

---

## 茶의 歷史와 現況

---

우리나라에서 생산되는 茶를 國產茶라고 표현하고 있다. 원료를 외국에서 수입해다 제조하는 것도 메이드 인 코리아 이므로 국산차로 보아야 하지 않느냐 하는 주장도 있을 것이다. 커피 등이 바로 그러한 경우라고 할 수 있다.

제조면으로 보면 일리가 있는 말이지만 하나 일반적으로 국산차라고 하면 原料가 國產이라는 것으로 통용되고 있다.

국어대사전에 있는 茶의 해석을 보면 다음과 같다.

① 차나무

② 차나무 등의 어린 잎을 따서 만든 음료의 재료

③ 차를 달인 음료, 커피·홍차 같은 것 첫째 뜻에서 볼 수 있듯이 차란 차나무에서 얻어지는 잎을 가지고 만든 것이었다. 말하자면 綠茶가 元祖인 셈이다.

綠茶에서 변형된 紅茶가 등장하고, 아랍의 음료 커피가 보급되고, 南美的 마테가 加勢하면서 多樣化되었다.

### 1. 綠 茶

茶라는 말의 기원은 중국 福建省과 廣東省에서 유래되었는데 福建式 발음인 “Tay”는 말레이시아, 이탈리아, 대만 등지의 “TE” 발음과 독일의 “THEE”, 프랑스의 “CHA”, 월남의 “TSA”, 이란의 “CHA”, 한국의 “차” 등의 발음은 廣東式 발음에서 유래된 것이다.

이것은 중국에서 생산된 茶가 福建省과 廣東省의 항구를 통해 세계 각국으로 전파되었기 때문이다. 차나무(*Camellia sinensis* L.)의 어린잎을 따서 제조 가공한 것이다.

茶를 분류하는 방법에는 제조시기나, 발효 정도, 형태, 萎凋 정도, 재배 방법, 품종, 생산 지역 등에 따라 달라지는데 4월에서 5월 사이에 제조한 것을 1番茶 또는 春茶라 하고, 6월에서 7월 사이의 차를 2番茶 또는 夏茶라 하며 8월에 제조한 것을 3番

劉 太 鍾

谷泉健康長壽研究所 所長

茶라고 하고, 9월에서 10월 상순에 제조한 것을 4番茶 혹은 秋茶라 부르는데, 우리나라에선 1년에 3~4회 차잎을 채취한다. 대만은 4~6회, 열대지방은 1년 내내 차잎을 채취하고 있다.

일반적으로 차를 분류할 때 가장 과학적인 분류는 발효 정도에 따른 분류이다. 발효라는 것은 차잎 세포조직 중의 液胞속에 들어 있는 폴리페놀 성분이 原形質에 존재하는 산화효소인 폴리페놀 옥시다아제에 의해 산화되어 황색을 나타내는 테아플라빈이나 적색의 테아루비긴 성분으로 변하면서 복잡한 화학성분의 변화를 일으켜 독특한 향미를 나타내는 작용을 말하는데 이 발효의 정도에 따라 非醱酵茶, 半醱酵茶, 醱酵茶, 後醱酵茶로 분류하고 있다.

비발효차인 녹차는 중국의 북부지방과 일본, 한국, 월남 등지에서 주로 생산하고 있다. 중국이 35만톤으로 생산량이 가장 많고, 다음으로 일본이 10만톤을 생산하고 있다.

제조방법에 따라 燕氣로 찌서 葉中효소를 불활성화 시킨 燕製茶와 가마솥에서 덫어서 만든 덫음차, 그리고 1次加工한 증제차를 고온으로 처리하여 피라진 등의 가열향이 나오도록 한 倍茶등이 있다.

반발효차는 烏龍茶라고 하는데 福建, 廣東, 대만에서 주로 생산되고 있으며 꽃향기와 체중 감소효과 등으로 많은 사람들이 즐겨 마시고 있다. 우롱차는 제조방법이 복잡하고 어려워 대규모 생산이 어렵다.

