

식용꽃 산업의 현황과 과제 (1)

권혜진* 박사
두레친환경농업연구소

1. 서론

식용꽃(edible flower)이란 먹을 수 있는 꽃으로 음식의 주재료나 음식의 색, 향기, 맛을 돋우기 위하여 사용하는 꽃을 말한다. 보다 넓은 의미로 옛날부터 산야초나 화목(花木) 중에서 먹는 꽃을 산채로 이용하던 것도 포함되며, 현재 이용하고 있는 식용꽃의 일부는 허브에 분류하여 이용하기도 한다.

최근 건강에 대한 관심이 높아지면서 친환경 농산물, 기능성 식품 등의 식용꽃 소비가 증가하고 있다. 식용꽃이 가지고 성분에 대한 영양학적 가치는 알려져 있으나, 과학적 근거가 부족한 실정으로, 식용꽃의 기능성 성분 분석 및 그 작용기작에 관한 연구의 필요성이 대두되고 있는 실정이다. 또한, 식용꽃 생산의 활성화 및 소비의 일반화를 위하여 가공 및 새로운 식품개발을 통한 산업화가 절실하며, 이를 위한 법적 기준 및 제도적 규제 마련이 시급하다고 할 수 있다.

꽃을 보면서 즐기는 것이라는 개념에서 먹을 수도 있는 것이라는 개념으로 확산시킴으로서 식생활을 풍부하고 건강하게 하며, 그에 따른 생산의 전문화와 산업화를 유도할 수 있다고 판단된다. 이러한 최근의 관심에 비해 국내에서의 식용 가능한 꽃에 대한 연구는 전무한 실정으로 다양한 연구결과를 토대로 식용꽃의 과학적 검증 및 관련업계의 실태파악이 요구되

고 있다.

현재 국내에서 재배, 생산되고 있는 식용꽃의 종류는 프리물라, 팬지, 한련화 등 20여종으로 외국에서 보편적으로 이용되고 있는 식용꽃을 생산, 이용하고 있으며, 자생식용꽃 발굴 작업을 통해 보다 다양한 식용꽃 자원을 확보할 필요성이 대두되고 있는 실정이다. 다양한 식용꽃 종류에 따른 재배 및 개화기술 확립이 필요하다. 이에 국내에서 식용꽃을 생산하는 업체를 중심으로 재배에서 유통, 소비에 이르는 과정에서 나타는 문제점을 파악하고, 국내 식용꽃 산업의 방향을 제시하고자 한다.

본 연구를 위하여, 첫째, 인터넷 검색을 사용하여 관련농장, 업체 등을 조사하였고, 국내외 문헌 등을 중심으로 자료를 수집하였다. 둘째, 식용꽃 생산에서 유통에 이르는 현황 조사를 위하여, 현재 식용꽃을 생산하여 판매하는 농장을 대상으로 설문 및 청취조사를 통하여 자료를 수집하였다.

2. 식용꽃 관련업체의 현황

인터넷을 통하여 식용꽃을 재배, 유통하는 14개 업체를 조사하였다¹⁾. 이들 업체를 생산업체, 유통업체, 관광농원 3가지 업태로 크게 분류하였고, 업체가 위치한 소재지를 정리하였다. 이외에 인터넷 판매사이트도 있었으나, 홈페이지에 식용꽃 상품에 대한 내용

* corresponding author

phone) 02-3472-8830 e-mail) senica@netian.com

1) 인터넷 조사는 2004년 11월에 이루어졌으며, 관광농원의 형태로 허브식물과 함께 식용꽃을 재배, 이용하는 업체는 지속적으로 확대되고 있는 실정이다.

이 매우 미비하여 업체로 분류하지 않았다.

