

오디 산업의 현황과 전망

성규병

농업과학기술원 농업생물부 잠사양봉과

오디는 뽕나무의 열매로 뽕나무는 뽕나무과의 뽕나무속에 속하며, 자생지는 한국을 비롯하여 아시아 동부로부터 서남부지역에 많이 분포하고 있으며, 자바, 수마트라지역 등 남위 10°에서부터 북위 50°까지에 널리 분포하고 있다.

지금까지 뽕나무는 누에 사육을 위한 뽕잎 생산용으로 주로 이용되어 왔으며, 주로 뽕잎 생산에 많은 연구가 수행되어 왔다.

누에를 사육하기 위한 뽕잎 생산용에서는 열매는 필요하지 않은 특성의 하나로 간주되어 왔으며, 오디가 적게 달리는 품종으로 선발·육성되어 왔다.

그러나, 뽕나무를 영어로 'mulberry'라고 하고 있는 것에서도 알 수 있듯이 세계적으로는 'berry'류 즉 과일을 생산하는 과수로 분류하고 취급했던 것으로 보여 진다.

특히 이란, 이라크 등 서남아시아 지역에서는 예로부터 오디는 중요한 식품 재료로서 취급되어 생과용으로 뿐만 아니라 건과로서도 이용되고 있다. 이와 같이 여러 나라에서 오디는 과일로 이용되어 왔거나, 뽕나무를 재배하여 오디를 과일로 생산하고자 하는 연구는 많지 않다. 오디를 과일로 이용하고자 하는 연구는 전 세계적으로 일본에서 먼저 시작되어, 오디용 품종육성 및 등록하였으며 중국에서도 품종을 선발 육성하고 있으나, 품종 육성 및 선발, 재배기술 보급 및 가공산업에까지 이르는 일관적인 체계를 갖추고 있는 나라는 우리나라 밖에 없다.

6, 70년대 농촌에서 자란 중장년층 중에는 학교를 마치고 귀가길에 많이 분포하고 있는 뽕밭에 들러 손과 입에 검붉은 물을 들이며, 오디로 허기진 배를 채우며 맛있게 따먹던 추억을 갖고 있는 향수식품이기도 한 오디에 대한 기록은 많은 고서에 기록되어 있다. 동의보감 또는 고서에 보면 “검은 오디는 뽕나무의 정령(精靈)이 모여 있는 것이며 당뇨와 오장에 이롭다. 오래 먹으면 허기짐을 잊을 수 있다”고 기록되어 있고, 화한약백과도감(和漢藥百科圖鑑)에는 오디가 간장과 신장에 도움을 주며 음혈(陰血, 남녀의 성기능)을 길러주는 효능이 있고, 양혈거풍(養血去風, 피를 많게 해주고 풍을 없애 줌)하는 작용이 있는 것으로 기록되어 있다.

이외에도 많은 기록이 있으며, 현대의 과학적 연구로 분석한 결과 위와 같은 오디의 효능이 입증되고 있으며, 식품산업분야에서 오디의 맛과 기능성을 이용하여 많은 제품을 출시하고 있다.

오디는 대부분의 품종에서 생산이 가능하나, 오디용으로 적합한 품종을 재배하는

것이 유리하다. 우리나라에서는 심은 후 2년차부터 수확이 가능하고 오디가 큰 품종인 “대성뽕”을 '04년 장려품종으로 등록하여 보급하고 있으며, 지속적으로 해외의 우수한 품종을 도입하여 시험하고 있다. 또한 현재 15개 계통을 품종으로 등록하기 위하여 전국 각지에서 지역적응 재배시험 중으로 시험이 끝나면, 오디용으로 특성이 우수한 품종을 등록할 수 있을 것으로 기대하고 있다.

오디는 잼, 주스 및 오디와인 등 새로운 식품으로서의 가능성이 평가받으며 '03년부터 오디 생산을 위한 재배 면적이 크게 늘어나 '06년 현재 1,000ha에 이르는 것으로 추정하고 있으며, 특히 전남북에서 본격적으로 심기 시작하여 이 지역에 뽕밭 면적이 집중되고 있다.

오디 생산량은 '05년 500M/T, '06년 1,000M/T이 될 것으로 추정하고 있으며, 오디를 이용한 가공상품으로는 주스, 잼, 오디주 및 와인이 출시되어 판매되고 있다. 이외에도 생과일 아이스크림, 생과일 음료 및 발효 요구르트에 첨가되는 과일과 자가 오디주 생산용으로 소비가 크게 늘어날 것으로 기대하고 있다.

오디는 즙이 많고 기온이 높아가는 6월 상중순경에 수확이 되므로 생과일로 유통되기에는 한계가 있으나 가공성이 뛰어나 대량 소비될 수 있으며, 기능성 및 기호성이 높아 소비자들에게 인기를 얻을 수 있는 우수한 작물이다. 따라서, 앞으로 오디에 대한 홍보 및 마케팅이 적절히 수행된다면 큰 시장을 형성하여 농산물 수입개방과 수입쌀 시판이라는 어려움 속에 더욱더 힘들어가는 농가의 중요한 소득 작목으로 자리 잡을 수 있을 것으로 판단된다.