

 농촌진흥청	보 도 자 료		작성과	가금연구소
	2018년 7월 16일(석간)부터 보도될 수 있도록 협조 부탁드립니다.		담당자	소장 천동원 농업연구사 권일
	*인터넷, 방송, 통신은 7월 16일 06시부터 보도 가능		연락처	033-330-9533
			제공일	2018. 7. 13. (총 3장)

보도나온 농촌진흥청

알고 먹으면 더 맛있는 삼계탕

- 유래와 역사, 맞는 체질 등 삼계탕 관련 궁금증 7문 7답 -

□ 농촌진흥청(청장 라승용)은 17일 초복을 앞두고 우리나라의 대표 보양식인 삼계탕에 대한 소비자의 궁금증을 풀어봤다.

○ 계삼탕? 삼계탕? 주재료가 닭이고 부재료가 인삼이었기에 본래 ‘계삼탕’으로 불렸다. 닭보다 인삼이 귀하다는 인식이 생기면서부터는 지금의 이름인 ‘삼계탕’으로 불렸다.

○ 왜 복날 먹을까? 삼복(三伏)은 일 년 중 가장 더운 기간이다. 땀을 많이 흘리고 체력 소모가 큰 여름, 몸 밖이 덥고 안이 차가우면 위장 기능이 약해져 기력을 잃고 병을 얻기 쉽다. 닭과 인삼은 열을 내는 음식으로 따뜻한 기운을 내장 안으로 불어넣고 더위에 지친 몸을 회복하는 효과가 있다.



<‘우리맛닭’으로 끓인 삼계탕>

○ 역사는? 사육한 닭에 대한 기록은 청동기 시대부터지만, 삼계탕에 대한 기록은 조선 시대 문헌에서조차 찾기 힘들다. 조선 시대의 닭 요리는 닭백숙이 일반적이었다. 일제강점기 들어 부잣집에서 닭백숙, 닭국에 가루 형태의 인삼을 넣는 삼계탕이 만들어졌다. 지금의 삼계탕 형태는 1960년대 이후, 대중화된 것은 1970년대 이후다.

○ 닭백숙과 차이는? 조리법에 큰 차이는 없지만, 닭이 다르다. 백숙은 육계(고기용 닭)나 10주령 이상의 2kg 정도인 토종닭을 사용한다. 삼계탕용은 28일~30일 키운 800g 정도의 영계(어린 닭)를 사용한다.

○ 토종닭으로 삼계탕을 끓일 수 있다는데? 농촌진흥청은 한국 재래닭을 수집해 품종을 복원하고, 이를 교배해 ‘우리맛닭’을 개발했다. 특히, ‘우리맛닭 2호’는 육질이 부드럽고 초기 성장이 빨라 5주령 정도 키워 토종 삼계탕용으로 요리하기에 알맞다.

○ 삼계탕에 든 대추 먹어도 될까? 잘못 알려진 속설 중에 “대추는 삼계탕 재료의 독을 빨아들이기 때문에 먹으면 안 된다”는 것이다. 대추가 약 기운을 빨아들이는 것은 맞지만 삼계탕에 들어가는 재료는 몸에 좋은 것들이므로 굳이 대추를 피할 필요는 없다.

○ 모든 체질에 다 맞을까? 닭과 인삼은 따뜻한 성질을 가진 식품이다. 체질적으로 몸에 열이 많은 사람은 인삼보다 황기를 넣거나 차가운 성질인 녹두를 더해 몸 속의 열을 다스리는 것이 좋다. 여성은 수족냉증, 생리불순, 빈혈, 변비에 효과가 있는 당귀를 넣는 것도 좋은 방법이다.

□ 농촌진흥청 국립축산과학원 가금연구소 권 일 농업연구사는 “지금 산지 닭 값이 1kg에 1,000원 정도로 생산비보다 낮다. 복날엔 가족과 뜨끈한 삼계탕을 나누며 농가도 돕고 건강도 챙길 수 있길 바란다.”라고 전했다.

□ 한편, 다양한 삼계탕 조리 방법은 농업과학도서관 누리집(lib.rda.go.kr) ‘우리맛닭을 이용한 삼계탕의 세계화’ 책자에서 확인할 수 있다.



이 보도 자료와 관련하여 보다 자세한 내용이나 취재를 원하시면 농촌진흥청 가금연구소 권일 농업연구사(☎ 033-330-9533)에게 연락주시기 바랍니다.

<참고자료>

농촌진흥청 개발 ‘우리맛닭’

□ ‘우리맛닭’의 특징

‘우리맛닭’은 1992년부터 전국 각지에서 수집한 토종닭을 15년간에 걸쳐 품종 복원함. 일제 강점기 때 멸실 이후 유사 잡종닭의 출현으로 토종닭에 대한 소비자 불신으로 이어지는 시기에 고품질 토종닭으로 개발해 고유의 품종 특성과 쫄깃한 육질과 구수한 향을 가진 차별화된 토종닭 브랜드임

- 전국에서 토종닭을 수집, 고유의 특징을 지닌 순계¹⁾ 집단으로 조성
- 개발된 종자를 모본으로 ‘우리맛닭1호’ 개발 특허등록(10-1236296)
 - 출하 체중 2kg 도달 일령: (재래종) 24주령 → (우리맛닭) 12주령
 - 휘발성 향미성분, 콜라겐 함량이 높아 육질이 쫄깃하고 향이 우수
- 삼계탕 전용 ‘우리맛닭2호’ 개발 특허출원(10-2016-0012544) 보급
 - ‘우리맛닭1호’ 대비 성장률 30% 개선

□ ‘우리맛닭을 이용한 삼계탕의 세계화’ 책자 표지



1) 순수한 계통.