〈표 1〉에서 볼 수 있듯이 생산을 전문으로 하는 업체의 경우 5업체로 조사되었고, 허브식물, 쌈채소 등을 주로 생산하면서 식용꽃을 함께 생산하는 농가들로 식용꽃의 경우 주문량에 따라 생산량을 탄력적으로 조절하고 있는 것으로 조사되었다. 유통전문업체의 경우 5군데로 조사되었으며, 이중 2업체는 생산농장에서 생식용 식용꽃을 구입하여 소포장 단위로 판매하는 업체이고, 3업체는 허브식물을 이용한 제품을 생산, 수입, 판매하는 업체로 조사되었다. 또한, 재배는 하고 있으나, 관광농원 등의 형태로 자체수요로 전량소비되는 업체가 4군데로 직접 운영하는 음식점에서 이용되거나, 농원내 정원을 구성하는데 이용되고 있는 형태이다. 식용꽃 관련업체의 생산, 유통의 경우 생식용이 대부분을 차지하고 있으며, 가공품의 형태로는 건조된 꽃차 정도로 매

우 부족하다. 자체수요의 경우 업체의 필요에 따라 생산이 일정하지 않으며, 관광객들의 볼거리와 음식점 수요로 이용되며, 농원내 가공품 제작에 필요한 양에는 부족한 실정으로, 반제품을 구입하여 재포장하여 판매하거나, 완제품을 구입하여 진열하는 경우가 많다.

〈표 2〉는 관련업체가 위치한 소재지를 도별로 분류한 것으로 14개업체 중 50%인 7업체가 서울, 경기지역에 위치하고 있다. 식용꽃의 경우 저장수명이 매우 짧아 다른 채소에 비해 유통기간이 매우 중요한 가격요인으로 작용될 수 있다. 이에 농수산물 시장을 중심으로 한 유통업체가 발달하고, 주말 관광객을 유도하기 위한 경기도 지역의 관광농원의 형태가 발달하게 된 것으로 판단되었다.

충청도의 경우 국내 최대규모의 생산농장과, 인지도가 높은 관광농원이 위치한 곳으로 생산농장을

표 1. 식용꽃 관련업체 현황^a

분 류	업체형태 ^b			소재지	홈페이지운영	연락처	기 타
	생 산	유 통	관광농원				
1	○			충남	○	041-841-5272	채소전문농가
2	○			경기도	○	031-797-9757	채소전문농가
3	○			서울시	○	02-430-7320	화훼전문농가
4		○		서울시	○	02-407-3735	도매업체
5	○			경기도	○	02-402-0494	채소전문농가
6		○		대전시	○	042-525-7572	소매업체
7		○		서울시	○	02-702-3313	소매업체
8		○		제주도	○	064-773-0097	제품생산
9			○	충북	○	043-277-6633	관광농원
10			○	경기도	○	031-294-0088	관광농원
11	○			전북	○	019-605-4498	노지재배
12			○	강원도	○	033-335-2902	관광농원
13		○		충북	○	043-212-1961	수입업체
14			○	경기도	○	031-535-6494	관광농원
계	5	5	4		14		

a 인터넷 검색후 전화 확인

b 생산: 생산전문농가, 유통: 도소매업체, 자체수요: 관광농원 등 자체내 수요로 소비되는 경우

표 2. 식용꽃 관련업체 소재지 현황

소재지	서울, 경기도	충청도	강원도	경상도	전라도	제주도
업체수	7	4	1	-	1	1

중심으로 식용꽃 구입이 용이하여 다른 지역과 달리 생산과 유통 관련업체가 공존하는 것으로 판단되었다. 그외에 강원도의 경우 관광농원의 형태로 자체 수요가 이루어지는 곳이고, 제주도의 경우 허브식물 재배에 유리한 환경조건으로 제품을 생산하는 업체로 일부 식용꽃에 대한 정보를 제공하고 있다. 전라도에 위치한 농장은 노지재배를 통한 생산으로 다양한 종류의 원예식물을 생산하고 있으며, 말로우, 팬지, 라벤더 등을 생산하고 있다.

3. 국내 식용꽃 생산과 이용 현황

3.1. 식용꽃 재배농가

국내 식용꽃 이용은 90년대 중반부터 소규모로 재배되면서 알려졌으며, 현재 5여 농가에서 쌈채소 및 허브를 재배하면서 일부 식용꽃을 재배, 생산하고 있으나(표 1), 농가 생산액의 5%미만으로 소규모로 이루어지고 있는 실정이다.

이 중 식용꽃 생산 형태에 있어 크게 대별되는 3 농가를 대상으로 사례별 생산현황을 살펴보았다. 화훼전문농가(A농가), 채소전문농가(B농가), 유통업 자회사로 시작한 농가(C농가)의 3농가로 나누어 사례조사한 결과는 다음과 같다.

