

# 가금 순수 품종 복원으로 우리맛닭 · 우리맛오리 개발 보급

국립축산과학원 가금연구소 강보석

## 연구개요

- 토종닭(토종오리)을 수집, 품종 복원하여 개발한 우리맛닭(우리맛오리)은 육질이 우수하면서 성장이 빨라 지역명품으로 고품질 차별화가 가능

## 개발내용

- 고유 특성 발현 토종닭 순수화 품종복원 및 토착화 : 5품종 12계통
  - 맛 우수종 6계통, 성장이 빠른 종 2계통, 다산종 4계통
- 종자모본 이용 우리맛닭1호 개발 : 성장률 2배 개선 및 육질 우수
  - 출하체중 2kg 도달일령 : (재래종) 24주령 → (우리맛닭) 12주령
  - 콜라겐 함량이 많아 육질이 쫄깃하고 맛과 육향(Flavor)이 우수
- 삼계탕 전용 토종 우리맛닭2호 및 유정란 생산용 우리맛닭3호 개발
  - 우리맛닭2호(11년 보급)는 1호 대비 성장률 30%, 3호 산란률 20% 개선
- 토종오리 수집, 복원 계통조성으로 우리맛오리 개발 보급 : 2계통
  - 성장 및 균일도 향상으로 종오리 농가의 인기 만족 상품화 실현



<맛우수종>

<다산종>

<성장우수종>

<맛닭1호 중계>

<맛닭2호 중계>

<맛닭 · 맛오리>

## 결과활용현황/파급효과

- 생산, 사육, 유통이 연계되는 형태로 산업확장 및 가공품 개발로 시장 확대 도모
- 궁궐, 화순, 하북 등 지역 및 이용 목적에 따라 지역별 브랜드로 명품화 실현
  - 농촌마을종합개발, 전원마을, 농어촌 뉴타운 조성 등 전원형 귀농 작목 활용
  - 지역특구과 연계하여 사이버거래소 운영 : 직거래 활성화(생활밀착형)

## 우수사례 『중계·실용계 농장·전문외식업체 연계』로 우리맛닭의 지역 명품화

- ◇ 궁궐 우리맛닭, 화순 명계, 하북 우리맛닭 등 지역 명품으로 산업화 진행
  - 소래영농조합법인 궁궐 우리맛닭 가공품 상품화 : 연 40만수 생산
  - 화순우리맛닭영농조합법인 : 전남 지역 우리맛닭 중병아리 연 10만수
  - 하북농장 블루오션 확산 우리맛닭만 고집 : 우리맛닭 매출액 22억 원
- ☞ 지역별 상품화로 고품질 우리맛닭의 명품 브랜드화 추진