중국의 茶生産量 45만톤 중 약 5만톤 정도가 우롱차이고 35만톤은 녹차, 나머지는 홍차와 普洱茶로서 우롱차가 차지하는 비율은 11%정도이다.

이러한 반발효차의 특징은 일광 위조와 실내 위조를 통해 수분 증발과 더불어 발효작용에 의한 향기 생성을 유도하여 발효정도에 따라 저마다 특유의 芳香을 나타낸다.

최근 우롱차가 비만 방지에 효과가 있다는 說로 그 소비량이 크게 증가하고 있다.

일본의 경우 우롱차 드링크를 제조하는 회사가 154개에 이르고 매출액도 1천억 円에 달하고 있다.

발효차인 紅茶는 1610年 전후 福建省 武夷山에서 시작되었다고 하며 1828年 인도네시아에 전래된 뒤 1834년 인도로 전파되었다고 한다.

홍차제조방법에는 전통식방법과 비전통식방법이 있다. 전통식방법은 잎차 형태의 홍차를 생산하는데 이용되며, 이러한 제품은 향이 강하고 水色은 옅으며 인도의 高山地帶에서 나는 다즐링 홍차와 스리랑카에서 주로 이 방법을 쓰고 있다.

비전통식 제조방법은 잎을 잘게 부수어 압착하여 즙액이 밖으로 유출되도록 하여 차를 끓일 때 보다 빨리 우러나오고 水色이 진하며 맛이 강하게 만드는 방법인데 티백이나 브랜딩용으로 이용된다.

## 2. 한국의 茶歷史

東茶頌에서 草衣禪師가 언급한바에 의하면 白山茶 즉 長白山中에 있는 식물의 잎을 따서 알맞게 달여 마셨다든가 혹은 五穀을 볶아 달여 마시기도 하였으며 오갈피·오미자·구기자 등의 열매를 달여 마시던 때가 있었다.

新羅初까지는 茶나무가 정식으로 등장하여 葉芳茶의 생활이 시작된듯 하다.

### (가) 新羅時代

茶나무에 대한 기록은 三國遺事에 新羅 8세기초 興德王 2年(828) 入堂廻便 金大乘以 차나무 종자를 가져오자 王은 그 종자를 지리산 남녘에 심게 했다는 것이다.

바로 그곳이 지리산 서쪽 기슭의 求禮 華嚴寺 근처의 긴대밭(長竹田)이라고 한다.

史記에 보면 신라 景德王이 忠談師를 궁중에서 맞아 차를 마시며 王과 使臣일동은 「차의 氣味가 신기하여 입안에 이상한 향기가 가득 찼다」는 기록도 있다.

경남 梁山 通度寺蹟碑에 「北冬乙山茶材乃

造茶貢之所也」라는 기록이 있다.

1,400년 전에 이미 이곳에 차가 생산되었음을 알 수 있다.

이보다 앞서 駕洛國 首露王의 왕비 許氏가 인도에서 茶종자를 가져다 심었다는 기록이 있으며 또 신라 神文王과 설총과의 대담 중에 茶에 대한 기록이 있다.

신라의 崔致遠이 쓴 眞鑑禪師(774~850) 行狀記 중에서도 茶에 대한 귀절이 있고, 元曉와 蛇福과의 대담 중에 차에 대한 설화를 高麗의 李奎報가 扶安의 元曉房을 찾아 기록으로 남긴 것이 있다.

한편 고려 중엽 李穀(1298~1351)은 東遊記에 四仙(화랑)의 茶具가 東海 여러 지방에서 귀중히 보존되고 있다고 기록하고 있다. 鏡浦臺에는 화랑들이 차를 달이는데 썼던 돌솥이 유물로 남아 있다.

