

05

우리맛닭 실용계는 어떻게 만들어지나요?



재래종 토종닭은 일반적으로 체중이 가볍고 연간 산란수도 적어서 육용계나 산란계로 이용하기에는 경제적으로 불리한 점이 많습니다. 따라서 재래종 토종닭의 고기 맛을 살리면서 육용계로서의 생산을 높이기 위해 산란성과 산육성이 우수한 토착종 토종닭과 교잡하여 농가에서 경제적으로 사육할 수 있는 우량 토종닭을 기초로 한 ‘우리맛닭’을 만들게 되었습니다.

‘우리맛닭’은 품종 복원한 토종닭 순계 중 ‘맛 좋은 종자’, ‘알 잘 낳는 종자’, ‘성장 빠른 종자’를 교배하여 만든 토종닭 실용계입니다. 또한, 출하체중(2kg) 도달일령이 재래종의 절반인 12주령으로, 경제성을 높인 것이 특징이며, 껍질이 얇고 지방이 적으며, 끓였을 때 토종닭 특유의 구수한 국물 맛이 나고, 콜라겐 함량이 높아 육질도 쫄깃합니다.

현재 보급 중인 ‘우리맛닭’은 성장 속도와 이용 목적에 따라 ‘우리맛닭1호’와 ‘우리맛닭2호’ 두 가지로 나뉩니다. 2008년 개발한 ‘우리맛닭1호’는 12주령이면 출하체중인 2.1kg에 이르고 육질이 쫄깃하며 향이 좋아 백숙용으로 좋습니다. 그리고 2010년 개발한 ‘우리맛닭2호’는 5주령에 750g, 10주령에 2.1kg 정도에 이르며, 육질이 부드럽고 초기 성장이 빨라 5주령에 삼계탕용, 10주령에 닭볶음탕 또는 훈제·백숙용으로 이용할 수 있습니다.

