

일본의 Herb 이용 현황 및 기술

박 종 대 · 정 소 영

저장유통팀, 기술정보팀

일본에 허브가 도입된 것은 山之内 제약이 72년 허브캔디를 스위스에서 수입 판매하기 시작한 이후 꾸준히 수입량이 증가하고 있고, 현재는 재배면적도 증가하고 있으며, 허브를 이용한 음료 및 과자 시장에 몇몇 업체들이 참여하고 있다. 이에 대한 개황을 살펴보면 다음과 같다.

최근 일본에서도 허브 재배를 시작하고 있는 곳이 있는데, 다카노사에서는 나가노현 上伊那의 농가와 계약하고, 무농약으로 허브를 재배해, 생채, 건조품 또는 가공품으로 제조 판매하고 있고, 종묘로는 약 400종의 허브 묘종을 갖추고 있는데, 현재 재배에 성공하고 있는 것은 약 30종 정도이다. 동사에서는 허브의 색과 향 등이 살아있는 상태를 가능한 유지하기 위해, 동결건조를 하고 있다. 개발된 약 30종의 허브 중 허브티로서 수요가 전망되는 애플민트, 잉글리쉬페퍼민트, 로즈제라늄과 프랑스 요리에서 자주 사용되는 타임에 대해서는 톤단위 주문도 가능한 양산체제를 갖추고 있다. 또한 식품재료로서 미분쇄한 분말화 제품도 생산하고 있는데 현재, 루이보스티 등 다른 차원료와 조합시킨 허브티의 주문도 증가하고 있다고 한다.

또한 화인드 뉴스에서는 오이타현 지방의 농가에

위탁, 무농약으로 각종 허브를 재배하고 있으며, 자사 공장에서 생 허브를 사용한 드레싱이나 소스 등의 조미료 등을 개발하여, 외식산업 등에 공급하고 있다. 특히 무농약 일본산 허브의 신선함에 자극받아 100% 엑기스(305배 희석) 개발에 성공하고, 제1탄으로 로즈힙, 레몬그라스, 자스민, 카모밀, 카미츠레, 하이비스카스라벤더, 장미, 로즈마리, 페퍼민트의 10종의 엑기스 생산 라인을 완공하였다.

그러나 일본은 대부분의 수요를 수입품으로 대체하고 있는 실정인데 수입판매원을 보면 다음과 같다. 수입품은 일반적으로 건조나 추출품 상태로 수입되며, 건조품의 일부는 허브티로 가공되지만, 향료메이커가 가공추출하는 일도 많다.

고바야시향료 등 몇몇 향료회사에서는 건조품으로 수입한 허브원료를 가지고 허브엑기스나 후레버를 개발하여 생산해 왔으며, 단일품으로는 페퍼민트, 카모밀, 레몬그라스, 하이비스카스, 로즈힙 등 약 50종 정도가 있고, 그 외에 목캔디 등으로 제조된 혼합품도 45종 있다. 추출엑기스(물, 알콜 추출)와 그들을 분체화시킨 분말원료, 후레버 등이 있는데, 현재는 캔디에 사용되는 엑기스의 수요가

많아진다고 한다.

種村商會에서 미국 마티스보테니컬사, 차드코플레션사, 프랜엑스트랙사의 허브엑기스를 수입 판매하고 있고, 加商에서는 스위스 프렉스만사의 허브엑기스를 판매하고 있다.

미국 프랜엑스트랙사는, 카모밀, 세이지, 하이비스카즈, 메릭사, 리코리스, 가라나 등 단품으로 10종 이상, 또 허브티용, 담배용 등의 믹스용품을 제조·판매하고 있는 회사이며, 프렉만사는 약 50년 역사를 갖는 허브 추출물 전문 메이커로, 의약품용, 식품용, 화장품용으로 약 50종 정도의 허브엑기스를 제조하고 있다.

라이온은 세계각국에서 수입하고 있으며, 열풍건조한 다종 다량의 허브, 스파이스를 사용자의 요구에 부응해 단품 또는 브랜드제품으로 제공하고 있다. 최근에는 동사가 파스타소스를 개발함에 따라 색이 좋은 바질이 필요하게 되었다. 따라서 미국 캘리포니아주에서 허브를 신선한 상태로 냉동보존하는 기술을 개발, 이들 바질을 수입해 '이탈리안

바질 파스타소스' 개발에 성공했다. 이 두 제품에 사용되는 생 바질소스는 냉동품에 전혀 열을 가하지 않고 조리하며, 신선한 향과 풍미를 잘 살리고 있다. 또한 선별, 살균, 포장까지 독자적으로 일관된 미생물관리 시스템에 의해 생산된 균수가 적은 크립 스파이스를 개발 검토중이다.

야스마는 프랑스의 Daregal社의 냉동허브를 프랑스에서 직수입하고 있다. Daregal社는 조리용 냉동허브의 선구자적 존재이며, 세계최대의 생산규모를 갖추고 있다. 수확 후 바로 세정, 원심 탈수한 직후 급속동결하여 신선한 허브향과 아로마를 유지할수 있는 우수한 품질의 제품을 연중 공급할수 있으며 원가관리도 까다롭지 않은 구조를 갖추고 있는 회사이다. 덴마크 DFD사의 동결건조제품도 수입하고 있는데, 역시 선명한 색과 풍미를 갖고 있어 판매고가 증가하고 있다.

일본에서 사용하는 주요 허브의 종류와 관련제품은 <표 1> <표 2>와 같다.