이런 것을 미루어 볼 때 新羅初까지는 白山茶나 五穀 오미자 오갈피 구기자 인삼 등은 달여 먹었고 신라초에 葉芳茶가 중국에서 도입되어 쓰이게 된 듯하다.

先賢 元曉 薛聰 등은 茶를 草中之君子라거나 草中聖賢者라 했고 不器라거나 淸和의 덕이라 하여 이 모두 차를 禪과 道로 예찬 숭상해 왔다.

그래서 茶의 위치가 중요하게 여겨져 家禮로 지내는 祭禮를 茶로 행하게 되었다. 그래서 제례를 茶禮라고 말해온 것이다.

지금은 祭需를 많이 쓰고 있지만 이것은 고려 후엽부터의 일로 그 이전에는 茶만으로 제사를 드린 것으로 믿어진다.

#### (나) 高麗時代

고려시대에는 茶를 지나치게 숭상하여 茶를 마시는 일이 形式化된 느낌이 있다. 八關會와 國家祭儀에서 祭酒와 茶가 사용되었는데 그 중에서도 茶가 중요시 되었다.

왕이 신하에게 성대한 賜茶式을 베풀었다고 한다. 이것이 하나의 폐단이 되기도 하였다. 成宗 元年에 重臣 崔承老는 상소를 올리기 까지 하였다. 茶會式的 사치스러움과 그 시대의 茶의 風土를 짐작할 수 있다.

이 때에 宋나라에서 磁器 등이 들어와 값진 외국산 차와 사치스런 茶具 등이 宋나라와 같았다고 한다.

중국의 불교사에서 전형적으로 나타난 茶와 禪이 결부된 이른바 茶禪一致의 형태는 고려 중엽 이후에 일반화 되었다. 즉 고려 후기의 茶人 들은 禪客으로 茶禪一致의 경지가 한껏 추구되었고 여기에 고려 茶禮의 예술미가 가미되었다. 天下名茶 竹露茶 등이 있어 격조 높은 차생활이 이루어졌다.

고려 말 李行의 방문을 받은 桑谷 成旺隣은 충주 원주의 물맛이 천하 제일이라고 꼽았고 한강 중의 牛重水를 그 다음으로 말하였다. 茶人들이 茶생활에 얼마나 도통해 있었나 하는 것을 짐작할 만 하다.

#### (다) 朝鮮朝時代

중래의 불교문화가 쇠퇴하면서 排佛崇儒思想으로 바뀌게 된다. 거기에 수반해서 茶文化도 기울어 갔다.

그러나 일부 茶人들에 의해 그 名脉이 유지되면서 陸羽 茶經 등 중국의 문헌이 많이 들어 왔다. 宣祖시대의 西山大師는 유명한 茶僧이었다. 그는 그의 茶詩에서 明月을 촛불로 빗하고 白雲을 베개로 빗삼아 차술에서 무한히 끓는 물소리에서 한갓 소리만이 아닌 무한성을 찾을 수 있다고 깊은 경지를 노래하고 있다.

또 한국의 陸羽라 불리우는 大興寺의 草依禪師가 등장했다. 그는 東茶頌과 茶神傳을 지어 茶에 대한 칭찬과 茶道를 정립하였다.

丁若鏞은 茶山이란 雅號를 지을 정도로 茶에 대한 애정이 깊었다. 유배지에서 차와 벗하고 茶信契를 조직하여 차의 적기 채취와 제법까지 상세히 이르고 있다.

이렇듯 일부 茶人들로 부터 茶는 아낌없는 사랑을 받아 왔으나 일반 식생활에서는 점점 멀어져 갔다. 그 이유가 무엇일까?

첫째는 우리 나라의 음료수의 質이다. 인도나 중국 등 生水의 질이 형편 없어 나빠 잘못 마셨다가는 건강을 해치게 되어 있는

곳과는 地理的인 여건이 너무나 달랐던 것이다. 우리는 전국 어디를 가나 바가지로 생수를 떠 마시고 갈증을 풀 수 있었다.

