

안정적인 원료콩 수급조달을 위한 제언

장 병 환

소속 : 자유기고가
전화 : (02) 529-5494
E-mail : jbhbeans@hanmail.net



전통 건강식품으로 으뜸인 콩나물을 정의(定義)해보자.

콩나물은 말 그대로 콩을 불리고 싹을 내어 짧게는 5~6일, 길게는 7~8일 동안 알맞게 길러서 이것을 조리하여 먹는 농산식품이다.

콩은 소립종이어야 하며 물은 주는 것은 1일 5~6회 오염되지 아니한 지하수로써 15~16 °C 수준의 온도관리가 최적이다. 물주는 작업은 수분의 공급은 물론 성장 중 발생하는 자생 열을 식혀주고 분비물을 제거하는 효과가 있으며, 기술보다 오히려 정성이 중요하다.

콩나물이 언제부터 먹기 시작하였는지 기록은 없지만 고려시대 향약구급방에 대두황이라고 기록이 시작된 것을 보면 훨씬 그 이전부터 어쩌면 삼국시대부터 우리의 조상들은 콩나물을 길러서 먹은 것으로 추측이 가능하다. 이외에도 [본초강목], [산림경제], 그리고 조선시대의 [동의보감]에 까지 주로 약재로써 효능과 가치를 기록한 것으로 보아 콩나물은 약재로써의 가치가 매우 높은 것으로 취급되었으며, 지금도 우황청심환을 만들 때 주요 재료로 사용이 되고 있다.

또한 현대에 와서는 성분분석이 세밀한 것까지 가능해 지면서 콩나물 뿐리에 많이 함유된 아스파라긴산이 숙취 해소에 좋아 가능성 식품에까지 이용이 되고 있다. 그밖에 성인병, 당뇨, 암에 이르기 까지 효능이 있는 연구발표가 끊임없이 이어지고 있으며, 이로 볼 때 건강식품으로써 매우 가치가 있음에는 틀림이 없다.

식품 자체로서도 매우 가치가 높아, 국이나 찬은 물론 어떠한 음식과도 궁합이 잘 맞아 약방의 감초처럼 짬, 탕, 볶음 등 다양한 종류와 다양한 요리에 널리 이용이 되고 있다.

두 채 논 단

무려 85% 이상의 콩을 외국에서 도입해야 한다.

불과 수년 전까지만 해도 국산콩으로 85% 이상의 콩나물을 재배하여 왔으나 1998년부터 국내의 급격한 콩 생산 부진으로 이제는 좋던 싫던 85% 이상의 콩을 외국에서 도입하여야만 원료 콩을 조달할 수밖에 없는 실정이 되었다.

지금까지는 중국이나 미국, 캐나다에서 비교적 안정적으로 공급이 되어 왔지만 지난해인 2003년에는 중국에서 콩 경작축소와 가뭄으로 인하여 생산량이 현저히 감소되었고, 미국 또한 같은 상황으로 가격도 많이 상승하였을 뿐만 아니라 주화기에 품귀현상마저 일어나고 있다. 수화기의 품귀현상이란 결국 콩이 출하되는 대로 매점매석 되어 숨어 버린다는 의미이며, 이러한 현상이 중국 내에서 일어나고 있으므로 우리로서는 손을 쓸 수도 없는 상황에 문제의 심각함이 있다.

원래는 중국이나 미국에는 콩나물콩의 생산이 없었다.

1980년 후반에 일본 사람들이 낫또(納豆)용으로 사용하기 위하여 소립종의 계약재배를 시작하였고, 한국에서 콩나물콩 수요가 생기면서 이 콩을 도입하게 되었다. 따라서 자연히 생산량이 늘어났고, 이제는 중국 당국까지 종자 연구에 심혈을 기울이게 되었지만 오히려 철저하게 계획생산을 하고 있는 미국이나 캐나다마저 중국산에 밀려 준저리 소립종의 생산이 감소되어버린 실정이 되었다.

