

유명한 이솝우화 중에는 여우와 두루미의 이야기가 있습니다.

이 건 주
안동대학교 생명공학부

어느 날, 여우는 두루미를 초대했습니다.

"오늘은 제 생일이라, 두루미님을 모셨어요. 맛있는 음식을 장만했으니 배불리 잡수세요." "고맙군요. 생일 축하합니다."

두루미는 여우를 따라 음식을 차려 놓은 곳으로 갔습니다. 음식들은 하나같이 납작한 접시에 담겨 있었습니다. 두루미는 부리가 길고 뾰족해서 납작한 그릇에 담긴 죽이며 음식을 먹을 수가 없었습니다. 그러나 여우는 짹짹 소리를 내며 맛있게 먹는 것이었습니다. "아니, 두루미님 왜 그러세요? 죽이 맛이 없나요. 난 이렇게 맛있는데……." "어서 드세요."

여우는 접시의 음식을 혼자서 냠냠거리며 다 먹었습니다. 하지만 아무 것도 못 먹고 냄새만 맡은 두루미는 약이 올랐습니다.

"여우님, 오늘은 제가 초대를 받아 즐거웠어요. 다음엔 제가 모시겠어요."

며칠이 지났습니다. 여우는 두루미 집으로 초대를 받아 갔습니다. 두루미는 목이 좁고 긴 병에 다 맛있는 고기 국을 넣어 여우에게 주었습니다.

"자, 마음껏 드세요. 여우님!" "아, 맛있어라!"

두루미는 주둥이를 병 속에 넣고 고기 국을 맛있게 먹었습니다.

"아니 여우님은 고기 국이 싫으신가 봐요. 그럼 제가 다 먹겠어요."

두루미는 여우 똥으로 내놓은 국까지 맛있게 먹었습니다. 여우는 냄새가 훌륭한 고기 국을 먹지 못하고 군침만 계속 삼켰습니다.

우리나라의 껌이 중국시장을 석권하고 있는 것으로 알고 있습니다. 60년대는 외국물건을 보기가 무척 힘들었고 특히 껌 같은 것은 어린이에게 인기가 있는 것인데 어찌다가 미국 껌이나 일본 껌을 씹을 기회가 있었지만 처음에는 신비감 때문에 좋아하였으나 요즈음은 어디가나 한국 껌을 이용하게 됩니다. 중국에서 한국 껌이 미국 껌을 몰아낸 이유는 서양 사람은 고기를 많이 먹는 습성 때문에 껌 자체가 질기고 딱딱하여 채식위주인 중국인에게 이빨이 아프게 만들어 퇴출되었다고 합니다. 우리의 껌은 부드럽고 씹는 데 힘이 좋아 중국인의 식습관에 궁합이 맞아서 중국에서 사랑을 받게 되었다고 합니다.

이솝우화나 껌의 일화에서 보는 것처럼 전통적인 식습관이나 먹거리의 조리방법, 먹는 방법이 전부 다르게 발전하여 왔습니다. 서양 사람들은 극소수가 한약을 먹기는 하지만 독성이나 부작용이 많이 알려져서 한약을 보급하는 것은 불가능합니다. 또 한의사가 없으니 인삼이 우리의 전통적 복용방법이나 소비방법으로 수출에 나서는 것은 불가능합니다. 두루미는 두루미에게 적합한 음식의 종류가 있고 먹는 방법이 있고 여우는 여우에 적합한 먹거리와

먹는 방법이 있습니다.

인삼은 우리 한국 사람이나 중국 일본 등 동양 사람에게만 잘 알려진 보양식품이고 서양에서는 아직도 생소한 식품 중 하나입니다. 우리나라의 경우는 주로 한약에 처방되어 소비되다가 현재는 인삼차, 홍삼정, 홍삼, 인삼주, 수삼즙 등이 증가되고 있는 실정입니다. 우리나라에서 소비되는 형태로 우리가 수출에 나선다면 대부분 수출되는 것은 이민 간 동포나 일부 동양인에게만 한정된 시장이 형성될 것입니다.

인삼을 세계적인 식품으로 발전시키려면 이솝우화의 여우와 두루미의 이야기를 벤치마킹해야 된다고 봅니다. 물론 인삼이외에 다른 모든 제품도 같은 원리가 적용될 것입니다. 인삼을 서양인의 식습관과 음식, 이빨의 강도, 식품에서 얻고자하는 목적에 접목하여 들어가야 한다고 봅니다.

또한 인삼생산국이 늘어나므로 품질이나 효능을 높일 수 있는 연구개발이 필요하다고 보며 정부의 지원이 필요하다. 정부와 산업계가 공동으로 좀더 조직적인 연구개발이 필요하고 홍보가 필요하다고 본다.