두번째는 쌀밥을 주식으로 하는 식생활과의 관계를 들 수 있다. 술에 밥을 짓고 누룽지에 물을 부어 끓여서 승능을 마시는 습관이 정착했다. 그 고소한 승능의 맛이 한국인의 口味를 사로 잡게 되었다.

음식을 먹고난 뒤 따끈한 승능을 마시면서 마감을 하는 습관이 정착된 것이다.

또 하나 飲茶습관을 저해한 요인이 宣祖 때 들어온 고추로 볼 수 있다. 중국식의 기름진 음식이나 일본식의 담백한 음식은 茶와 잘 어울리는 특성이 있다.

그러나 맵고 짠 음식을 먹고 茶를 마시면 茶의 風味를 느끼기는 어렵게 되어 있다. 飲茶습관이 성했던 고려 이전만 해도 우리의 食卓에 고추가 없었다는 사실과 일치하고 있다.

奧妙한 맛을 가지고 있는 茶맛을 매운맛에 자극 받은 혀로 吟味하기는 어려운 일이다.

### 3. 茶의 변천 과정과 문제점

국산차의 우수성에 대해서는 일찌기 여러 외국인들에 의해 거론되었는데 정묘재란 때 이 나라에 원군을 이끌고 왔던 명나라 장수 楊鎬는 南原에서 작설차를 발견하고 이를 산업화하여 무역하면 나라가 부흥할 수 있을 것이라고 선조 대왕에게 건의하였으나 대신들에 의해 묵살되었다. 한 말 임오군란 때 이 나라에 왔던 청나라 장수 李翰臣은 조선의 富強八議를 제안하여 차를 진흥해서 부강책을 삼도록 건의했으나 역시 받아들여지지 않았다.

그러나 이웃 나라 일본은 무로마치 막부 시절 무사들이 정책적으로 차를 장려하여 전쟁에 격해 버린 국민의 감정을 순화시키고자 하였다. 차와 더불어 도자기에도 관심을 기울여 1592년 임진왜란을 일으켜 이

나라의 도공들을 잡아다 다기 생산에 열을 올려 1859년 미군에 의해 문호가 개방되자 茶와 도자기를 팔아 서양의 문명 이기를 들여와 다시 한반도를 식민지화시킨 것은 매우 가슴 아픈일이 아닐 수 없다.

이들은 차나무로서 재원을 확충시킬 수 있다는 것을 알자 1895년 국립 농사 실험장에 제차부를 두고 본격적인 연구를 시작했고 1919년에는 시즈오카에 다시 시험장을 설치하여 국책 산업으로서 대대적인 재배 장려 정책을 써왔다. 국권찬탈 이후 한국에도 무한한 차 자원을 가지고 있음을 발견한 일본인들은 광주 무등산의 다원을 인수하여 차 제조를 시작하였고 뒤이어 오가와가 정읍에서 川原茶를 만들어 일본으로 수출하였다. 또한 보성에서는 景城化學이 30ha의 다원을 조성하여 생산된 차를 몽고에 수출하였으며 한국차 풍습과 전래 및 분포에 대한 연구를 본격화하여 1940년 「조선의 차와 선」이라는 책까지 발간하였다. 그러나 해방이 되면서 미군의 한국 주둔과 함께 밀물처럼 들어온 커피는 60년대 초까지 홍차와 함께 소비면에서는 반반을 나타냈으나 60년대 후반기부터 다방의 독점 음료로 군림하게 되었다.

우리 나라에 차가 전래된 지 1100년이란 오랜 역사를 갖고 있음에도 불구하고 100~300년 미만의 재배 역사를 갖는 인도나 스리랑카, 대만, 인도네시아 등의 여러 국가에 비해 차 산업이 발달하지 못한 것은 심히 부끄러운 일이 아닐 수 없다.

