업까지	김성태
65호	'12. 5. 9	벼 부산물의 변신: 다양한 신소재로의 이용	한상익

호	발간일	주 제	대표저자
66호	'12. 5.16	벼의 진화: 자연진화 1만년, 인공진화 50년	최임수
67호	'12. 5.23	농약 바로 알기: 개발부터 사후관리까지	김찬섭
68호	'12. 5.30	블루 골드, 물 이야기: 문명에서 농업용수까지	이상봉
69호	'12. 6.13	압축된 진화 육종: 축산 강국으로 가는 길	최연호
70호	'12. 6.20	보리의 생존전략: 식량부터 공익적 가치까지의 팔방미인	최재성
71호	'12. 6.27	제3의 신대륙, 간척지: 간척지의 농업적 가치	이경보
72호	'12. 7. 4	공예의 농업적 가치: 소득자원, 인구유입, 지역개발	채혜성
73호	'12. 7.11	농가맛집으로 가는 힐링여행: 우리 몸과 마음을 치유해 주는 음식	박찬순
74호	'12. 7.18	오리(鴨) 이야기: 보양식, 그 이상의 가치	김지혁
75호	'12.7.25	도(挑)를 아십니까?: 아름다움과 불로장생의 복숭아	정경호
76호	'12. 8. 1	위기의 가축들: 다양한 가축유전자원의 가치	김재환
77호	'12. 8.14	포도학 개론: 역사학에서 경영학까지	박교선
78호	'12. 8.22	미래의 열쇠 혹은 족쇄: 세계 축산의 새 흐름, 동물복지	전중환
79호	'12. 8.29	살수대첩을 꿈꾸며: 고추산업의 미래를 위한 준비	양은영
80호	'12. 9.12	미래를 대비한 벼 생산기술: 직파재배의 가능성과 가치	백소현
81호	'12. 9.26	정원 가꾸기의 사회·경제학: 즐거운 취미에서 거대한 산업까지	한승원
82호	'12.10.10	먹고, 보고, 즐기는 호박: 식품에서 경관조성까지 쓰이는 팔방미인	박동금
83호	'12.10.17	겨울을 이기는 과일, 배	강삼석
84호	'12.10.24	화장품의 새로운 동력, 농업: 농산업의 블루오션 프리미엄 화장품	이상원
85호	'12.10.31	농업의 에너지 독립선언: 에너지 소비에서 생산으로의 전환	권진경
86호	'12.11. 7	작물을 키우는 작물: 친환경농업의 감초, 녹비	김민태
87호	'12.11.21	국선생전(麴先生傳)	권영순
88호	'12.11.28	축산업의 힐링푸드, 풀사료	박형수
89호	'12.12. 5	참깨, 오관돌파: 우리 참깨를 지키기 위한 고군분투	심강보
90호	'12.12.12	10년 후를 준비하는 정밀농업: 환경과 식량의 두 마리 토끼를 잡는다	홍영기
91호	'12.12.19	팥, 그 낭만에 대하여: 팥 없으면 심심한 세상	송석보
92호	'12.12.26	한국농업의 희망을 캐는 고구마	정미남
93호	'13. 1.30	키워드로 본 2013년 농산업: 농산업이 트렌드를 만났을 때	이동현
94호	'13. 2.27	농업생명공학 산물의 이해: GMO 상품화에 대한 다양한 시각들	장안철
95호	'13. 3.13	생명의 근원 흙	이경도
96호	'13. 3.27	등근 불로초, 양파	이을태
97호	'13. 4.10	폐기물인가? 자원인가?: 가축분뇨의 잠재적 가치	정광화
98호	'13. 4.24	조합과 비율의 예술: 누구나 한식 명인이 될 수 있는 비법	김하운