3.1.1. A 농가

서울에 위치한 농장으로 1시간내에 가락동 농수산물시장에 물건을 납품할 수 있어 저장성이 떨어지는 식용꽃의 유통에 매우 유리하다. 30년의 화훼농

업경력을 가지고 있으며, 현재 허브식물을 생산, 판매하고 있다. 가족 외에 24명의 연간고용인을 고용하여 운영하고 있으며, 7000평의 비닐하우스에서 생산, 판매를 하고 있다. 농장고유브랜드를 가지고 있으며, 홈페이지를 운영하고 있다.

식용꽃을 처음 시작한 것은 1994년으로 외국의 관련 책자를 보고 시작하게 되었으며, 친환경농산물 인증은 받지 않았으나, 앞으로 받을 의향이 있다고 대답하였다. 식용꽃 재배에 있어 친환경농산물 인증이 매우 중요하며, 이는 소비자의 안전과 직결되는 문제라고 지적하였다.

식용꽃 재배를 하면서 필요한 교육으로 법률 관련교육과 외국의 식용꽃 이용사례에 대한 교육을 원하였다. 식용꽃을 대량생산하기 위해서는 다양한 가공기술등 상품화 기술을 요하며, 이를 위한 법률적 자문이 필요함을 절실히 느낀다고 답하였다. 식용꽃 산업의 앞으로의 전망에 대한 질문에 소득수준 향상으로 새로운 식품의 수요 증가와 자생식용꽃 개발 및 재배기술 발달과 함께 전망은 밝을 것으로 예상하며, 단지 식용꽃 상품화와 수요자 확대가 선행되어야 한다고 답하였다.

현재 식용꽃 가격에 대한 질문에 그저그렇다는 답을 하였으며, 최근 일반 관상용 꽃으로 재배된 꽃이 식용꽃으로 둔갑하는 경우가 발생하는 등의 문제점을 지적하였다. 또한, 지속적인 식용꽃 생산을 위해 식용꽃을 10여년간 재배하면서 생산비 증감에 따른 식용꽃 생산이 줄어들고 있는 실정이나, 식용꽃에 대한 홍보와 소량 판매를 유지하므로서 다른 허브생산업체와의 차별성을 유도하는 등 홍보효과로 식용꽃을 이용하고 있는 실정이라고 답

하였다. 전체 생산액의 5%에 미치지않는 소규모 생산액이었다.

생선회 등 요리에 장식용으로 사용하는 절화를 식용꽃으로 판매하는 경우가 종종 있어 소비자에게 오해의 소지를 만들수 있으므로 소비자 교육 및 홍보가 중요하다는 점을 강조하였다.

3.1.2. B 농가

충청도에 위치한 채소전문농장으로 서울, 경기권과 충청도 지역의 수요를 충당하고 있다. 가족 4명 외에 15명의 연간고용인을 고용하여 운영하고 있으며, 식용꽃만을 경작하는 면적이 300평 정도이다. 식용꽃 재배는 1995년부터 시작하였고, 소비자 욕구를 충족시키기 위하여 새로운 작물을 찾는 노력에서 식용꽃에 대해 관심을 가지기 시작하여, 품목을 늘려왔다. 30년의 채소농업경력을 가지고 있으며, 현재 쌈채소를 주로 재배하고 있다.

식용꽃 재배농가 중 유일하게 1995년 유기재배 농산물 인증을 받았다. 친환경농업관련 교육을 주기적으로 받았으며, 화훼류의 개화조절에 대한 교육과 소비자 취향에 대한 자료가 필요하다고 답하였다. 농장 고유 브랜드를 가지고 있으며, 홈페이지를 운영하고 있다.

20여종의 식용꽃을 재배하고 있으며, 시장성에 따라 식용꽃 종류를 조금씩 전환시키고 있었다. 예를 들어 후크시아의 경우 색상과 모양이 뛰어나 2003년까진 재배를 했으나, 아린맛이 강하여 식용하는데 이용도가 떨어져 2004년엔 재배하지 않은 식물이며, 치자의 경우도 향은 좋으나 맛이 좋지 않아 재배식물에서 제외된 경우라 하겠다. 개별 판매를 하고 있으며, 식용꽃 가격에 대한 질문에 절화에 비해 낮은 수준이라고 평가하였으며, 조금 더 받기를 원하였다.