2002년에는 중국의 생산과잉으로 한국에까지 공급과잉이 되어서 원료콩 유통시장이 문란해지고 왜곡되어 혼란스러운 일까지 있었지만 2003년에는 생산기피와 가뭄으로 현저히 감소되어 버렸으며 미국과 캐나다마저 생산량이 많지 않아 한국의 두채(콩나물)산업에 원료콩 수급조달의 상당한 차질과 어려움이 예상되고 있다.

지금까지 경험으로 보아서 국산콩만 사용하던 시절에는 수확 전에 콩 파동은 흔히 있었던 일이지만 콩이 없어서 콩나물 생산이 중단된 일은 없었다. 다만, 가격이 오르고 품귀현상이 일어났을 뿐이다. 다른 콩으로 대체하여 생산할 수는 있었으나 문제는 콩나물의 품질과 가치가 현저하게 저하된다는 점이다.

콩나물은 콩으로부터 시작이 된다.

국산콩 생산을 장려하여 100% 아니 50% 만이라도 수급조달을 할 수 있는 시대라야 한다. 아직까지도 일부 생산은 되고 있지만 이것은 국산콩을 차별화하여 운영하는 업체들의 몫에도 부족한 형편이고, 대부분의 일반 업체에서는 어차피 외국산을 도입하여야만 수급조

달이 가능할 수밖에 없는 실정이다.

원료콩이 흔들려서는 안된다.

현실이 그렇다하더라도 외국의 작황이나 사정에 의하여 원료콩이 흔들려서는 안될 것이다. 오히려 적극적으로 우리에게 적합한 우수한 품질의 콩이 생산될 수 있도록 유도하여야 하며, 콩이 국가간에 균형을 맞추어 도입될 수 있도록 조절할 수 있어야만 필요한 물량을 적정한 가격으로 면 장래에 까지 안정적으로 조달할 수 있게 될 것이다.

이러한 원료콩 안정적인 수급문제는 두채(콩나물) 업체들이 힘을 모아 마음만 먹으면 의외로 쉽게 이루어 낼 수도 있을 것이다. ⑤

[원예대사전]에 ‘두채’, ‘콩나물’ 등이 수록되었습니다.
콩나물은 이젠 누가 뭐래도 [원예농산물]입니다.

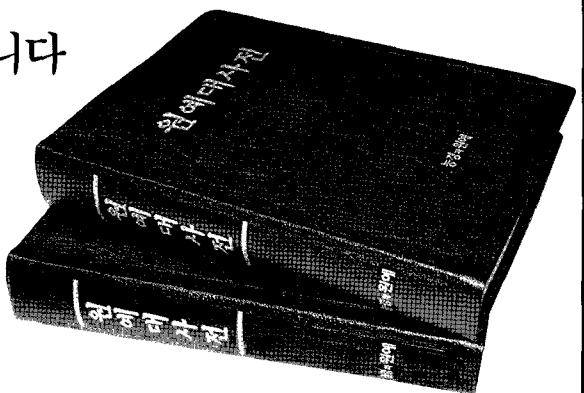
2004년

원예대사전

원예농업의 모든 것을 담았습니다

대한민국 최고의 원예학 분야 석학과 전문가 104명이 집필위원으로 참여하여 원예농업 분야의 전체 수록용어 5,000개, 해설용어 3,500개, 영문용어 5,600개를 수록했습니다.
국제경쟁력을 갖추려는 원예농업인들에게 실제 농업경영에 도움이 되는 원예관련 기술과 지식 그리고 정보를 올바르게 얻을 수 있는 지침서로서 훌륭한 샘을 역할을 할 것입니다.

* 평판 4×6배판 * 분량 760쪽 * 가격 8만원



전화주문시 (사)대한두채협회 회원임을 알려주시면 10% 할인된 72,000원에 발송해 드립니다.

구입문의 (031) 421-8112

 **농경과원예**

농업종합미디어그룹을 지향하는

대한민국 농업포털

digitalagro.com