호	발간일	주 제	대표저자
99호	'13. 5. 8	유채 120% 활용법: 아름다움에서 자원순환까지	이영화
100호	'13. 5.22	민족의 신령초, 마늘	곽정호
101호	'13. 6. 5	식물의 중매쟁이: 곤충산업을 선도하는 화분매개곤충	박인균
102호	'13. 6.19	제주의 검은 보물들: 제주흑우, 재래흑돼지, 제주마의 비상	조상래
103호	'13. 7. 3	올 여름 가볼 만한 농촌마을	정명갑
104호	'13. 7.17	식초의 음료시장 출사표	여수환
105호	'13. 7.31	국수 만화경: 글로벌화 되어가는 국수의 세계	조우석
106호	'13. 8.14	대동여면도(大東與麵圖): 한식세계화의 히든카드, 국수	조우석
107호	'13. 8.28	기능성식품 시장의 유망주: 맛과 효능이 뛰어난 약용열매	한신희
108호	'13. 9.11	문화선물세트, 세시풍속: 전통문화의 발굴, 보전을 위한 재해석	정명철
109호	'13. 9.25	은근히 쓰임새 많은 수수: 건강기능성에서 바이오에너지까지	김정인
110호	'13.10.10	사슴산업 SOS: 사슴산업의 위기 그리고 가능성	김상우
111호	'13.10.23	거인에 맞서는 용기: 세계적인 기업과 우리 참다래	김성철
112호	'13.11. 6	재능을 기부하는 개들: 특수임무를 수행하는 견공들	김동훈
113호	'13.11.20	나는 분해한다, 고로 존재한다. 생물자원으로서 곰팡이의 역할과 가치	홍승범
114호	'13.12. 4	논 바닥 타이틀 매치: 병해충의 공격, 88번의 방어	최준열
115호	'13.12.18	한국인의 건강지킴이, 들깨	이명희
116호	'14.1.15	2014 농산업 트렌드: 융합으로 만들어가는 농업·농촌	이동현
117호	'14.1.29	웰빙식의 최종 진화, 세시음식: 전통문화속에 숨겨진 제철음식의 가치	박보람
118호	'14.2.12	상처를 어루만지는 농업: 치유농업=농업+치유+a	김형득
119호	'14.2.26	식의약 시장에 도전하는 곤충	김미애
120호	'14.3.12	바다와 사랑에 빠진 식물: 염생식물의 농업적 가치	정재혁
121호	'14.3.26	달걀이라 쓰고 완전식품이라 읽는다	강근호
122호	'14.4.9	맛보다 기능성: 세계 10대 슈퍼푸드, 블루베리	류명상
123호	'14.4.23	낙농가의 구원투수, 치즈: 우유 중심의 낙농업을 바꿀 열쇠	정석근
124호	'14.5.7	비 오는 날의 막걸리: 국민주 막걸리의 좌충우돌기	강지은
125호	'14.5.21	달콤한 향기의 채소: 참외·멜론 산업의 딜레마	이희주
126호	'14.6.4	누구에겐 잡곡, 누구에겐 생명: 잊혀졌던 조 기장 등 작은 잡곡의 귀환	고지연
127호	'14.6.18	과수산업 핵전략: 자두, 살구, 매실의 병법 6계(計)	전지혜
128호	'14.7.2	올 여름 휴가에는 뭘 먹을까?: 밥상 위에 써내려간 농촌이야기, 농가맛집	조록환
129호	'14.7.16	가금시장의 주목받는 신인: 가금산업의 지평을 넓힐 특수가금	김지혁

**RDA 인테러뱅
INTERROBANG**

2011. 1. 12. 창간

발행인: 이양호

편집인: 이병서, 조우석, 강방훈, 이동현

발행처: 농촌진흥청

경기도 수원시 권선구 수인로 126(서둔동)

전화 031-299-1066 전송 031-299-2899

인쇄처: 전우용사촌(주) 02-426-4415

ISSN: 2233-5056

발간등록번호: 11-1390000-002866-03

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

* 본지의 내용을 인용할 때에는 반드시 출처를 명시하여 주시기 바랍니다.