

기적의 작물 '콩'

글 : 박홍재(농촌진흥청 농업연구관)



재배 콩(Glycine max)



중간형(Glycine gracilis)



야생콩(Glycine soja)

콩(大豆, *Glycine max*)은 기원전 17세기에서 11세기 사이 중국의 동부지역에서 처음 재배되었다고 한다. 우리나라의 경우, 함경북도 회령군 오동의 청동기시대 유적에서 콩이 출토된 점 등으로 미루어 만주 및 한반도의 콩 재배역사는 청동기시대부터라고 여겨진다. 재배콩의 기원식물로는 야생콩 또는 돌콩으로 보는 견해가 대부분이다. 그 발달 단계면에서 많은 학자들은 야생종으로부터 중간형을 거쳐 발달하였을 것으로 추정하고 있다. 재배종

의 선조식물로 여겨지는 야생콩은 한국, 태국, 일본, 북동 중국에 자생한다.

세계의 콩 재배면적은 1억ha 이상이고, 최대 생산국은 미국(생산량의 35%)이고 다음이 브라질(27%), 아르헨티나(21%)이다. 우리나라는 콩 재배면적이 71천여ha이고, 소비량은 사료용 96만 톤, 식용 44만 톤으로 총 140만 톤이나, 자급율은 8.7%에 불과하다. 콩은 일년생 단일성 작물로 낫의 길이가 짧을 때 꽂이 더욱 빨리 핀다. 이같이 낫 길이에 민감해서 우리나라 중부, 남부 품종 특성이 전혀 다르다. 품종을 고를 때 낫 길이와 온도에 대한 반응이 중요한 요소가 된다.

우리의 문화와 언어가 살아 숨 쉬는 대표적인 토종콩 '서리태'는 10월에 서리가 내리고 난 후에 수확하고, 종피는 검으나 속이 파랗다하여 '속청'으로도 불리운다. '한아가리콩'은 종자 백립의 무게가 43g 이상으로 보통 콩의 두 배로 한입에 넣으면 가득 찰 것 같다고 해서 붙여진 이름이다. '쥐눈이콩'은 작고 동그란 까만 색깔에 배꼽부분이 희어서 쥐눈처럼 보여 붙여진 이름이다. '선비잡이콩'은 콩맛이 매우 좋아 점잖은 선비도 붙잡는다하여 붙여졌다.

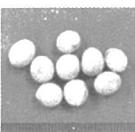
콩은 식품으로 이용된 이래 가장 중요한 단백질과 식물성 기름의 공급원으로 두부를 만들어 먹거나, 음료, 간장, 된장 같은 발효 조미료 등으로 이용한다. 최근에는 식·의약 신소재 기능성 식품으로 활용하기 위한 연구가 활발하다.

서양인보다 콩 단백질 섭취가 많은 동양인에게서 유방암과 결장암의 발생 비율이 낮다. 미국 국립암연구소는 콩에 많이 함유되어 있는 단백질 분해 저해제와 피트산은 혈중 콜레스테롤을 낮추는 작용을 하며, 피토스테롤은 호르몬 작용과 항암 작용, 이소플라본 중 제니스테인과 다이드제인은 항산화 작용과 항암작용이 있다고 하였다. 특히, 검정콩 종피에 함유된 안토시아닌 색소는 강한 항산화 활성 및 항균활성을 가지는 것으로 알려져 건강음료 및 화장품 산업의 주요 소재로도 이용된다.❶

〈출처 : 월간농경나눔터〉



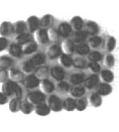
서리태



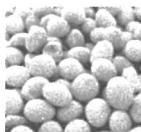
한아가리콩



쥐눈이콩



선비잡이콩



푸른독새기콩



수박태



아주까리밤콩



아주까리콩