### 4. 근대 차 부흥 운동과 산업 현황

해방 직전까지 월출산의 강진 성전에서는 白雲玉版茶라는 鐵茶가 생산됐고 장흥 유치를 중심으로 보정전차 등이 시판되고 있던 전남 지역은 5·16직후 수입 제한 정책에 의해 국산 홍차 개발이 큰 과제가 됨에 따라, 국내 몇몇 업자들이 일본인들이 버리고 간 다원을 다시 손질하여 홍차 생산을 시작

하였다.

1969년 정부가 이들 업자들과 지방청의 건의를 받아들여 다원 조성을 전남 농특사업 품목으로 결정하고 개간비 및 종자대를 보조하는 한편, 경영 관리비로 ha당 3만원~5만4천 원씩을 70%범위 내에서 7년 거치 5년 상환 조건으로 융자를 해 주었다. 이 같은 파격적인 지원 때문에 峰山에 인접한 회천면 지역에는 다원 조성의 붐이 일어 1969년 중에 90ha, 70년에 180ha, 73년에 200ha가 조성되어 보성의 다원 면적은 580ha에 달하게 되었으며, 고흥에 130ha, 영암에 80ha, 무등산에도 10ha의 다원이 조성되고 경남 통영의 20ha까지 합하면 국내 다원 조성 면적은 800ha를 웃도는 면적을 보유하게 되어 가장 큰 전성기를 이루었다.

표 1. 1973년 다원 면적 현황

지 역	면 적
보 성	580ha
고 흥	130
영 암	80
무 등 산	10
통 영	20
계	820ha

이와 같은 다원 조성 붐과 홍차 생산도 몇몇 업자들의 저질 홍차 생산에 의해 국민들의 외면을 받기 시작하여 홍차 가공 공장들이 문을 닫게 되는 등 차 부흥 운동에 큰 타격을 주게 되었다. 농특사업으로 실시된 다원 조성은 총 103가구가 참여하여 평균 4ha씩 조성하였으며 이들이 경영 관리비로

표 2. 농가 녹차 생잎 수매현황(87~88)

연도 구분	'87		'87		비 고
	수 매 량	금 액	수 매 량	금 액	
1번차	10,719kg	27,869,400	17,607kg	45,778,200	87년에 비해 64% 증가
2번차	7,585	6,826,500	14,291	12,861,900	
4번차	11,580	2,316,000	11,097	2,219,400	
계	29,884	37,011,900	42,995	60,859,599	

(단위 : 원)

융자받은 돈은 모두 1억1천9백만원에 달했지만 차 있을 사가는 사람이 줄어들자 또 다시 침체 상태로 이어지게 되었다.

그러나 1978년 이후 녹차에 대한 관심이 높아지면서 한국 브리태니커와 한남 체인이 녹차 판매에 뛰어들었다. 대기업인 태평양 화학이 녹차 사업을 시작하여 제주도 서귀포와 서광 지역 및 전남 강진, 월출산의 유희지를 개발하여 대규모 다원을 조성하기 시작함에 따라 국내 차 산업도 새로운 활기를 띠기 시작했고, 지역 사회의 개발뿐만 아니라 지역 주민들의 고용 증대에 의한 소득의 증가를 나타내었고 국토의 효율적인 이용과 국민의 건강 증진은 물론 외화 절약에도 중요한 역할을 담당하게 되었다.

87년도 우리 나라의 다원 면적은 총 434ha이고 여기에서 159톤이 생산되었는데 기존 조성된 다원의 경우 종자 파종이 많으므로 수확시기가 일정하지 않아 생산량이나 작업 면에서 여러 가지 문제가 제기되고 있다.

따라서 단위 면적당 생산량 증가와 노동의 집약화를 위해서는 보다 효율적인 다원 관리 방안이 마련되어야 할 것이다.

최근 우리 나라에서도 다원 면적이 증가하고 있는 추세이지만 세계 차 생산국에 비하면 극히 적은 면적으로 세계 총 다원 면적의 0.02%에 지나지 않는다. 세계 주요 국가들의 다원 보유 현황은 표4와 같다.