식용꽃 산업에 대한 앞으로의 전망에 대해서는 잘 모르겠다고 평가하였는데, 소득수준 향상으로 새로

운 식품에 대한 수요 증가, 자생식용꽃 개발 및 재배 기술 발달이 이루어지면 식용꽃 산업이 발전할 수 있을 것이라고 답하였다.

앞서 A농가에서도 언급한 내용처럼, 관상용 재배 절화와 식용꽃의 구별이 모호한 점을 가장 큰 문제점으로 대답하였고, 식용꽃에 대한 소비자 홍보 및 교육을 통해 인식을 보편화하는 것이 매우 중요하다고 답하였다. 또한, 식용꽃을 이용한 다양한 가공품이 만들어져야 하는데, 식용꽃 가공과 관련한 법률적 토대가 선행적으로 이루어져야 대량의 식용꽃 생산이 가능할 것으로 판단되었다. 국내에서 식용꽃을 가장 많이 생산하고 있는 농가이지만 식용꽃이 차지하는 생산액은 전체 생산액의 5%내외라고 답하였다.

3.1.3. C 농가

경기도 위치하고 있으며, 채소전문농가라 할 수 있는 C 농가는 연간 25명을 고용하여 운영하고 있으며, 1,000평 정도를 경작하고 있다.

식용꽃 재배는 2003년부터 시작하였으며, 농업전문가의 소개로 재배하기 시작하였다. 이 농가의 경우 중·도매인으로 시작하여 식용꽃을 도매하다가, 영농조합법인을 설립하고, 조합의 주요 생산작물인 새싹채소 및 베이비 채소를 판매하는데, 시각적으로 보조적 역할을 하기위해 식용꽃을 직접 재배하기 시작하였다. 식용꽃에 대한 친환경농산물 인증은 받지 않은 상태이나 앞으로 인증을 받을 의향이 있다고 답하였다. 농장고유 브랜드를 가지고 있으며, 홈페이지를 운영하고 있다.

이 농장의 경우 새싹 비빔밥 음식점을 대상으로 계약재배 및 판매가 이루어지고 있어 식용꽃의 판매처 확보는 어려움이 없었으며, 일부는 도매시장으로 판매하고 있다.

재배하는 식용꽃은 팬지, 프리물라가 주를 이루며,

미니장미, 패랭이, 제라늄, 일일초 등 6여종의 식용꽃을 재배하고 있다. 개화조절을 위한 노력없이 넓은 면적에서 재배하여 필요한 시기에 개화한 꽃을 수확하는 형태로 생산되고 있다. 식용꽃 조수입이 차지하는 비중은 총조수입의 5%이내이다. 식용꽃 가격은 관상용에 비해 높다고 생각하고 있으며, 식용꽃 가격에 만족하는 편이다. 앞으로 식용꽃 산업 전망은 발전할 것으로 보며, 소득수준 향상으로 새로운 식품의 수요 증가에 따라 발전될 것이라고 답하였다.

이 농장의 경우 겨울철 온도조절이 쉽지 않아 수확시기가 불확실하여, 겨울철 식용꽃 수요를 충족시키기 어렵다고 답하였고, 겨울철 재배가 가능한 식용꽃 종류를 개발할 필요성이 높다고 하였다. <표 3>은 우리나라에서 식용꽃을 생산하고 있는 농가들의 일반사항을 보여주고 있다.

이들 세농가를 비교해보면 식용꽃이 차지하는 농가의 생산액이 전체 조수입의 5% 미만의 생산액을

차지하고 있으며, 식용꽃 판매의 이점으로 농가의 홍보효과 및 앞으로의 수요확대를 기대하고 있으며, 다양한 가공품 개발에 따른 수요는 지속적으로 발전가능할 것으로 생각하는 것으로 조사되었다. 인터넷 조사에서 14개 농장 및 업체가 식용꽃 생산, 판매에 관여하는 것으로 조사되었다.

3.2. 식용꽃 이용

3.2.1. 재배되고 있는 식용꽃

현재 국내에서 재배되고 있는 식용꽃은 20여종으로 계절별 재배되고 있는 식용꽃의 종류는 <표 4>에서 보는 바와 같다.