발효인삼 제품의 개발

인삼의 효과는 사포닌으로 알려져 있으며 사포닌은 천연상태로 흡수되지 않아 기능이 없는 것으로 알려져 있다. 인체의 미생물에 의하여 사포닌에 붙어 있는 당이 떨어져야 효과를 발휘한다. 제품개발을 통하여 유산균이나 청국장 제조용 균, 김치 균에서 사포닌을 절단하는 균주를 찾아 인삼의 사포닌을 절단하는 발효 제품을 개발한다. 이는 모든 사람에게 인삼의 효과를 주게 될 것이다. 인삼 잎이나 저질 자원도 고부가의 제품으로 개발할 수 있을 것이다.

발효에 관여하는 균주를 이용하여 술, 화장품, 식품, 음료 등 다양하게 상품을 개발하여 수출을 할 수 있을 것이다.

인삼주제의 요리책

인삼을 이용한 전통 요리는 여러 가지가 개발되어 있다. 기존 개발된 요리와 기존 요리에 인삼을 첨가한 요리책을 만들어 요리책을 만든다. 여기에 서양요리에 향신료로 인삼분말을 첨가하는 방법으로 건강 요리를 만드는 법을 보급한다. 조리에 첨가하는 분말제품을 개발하여 보급한다.

Probiotic과 인삼의 결합

최근 probiotic은 살아있는 균으로 복용하지 않아도 좋다는 연구보고가 있다. 국내에서 개발된 분말청국장과 인삼분말을 혼합하는 제품도 가능할 것으로 본다. 유산균제제와 인삼분말을 첨가한 과자, 갠디, 초코렛, 쿠키는 새로운 기능성 제품으로 가능성이 있어 보인다.

운동선수용 스포츠 음료

인삼의 효과와 효능에 관한 문헌이 지속적으로 발표되고 있다. 이러한 효능을 다양하게 활용되면 한다. 근육강화나 지구력강화를 촉진시키는 스포츠 음료의 개발, 장수나 생명연장효과, 노화방지 등에 효과가 있는 웰빙 제품 개발

형태의 변화

홍삼의 경우 절편상태나 원형을 유지한 채로 판매되고 있다. 아직 용량에 대한 개념이 없어 한 뿌리 채로 먹기도 하고 몇 번에 나누어 먹기도 한다. 약이나 건강식품이라 판매를 하려면 복용 용량이 필요하다. 많이 먹으면 좋다는 것은 아무 약효도 없다는 것과 같은 의미를 지닌다. 약은 적은 용량으로 효과가 나는 것이다. 따라서 한약의 조제에 쓰이는 용량을 표준으로 삼아 1회용 분량을

적절하게 표준화 할 필요성이 있다. 수출용 제품은 홍삼도 갈아서 꿀과 열처리를 하여 서양 사람의 기호품과 같은 제형으로 만드는 것이 좋을 것으로 본다.

복합제품의 개발

인삼제품 한가지로 여러 가지 효과를 기대하기가 거의 불가능하다. 인삼을 주로 하여 일부 다른 식물을 첨가하는 복합제품의 개발도 좋을 것 같다.

삼계탕 스프

인삼과 조합을 하면 좋은 것으로 답이 있다. 인삼 미늘 대추 버섯 등을 혼합한 소스를 개발하여 백숙을 할 때 첨가하여 사용하게 해도 좋을 것 같다. 칠면조요리나 닭요리에 스프로 사용할 수도 있고, 감자튀김이나 햄버거, 스테이크의 요리에 소스로 쓸 수 있을 것이다.

동물용 제품

인삼첨가제품이 경주용 비둘기의 근육강화와 신경계 강화용, 소화기계 이상 치료용으로 판매되고 있다. 애완용동물이나 경주용동물에 대한 시장은 무척 크며 가격보다는 품질이나 효과위주로 구매하고 있다. 최근 유기농법으로 재배된 애완용 동물의 사료 시장이 3배 이상 급증하고 있다.

2003년 미국의 애완용 동물 용품이 300억불이며 08년 363억불에 달한다고 한다. 인삼을 첨가한 사료, 애완동물용 약품은 인삼을 이용한 동물실험 결과가 많으므로 새로운 분야로 진출하는 것이 가능할 것으로 본다.

http://liongatelofts.com/med/supra_elixir.htm

건강식품판매점과 연계

미국 등의 판매 형태를 보면 건강식품점이나 대형 소매전문점의 의약품 전문 코너가 있다. 제품의 판매확대를 위해서는 이러한 전문 매장과의 연계가 필요하다.