이 중 중국이 67만ha로 가장 많고 인도가 37만 3천 ha를 보유하고 있는데, 우리나라는 중국의 0.06%, 일본 다원 면적의 0.6%, 대만에 비해 1.79에 불과한 다원을 보유하고 있는 실정이다.

차나무의 생육 조건을 보면 위도상으로 북방 한계 38도선까지 재배되고 있고, 연평균 기온이 13℃ 이상, 강우량이 1300~1500mm 이상으로 우리 나라의 차 분포 지역은 위도 36도 부근 이하로서 일본의 차 산지인 사이타마현과 위도상으로나 기후적으로 유사한 경향을 나타내고 있다. 또한 “차는 더운 지방보다 한랭한 산간지일수록 좋은 양질의 차가 생산된다.”는 점을 고려할 때 품질면에서 매우 뛰어난 차의 생산이 가능하므로 차가 분포되어 있는 전북·전남·제주 지역 일대의 야산이나 불모지를 적극 개발하여 유휴지를 효율적으로 이용하는 것이 매우 바람직한 일이다.

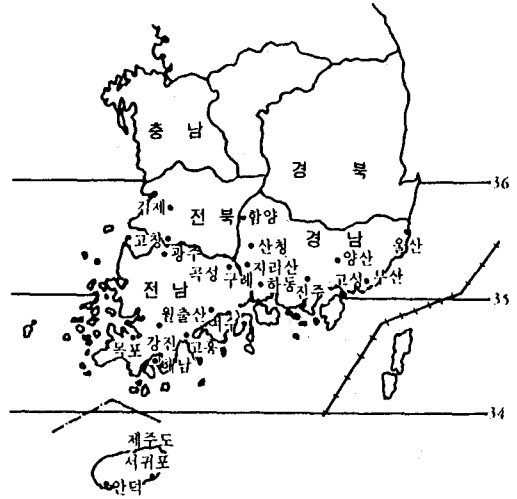


표 3. 우리나라 차잎 생산 현황

지역		'86		'87	
		면적	생산량	면적	생산량
제주	서귀포	28	25	28ha	33.9톤
	남제주	57	10	72	13.1
	계	85	35	100	47.0
전남	보성	222	42.5	180	53.4
	강진	54	4.0	56	9.8
	영암	37	6.0	23	3.4
	해남	9	—	9	0.9
	장성	3	0.3	2	0.2
	승수	—	—	6.2	0.2
계	335	52.8	276.2	67.9	
경남	하동	40	20.0	45.9	40
	산청	—	—	12.3	4.1
	계	40	20.0	58.2	44.1
계		460	107.8	434.4	159

표 4. 세계 주요 차 생산 국가의 다원면적

국가	면적	국가	면적
중국	670,000ha	일본	60,000ha
인도	373,973ha	아르헨티나	41,450ha
스리랑카	242,130ha	대만	24,186ha
케냐	81,527ha	우간다	20,905ha
소련	78,700ha	말레이시아	18,541ha
인도네시아	61,725ha	한국	434ha

자료원 : ITC

따라서 아래 지도에 나타난 바와 같이 전남의 영암·강진·해남·나주·광주와 제주도의 중산간 지역, 그리고 경남 일대의 불모지나 야산 중에서 차의 재배 적지를 선정하여 전극적으로 다원을 조성하는 것이 매우 시급한 문제이다.