이중에서 한련화, 팬지, 프리물라, 데이지 등이 소비자 기호도가 높은 것으로 답하였으며, 이들 꽃을 주로 생산하고 있는 것으로 조사되었다. <표 3>에서 볼 수 있듯이 재배되고 있는 식용꽃 종류가 농

표 3. 식용꽃 생산 농가 일반사항

농장명	A농가	B농가	C농가
위치	서울시	충남	경기도
작물유형	화훼전문농가	채소전문농가	채소전문농가
경영유형	개별농가	개별농가	영농조합법인
연간노동력	26명(가족 2명)	19명(가족 4명)	25명
식용꽃 재배시작	1994년	1995년	2003년
재배종	10여종	20여종	4종
농업경력	30년	30년	1년
식용꽃 재배전 작물	일반화훼	채소	중·도매인
친환경농산물 인증현황	계획중	유기재배인증(1995년)	무농약인증(새싹채소) · 식용꽃에 대해 계획중
어려운점	관상용 꽃과의 구별 가공산업과의 연계방안 소비자 인식확대	관상용꽃과의 구별 소비자 확대	겨울철 재배가능한 식용꽃 개발
생산액	5% 미만	5% 미만	5%

표 4. 계절별 재배되고 있는 식용꽃

계절	식물명
봄	데이지, 포트매리골드, 미니장미, 베고니아, 자스민, 장미, 패랭이, 팬지, 프리물라, 한련화
여름	포트매리골드, 멜로우, 베고니아, 스위트피이, 제라늄, 토레니아, 팬지, 한련화
가을	국화, 포트매리골드, 베고니아, 석죽, 스위트피이, 일일초, 팬지
겨울	포트매리골드, 베고니아, 팬지, 한련화

장마다 다르게 조사되었는데, C농장의 경우 새싹비빔밥위에 올라갈 수 있는 사이즈의 꽃을 선호하여 생산하고 있었으며, 식용꽃 재배연수가 짧아 아직 까지 식용꽃 종류가 다른 농장에 비해 적은 것으로 나타났다. 반면, 식용꽃 생산을 꾸준히 해오고 있는 B 농장의 경우 소비자의 기호도에 따라 매년 재배하는 꽃의 종류가 바뀌기도 하며, 필요에 따라 생산량을 증가하거나 감소하는 등 다양한 종류의 꽃을 확보하고 생산을 조절하고 있었다. 한 종류의 꽃이라 하더라도 색상이 매우 다양하여 포장시 색을 조합하여 판매하기에 유리한 것으로 조사되었다.

Kelley(2001)의 보고에 의하면 팬지꽃의 색조합, 포장용기 사이즈, 가격 등에 대한 소비자 기호도를 조사한 결과 식용꽃 구입 선택의 가장중요한 점으로 꽃색상을 들었다.

특히, blue, yellow, orange 의 세가지 색상이 조합된 형태를 가장 선호하는 것으로 나타났다. 이러한 조사에서도 알 수 있듯이 다양한 종류의 식용꽃을 확보하고, 다양한 색상의 꽃을 생산하는 것이 판매에 유리할 것으로 판단되었다.

이들 식용꽃은 모두 플라스틱하우스 내에서 재배되고 있으며, 겨울철 난방비 문제로 다른 계절에 비해 식용꽃 생산이 현저히 줄이고 있었으며, 개화기에 따른 계절 생산이 되고 있는 꽃도 있었다. 자스민, 멜로우 등이 이에 해당하는 식물로, 식용꽃으로서 장점이 많음에도 불구하고, 개화조절 등의 이유로 한정적 재배가 이루어지고 있었다. 그 외 한련화, 팬지, 베고니아, 금잔화 등은 계절에 크게 관계없이

연중재배가 가능한 식용꽃이라 할 수 있다.

식용꽃의 경우 채소류와 달리 개화조건이 까다로운 식물은 연중생산이 어려우므로 지속적인 공급이 어렵고, 식용꽃 재배경력이 짧을 경우 기술적으로 어려움을 호소하는 부분이기도 하다.

식용꽃 소비자들 대부분은 겨울의 삭막함을 벗어나 봄을 느끼고자 하는 욕구가 강해지면서 식용꽃 소비가 증가되며, 방송등 매스컴의 관심도 봄철에 집중되어 있어 대부분 봄철에 재배되는 꽃이 많은 편이며, 지속적인 이용증대를 위해서는 계절에 따른 소비자 기호도가 높은 종류를 발굴할 필요성이 있는 것으로 조사되었다.