<표 1> 일본에서 이용되는 주요 허브류

허브 명칭	학명	용도(원산지 및 재배지)	효능
Chive 糸葱 Asatsuki	<i>Allium ledebourianum</i>	날로 먹거나 절여먹는다 (중부이북 각지 해안에서 자생, 밭에서도 재배되며, 유럽 및 아메리카 원산)	식욕증진 소화촉진 방부, 살균 건위효과
明日葉 Ashitaba	<i>Angelica keiskei</i>	미나리와 닮은 향으로 어린잎을 고마미소, 야채주스 등에 이용한다 (三浦, 伊豆반도 등)	고혈압예방, 식욕증진 피로회복, 정력증강
紋股藍	<i>Gynostema pentaphyllum</i>	건강차로 활용, 달지만 킁내 있다 (일본각지 산야)	한국인삼과 유사한 효능
山獨活 Udo	<i>Aralia cordata</i> THUNB.	봄을 대표하는 강한 향기, 쓰고 뽀은 맛을 식초에 절여 제거하여 반찬으로, 생식, 사시미에 곁들이는 야채로 이용한다 (일본각지)	해열, 발한, 두통, 치통, 신경통 류마티스 진통효과

허브 명칭	학명	용도(원산지 및 재배지)	효능
決明 Oriental senna	<i>Cassia tora</i> L.	건조한 줄뿌리를 가볍게 볶아 두차, 병차, 홍법차로 이용한다 (동북이남 일본각지)	이뇨, 건위, 정장
茵陳高	<i>Artemisia capillaris</i>	쑥과 비슷하며, 야채잎으로 먹고 건조하여 차로도 이용 (동북이남 각지의 河原이나 해안)	담즙분비 해열, 이뇨, 혈압강하
구기자	<i>Lycium chinense</i> Mill.	잎과 열매를 건조해서 차로 마신다 (일본 각지)	해열, 지갈 강장, 피로회복
Japanese pepper	<i>Zanthoxylum schinifolium</i> S.	일본을 대표하는 스파이스로 향에 특징이 있다 어린 싹, 봉오리, 열매를 식용한다 (일본 각지 산야)	구취, 구충 마취작용 항균작용 이뇨작용
忍冬草 Japanese honeysuckle	<i>Lonicera japonica</i>	어린싹, 잎, 꽃을 식용으로 하며, 겨울에도 시들지 않아서 '인동'이라고 한다. 잎은 차로, 꽃은 술로 담가 먹는다 (일본각지)	이뇨작용 항균작용 해열, 해독 정혈작용
鶯腸草 Common Chickweed	<i>Stellaria media</i>	차로 이용하며, 봄의 七草 중 하나이다 (일본각지 산야)	항균, 화상 소담작용 피부병
Hamabofu 浜防風	<i>Glehnia littoralis</i>	사시미의 곁들임 야채나 식초 친 음식으로 사용하고, 유럽풍 후렌치 드레싱, 커티지치즈에 섞여 이용한다 (일본각지 해안 모래밭, 밭)	해열, 발한 두통, 감기열 관절통
蔞(머위) Japanese butterber	<i>Petasites japonicus</i>	새순은 생으로, 잎병은 삶아서 반찬으로 사용한다 (일본각지 산야)	체기, 위통 담, 해소기침
茗荷 Myoga	<i>Zingiber mioga</i>	특유 방향이 있고, 잎은 생으로, 꽃봉우리, 어린 줄기도 요리에 다양하게 이용한다 (일본 관동의 나무그늘, 연안)	토혈, 기침, 요통
三葉 Japanese horwort	<i>Cryptotaenia japonica</i>	요리에 다양하게 이용하는데 생엽의 방향으로 이용한다 (일본각지 산야의 습한 곳)	이뇨, 소담 해독, 강장

허브 명칭	학명	용도(원산지 및 재배지)	효능
蕨 Bracken Wasabia koreana)	<i>Pteridium aquilinum</i>	뿌리, 잎, 줄기, 꽃 등 전초가 식용이 되나, 꽃이 초절임. 잎병은 설탕에 끓여, 생선회에 뿌린다 (일본 각지 산야의 나무그늘이나 약간 습한곳)	식욕 증진 방부작용 정장작용
Sorrel 스칸보	<i>Rumex acetosa</i>	즙액이 나오며 샐러드로 식용한다 (일본 각지 산야의 길가 밭)	수렴, 이뇨제 변비, 위장 출혈, 결석
蒲公英 Dandelion	<i>Taraxacum platycarpum</i>	익은 생으로 샐러드, 데쳐서 담그거나 버터 무침, 꽃은 튀김. 허브와인으로 이용하며 각종 미네랄과 비타민 풍부하다 (일본 각지 산야)	진위제, 위담 소화불량, 변비

〈표 2〉 일본의 허브를 이용한 가공식품

상품명	회사명	제품 내용
허브 캔디	스위스리콜라	13종의 herb 추출물
롯데의 캔디	롯데	인삼 herb 추출물
무설탕 캔디	칸로	비파차 및 herb 추출물
용각산 캔디	미각당	herb 추출물
VC-3000 캔디	노벨제약	12종 herb 추출물
잠을 쫓는 캔디	카네보식품	13종의 herb 추출물
녹차 캔디	鷹雀鮎本 舖	13종의 herb 추출물 및 녹차엑기스
쿨워터	JT	Lemon balm 엑기스
Nestea	네슬레일본	Mint
썬키트그레이프라벤다	삼양제과	Lavender 엑기스
아로마티	일본펍시콜라	Rosemary 엑기스
포레허브인와인	사뽀로맥주	Rosemary, Peppermint, Chamomile.
서양향초차	칼피스식품	Rosemary, Peppermint, Lemon balm
허브믹스차	카카니시유업	Peppermint
리크허브	하코로모식품	Chamomile, Jasmine

《출처 : 食品と開發, 34(3), P. 9~37 (1999)》