표 5. 제주도 중산간 지대의 이용 실태

(단위 : ha)

구분 지역	개발면적	미개발면적	
		개발가능	개발불가능
제주시	6,807	1,968	1,976
북제주군	15,876	6,657	11,385
남제주군	12,237	12,563	11,683
계	34,920	21,188	25,045

자료원 : 제주도청 자료

특히 제주도의 경우 기후 조건상 다른 작물의 재배가 어려운 중산간 지대가 많은데 이 중 개발 가능한 지역이 2만1천 ha에 달하기 때문에 이러한 유휴지를 효율적으로 개발하여 국토의 이용률을 높이고 관광 자원화가 가능하도록 다원을 조성하면 많은 수익을 올릴수 있으리라 예상된다. 또한 차가 처음으로 전래되었던 전남 지역에도 버려진 야산들이 상당히 많이 있어 이러한 야산들을 개간해서 대규모 다원을 조성하면 농촌 지역 사회의 개발뿐만 아니라 별다른

소득 작물이 없는 이 곳 농민들의 소득 향상에도 큰 기여를 할 수 있게 될 것이다. 국가적으로 볼 때 국민 건강 증진과 자원 없는 나라에서 이용 가능한 자원을 최대한 활용해서 차의 재배를 육성화하고 우리 민족 고유의 기호 식품으로 보급·발전시켜 차의 전통 문화를 후손들에게 전승해 주는 일이야말로 오늘을 살아가는 우리 모두의 책무라고 여겨진다.

## 5. 綠茶이외의 傳統茶類

우리 나라의 문헌 중 調理法에 관한 귀중한 재료는 「음식디미방」과 「규합총서」 등이다. 음식디미방의 표제명은 閩壺是議方인데 필자는 孝宗代의 이존제의 어머니 張夫人으로 17세기 식생활의 개황을 알 수 있는 좋은 자료이다.

閩壺叢書는 英祖·純祖代의 빙허각 이씨의 저서로 알려져 있다. 그 내용의 첫번째가 酒食議인데 일반 음식에 대한 것을 정리하고 있다.

이 두 책과 增補山林經濟에 소개되고 있는 茶品을 보면 다음과 같다.

枸杞茶, 菊花茶, 薑橘茶, 柚子茶, 葡萄茶, 當歸茶, 蓴菜茶, 綠豆茶, 栢葉茶, 山查茶, 五味子茶, 石榴皮茶, 紫소茶, 梅花茶, 荊개茶 등이다.

이러한 茶品은 기호음료로 보다는 건강 지향적인 성격을 갖는 것으로 전래되어 왔으므로 대중적인 보급은 있을수가 없었다. 생활 수준이 낮은 상태에서 기호 음료의 보급은 있을 수가 없는 것이다.

8·15이후 커피가 선을 보이면서 茶類에 대한 관심과 소비가 증가하기 시작했다.

그러자 정부 당국에서는 양질의 국산차 개발 보급으로 농가 소득 증대와 외화 절약 등 효과를 거두기 위해 그 육성에 대한 시책을 추진해 왔다.

1984년 5월 1일자로 전통 다류식품에 부과하던 특별소비세를 면제하는 특혜를 주었

고, 다방에 7종이상의 국산차를 의무적으로 비치 판매토록 의무화 하였다. 한편 자판기도 국산차 작동비율을 높이도록 관계기관과 시·도 등에 지시하고 있다.

84년 커피와 국산차 생산비율이 커피 72%, 국산차 28%로 집계 분석되고 있는데 지금도 큰 변화는 없다.

이렇듯 국산차의 보급이 지지부진한 이유는 다음과 같은 것을 들 수 있을 것이다.

전통 국산차가 기호음료로서 제품 품질이 우수하지 못했던 점을 지적해야 할 것이다. 다방에서 판매되고 있었던 국산차는 고가인데다 정체 불명의 저질품이 대부분이어서 일반 소비자의 외면을 당해야만 했다.

국산차 제조업소는 영세업체가 많아 지나친 가격 경쟁으로 품질 저하를 초래, 국산차에 대한 이미지를 흐려 놓은 결과를 초래하고 말았던 것이다.

그러나 다행히 일부 업체에서 업소용이 아닌 가정용의 질적 향상에 노력하여 몇몇 품목은 그 수준이 상당히 높아지고 있다.