특히 식용꽃재배의 경제성이 낮은 겨울철에도 재배가 가능한 식용꽃 발굴은 매우 중요한 점으로 지적하였다.

3.2.2. 식용꽃 이용 방법

식용꽃이 이용되는 형태는 주로 꽃비빔밥, 꽃샐러드, 꽃케이크, 식용꽃 싹밥, 꽃차, 섬백리향딸기무스 등 디저트에 주로 이용되고 있으며, 볶거나 찌거나 하는 등의 요리보다는 후레쉬한 상태로 그대로 이용하는 경우가 대부분이라 할 수 있다. 식용꽃의 특성상 열이 가해지거나 할 경우 색상변화가 심하게 일어나 미적가치를 잃게 되는 경우가 많기 때문에 후레쉬한 상태로 이용하게 되며, 꽃차의 형태로 건조형태의 가공품이 상품화되고 있는 실정이다.

〈표 1〉의 경영형태 분류에 따른 자체수요(관광농



▲ 꽃비빔밥

원의 경우 농원내 음식점에서 식용꽃을 이용한 비빔밥, 샐러드, 꽃차, 허브빵 등의 메뉴를 선보이고 있으며, 관광객들의 호기심을 자극하며, 새로운 맛을 경험할 수 있도록 돕고 있었다. 여기에 각 농원의 특성을 살려 허브고추장, 허브잼, 허브커피 등 핸드메이드 제품을 판매하고 있었다.

서양의 경우 식용꽃에 대한 요리가 좀더 많이 개발되어 있어 차이브꽃을 넣은 달걀볶음, 풋트매리골드(금잔화) 샐러드, 지중해풍의 타임버섯요리, 원추리를 곁들인 오리요리 등 다양한 요리를 맛볼 수 있다(Brown, 1999).

이외에도 설탕절임 꽃, 세이지꽃 겨자소스, 엘터플라워 딸기잼, 보리지 꽃 편치, 장미꽃잎 셔베트 등 소스나 디저트도 다양하게 개발되어 있다. 또한 식용꽃 관련 책자들을 통하여 가정에서 할 수 있는 식용꽃 재배, 분가꾸기, 번식하기 등 식물관리에 대한 지식을 전달하고 있어, 소비자들이 손쉽게 이용할

수 있도록 돕고 있다.

일본의 경우 1988년 미국에서 상륙한 식용꽃 봄을 타고 ‘지역특산’ 이니 ‘새로운 농업’ 을 대안으로 일본 각지에서 생산되고 있으며, 부족한 양은 미국에서 수입하는 등 급격히 발전되었다. 또한 미니장미, 난 꽃잎을 두부에 넣은 ‘꽃잎두부’, 각설탕에 특수 가공한 허브꽃잎을 넣어 ‘허브슈가’ 등의 상품을 개발하는 등, 전문레스토랑이나 식품가공업자가 출현하고, 타분야 산업과의 제휴도 증가하는 모습을 보인다(윤재길 역, 2000).

식용꽃의 원조라고도 할 수 있는 식용 국화는 맛과 향기가 좋아 아오모리현에서 ‘아보궁’이라는 품종이 재배되고 있다. 꽃잎을 증기로 찌서 온풍으로 약 10시간 정도 건조시킨 후 출하하고 있으며 말린 건국화는 칼륨, 나트륨, 클로로겐산을 포함하고 있어 고혈압 예방과 강장 작용의 효과가 있는 건강식품으로 평가되고 있다. 주로 무침요리로 간편하게 먹을 수 있지만 초밥과 샐러드의 재료로 이용되기도 한다(일본농업신문 자료, 2003).

서양과 일본의 경우처럼 아직까지 많은 종류의 요리법이 개발된 것은 아니나, 식용꽃을 이용한 요리가 자주 소개되고 있으며, 소비자들이 관심도가 높아지고 있다.

〈다음 호에는 “식용꽃 재배 및 이용의 문제점과 식용꽃 유통과정”이 계속됩니다.〉

〈자료출처: “친환경농업연구”〉

