

‘검정’ 된 토종닭 <우리맛닭> 보급

- 과제명 : 토종 <우리맛닭> 종자개발 및 산업화 확대 보급
- 달 당 : 자금과 강보석 041-580-6728

올레인산이 풍부하여 국물 있는 요리에 안성맞춤

시장과 음식점 등에서 토종닭 또는 재래닭이라고 판매를 하지만 이를 믿는 소비자들은 많지 않다. 토종닭 또는 재래닭 품종이 확실한지 알 수 없기 때문이다.

우리 원에서는 15년에 걸쳐 ‘재래닭 품종복원·실용화사업’을 추진해 얻어낸 <우리맛닭>을 적극 보급하고 있다. <우리



우리
맛
닭

맛닭>은 종자유래가 분명하고 재래닭을 모본으로 개발돼 소비자의 불신을 해소할 수 있다. 일부 농가에서 키우고 있는 토종닭의 경우 1.8kg에 도달하는 일수가 20주인 데 비해 <우리맛닭>은 10주 만에 도달하여 경제성이 높다. 또 올레인산 함량이 높아 백숙, 삼계탕 등 국물을 중심으로 한 닭요리에 안성맞춤이다.



우리 원은 전국 6개 도 8개 전문종계장에 2만 1,300마리의 <우리맛닭> 종계를 이전했다.

우리 원은 전국 6개 도 8개 전문종계장에 2만 1,300마리의 <우리맛닭> 종계를 이전했으며, 장차 수입 종자 대체효과 등으로 450억 원의 경제적 가치를 창출할 것으로 기대하고 있다.