

미국, NBA 구장에 ‘귀뚜라미 스낵’ 등장

미국 프로농구(NBA) 경기장에 ‘귀뚜라미(Crickets) 스낵’이 등장했다.

지난달 27일, 미국 NBA팀 아틀란타 호크스(Atlanta Hawks)의 홈 경기장 필립스 아레나(Phillips Arena)에서 귀뚜라미 스낵이 판매됐다.

귀뚜라미 식품 전문업체 Aketts사에서 제조한 이 스낵은 식용으로 재배된 귀뚜라미를 구워서 만든 것으로, 스위트앤 스파이시, 케이준 치킨 등 5가지 다양한 맛이 첨가된 것이 특징이다.



미국 NBA 경기장에서 판매된 곤충스낵

스포츠 경기장에서 곤충 스낵이 판매된 것은 이번이 처음은 아니다.

Aketts 측은 이전에 시애틀 매리너스의 ‘Safeco Field’ 야구 경기장에서 귀뚜라미 스낵을 판매했었는데 폭발적인 인기를 누리며 전량 판매됐고, 시애틀에서의 성공을 들은 호크스측에서 먼저 제안해 판매를 시작하게 된 것이라고 밝혔다.

Aketta 사에 따르면, 식용 귀뚜라미는 텍사스 오스틴의 공장에서 USDA의 인증을 받은 유기농 사료로 재배되며, 인증받은 유기농 시설 공정에서 글루텐 프리로 가공된다.

전문가들은 식용곤충을 미래 트렌드를 주도할 대체 식품이 될 가능성이 있다고 진단하고 있다.

환경피해를 줄이고, 미래 인류를 먹여살릴 수 있는 대안 식품이 될 수 있다는 점인데, 알려진 것처럼 고효율 단백질원인데다가 곤충 재배는 육류 사육보다 에너지가 월등히 적게 들기 때문이다.

Aketa에 따르면 30g을 기준으로 귀뚜라미 스낵이 같은 양의 소고기보다 단백질은 16g, 칼슘은 39.4g, 철분은 1.3mg이 더 함유돼 있다.

또한 귀뚜라미는 재배시 소 사육보다 23배 물을 적게 쓰고, 사료는 12배 적게 들며, 토양 사용도 38배 적다. 온실가스 발생은 무려 1815배 적게 발생한다. 반면 식용 가능 부위 비율은 닭이나 돼지가 55%, 소가 40%인 반면 귀뚜라미는 80%에 달한다.

이처럼 점차 곤충이 ‘미래 먹거리’로 관심을 받으면서 미국에서도 체계적인 변화의 조짐을 보이고 있다.

식품 시장으로 눈을 돌린 곤충 농가들이 모여 북미식용곤충연합(North American Edible Insect Coalition NAEIC)을 출범했고, 최근에는 투표를 통해 그 이름을 북미곤충농업협회(North American Coalition for Insect Agriculture NACIA)로 변경했다. 이들은 FDA에 곤충식품을 ‘일반적으로 안전하다고 인식되는 식품’(GRAS)으로 인정해달라고 지속적으로 목소리를 내고 있다.

현재 미국 내에서 곤충 식품은 다양한 제품이 판매 중이다.

귀뚜라미는 스낵 뿐 아니라 파우더, 그래놀라, 파스타 등의 형태로 판매 중이며 이 밖에도 식용 딱정벌레(Diving Beetles)와 메뚜기(Grasshoppers), 누에(Silkworm) 등이 이색 식품으로 온라인을 중심으로 판매 되고 있다.



미국에서 판매중인 곤충 식품과 판매 웹사이트

한편 Aketta에 따르면 전 세계적으로 162개 국가에서 약 20억명이 곤충을 대체 식품으로 섭취하고 있다.

출처 : Specialty Food 10.30.17

Eater 10.26.17

Blommborg 07.25.17

<http://www.edibleinsectcoalition.org>

www.aketta.com

LA aT

[시사점]

○ 식용곤충에 대한 인식이 ‘혐오식품’에서 ‘대체식품’로 조금씩 바뀌고 있음. 한정적이거나 스포츠 경기장에서 판매가 시작됐다는 점은 대중적인 이미지도 얻기 시작했다는 점을 시사함. 인식의 변화에 따라 식용 곤충 산업의 규모는 지속적으로 확대 될 것으로 예상됨