국산차 제조업계에서 자율 규제에 의해 품질 향상을 도모하고자 다류 생산협회가 급년에 결성된 것은 매우 다행한 일이었다.

1985년 국산차 시장은 200억원 이었고, 지금은 500억원으로 성장하고 있다. 품질 관리가 잘 된 국산차 생산을 위해 제도적인 운영이 필요한 실정이다.

이른바 국산차는 그 제조업소 만큼이나 종류가 다양한 것도 문제이다. 품목허가만 되어 있지 실제 상품은 없는 경우가 많다.

다류공업협회에서 하고 있는 국산차의 분류를 보면 다음과 같이 방만하게 되어 있다.

1. 穀材 : 잣·땅콩·赤豆·豆香·들깨·울무·호도·결명자·보리
2. 根材 : 생강·쌍화·취·당귀·더덕·인삼
3. 皮·枝材 : 계피·오가피·감초
4. 葉材 : 녹차·설록·雀舌·紅茶·캄프리·치커리·두충·박하·당굴·숙

5. 實材 : 포도 · 머루 · 다래 · 딸기 · 사과 · 오렌지 · 유자 · 레몬 · 파인애플 · 모과 · 매실 · 살구 · 자두 · 복숭아 · 밤 · 감 · 아몬드 · 칼피스 · 코코아 · 대추 · 원두 · 오미자 · 구기자

6. 기타 : 밀크 · 요구르트 · 콜라 · 사이타 · 초콜릿 · 미역 · 다시마 · 영지

이상의 종류에서 알 수 있듯이 도저히 茶의 분류에 해당하기 어려운 것이 많은 것이다.

품목허가에 신중을 기해야 하며 기허가 제품에 대해서도 재검토를 해야 할 것이다.

현재의 소비 순위는 人蔘茶가 압도적으로 많고, 穀類 茶種이 많아 울무 땅콩, 들깨, 두향 등이 主宗을 이루고 있다. 다음이 生藥茶種이며 취, 쌍화, 생강, 감잎, 두충 등이다. 유자와 매실차가 근년에 상승세에 있다.

국산차 중에서 외국에 수출되는 것으로는 인삼차가 대표적인 것이다. 인삼은 우리나라의 전통적인 強壯補身用生藥이다. 人蔘根

과 대추 달인 물에 꿀을 타서 마셔 왔는데 대중적인 것은 아니었다.

그러던 것이 근년 인삼의 재배가 급증하면서 인스턴트 인삼차가 선을 보이게 되었다. 인삼추출물을 유당 등 부형제에 혼합시켜 만든 분말 또는 과립제품이다.

인삼차는 기호성보다는 건강적 측면으로 애용하는 경향이 많다. 그러나 이것이 국제적인 상품으로 신장되기 위해서는 기호성 향상을 위한 연구가 이루어져야 할 것이다.

원료 인삼의 가격이 고가인 것도 핸드캡의 하나이다. 인삼 에끼스의 추출방법이 재래식에서 크게 벗어나지 못하고 있는 실정이다. 효소분해법 등을 이용하는 개발 연구가 뒤따라야 질의 향상뿐 아니라 가격 저하에 실효를 거둘 수 있을 것이다.

인삼 재배에서는 잔류 농약에 신경을 써서 국제 교류에 잡음이 일지 않게 사전에 대비할 필요가 있으리라 생각한다.

## 식품공전 배부안내

본회는 식품공전을 한정판으로 발행, 배부중에  
있아오니 아래의 요령으로 구입하시기 바랍니다.

### 〈아 래〉

○ 배부가격 : 권당 15,000원 (송료 협회부담)

○ 배부장소 : 한국식품공업협회 관리부 (585-5052, 3)

주소 : 137-060, 서울·서초구 방배동 1002-6

\* 지방에서 우편구입시에는 우체국발행 소액환으로 신청하시기 바랍니다.