

## 우리 버섯이 최고야!

오 정 민  
진원동초등학교 6학년

버섯은 우리 일상생활에서 많이 볼 수 있다. 버섯은 흔히 반찬이나 국 등으로 먹지만 약 재료로도 쓰인다고 한다.

버섯중에 먹을 수 있는 것으로는 송이버섯, 표고버섯, 팽이버섯, 느타리버섯 등... 그 수는 헤아릴 수 없을 만큼 많다. 또, 먹을 수 없는 버섯으로는 광대버섯, 파리버섯 등이 있다.

요즘은 수입버섯이 많이 사용된다고 한다. 이것은 우리나라 버섯보다 수입버섯이 값이 싸기도 하지만 소비자가 구별하지 못하기 때문이기도 하다. 그러면 지금부터는 우리나라 버섯과 수입버섯이 어떻게 다른지 알아보기로 하자.

먼저 영지버섯을 예로 들면 우리나라 버섯은 갓 표면의 무늬가 뚜렷하고, 갓 표면의 무늬에 따른 색깔 차이가 있지만, 반면에 수입산 버섯은 갓 표면의 무늬가 뚜렷하지 않고, 갓 표면의 무늬에 따른 색깔 차이가 없다. 또 우리나라 버섯은 갓에 벌레먹은 구멍이 없고, 자루가 원형대로 붙어 있으며 갓 뒷면의 색이 밝은 갈색이지만 수입산은 갓에 벌레먹은 구멍이 있고 자루가 잘린 것이 많으며 갓 뒷면의 색이 흑갈색이다. 그 밖에도 버섯의 종류는 아주 많다. 표고버섯은 우리나라 버섯은 갓이 크고 두껍지만 중국산 수입품은 갓이 작고 얇다. 또 우리나라 버섯은 자루가 길고 굵다. 그리고 갓 표면과 갓 주름이 밝은 갈색이다. 반면에 수입품은 자루가 짧고 가늘며 갓표면과 갓 주름이 짙은 갈색이다. 버섯은 모양이 각각 다르다. 송이버섯이 우리나라 버섯일 경우에는 갓에 흠이 들어있는 것이 많고 갓 자루가 단단하지만 수입품일 경우에는 갓이 깨끗하고

갓자루가 약간 물렁물렁하다. 목이버섯의 우리나라 버섯은 크기가 크고 독특한 향기가 강하다. 하지만 수입품은 크기가 적고 독특한 향기가 약하고 역겨운 냄새가 난다.

이처럼 버섯에는 다양한 종류가 있고 우리나라에서 나는 버섯과 수입산의 생김새나 특징이 다르다. 그리고 우리나라에서 나는 버섯이 훨씬 품질도 좋고 맛도 좋다고 한다. 이것을 잘 구별해서 품질 좋고 믿을 수 있는 우리 식품을 많이 이용하여야겠다. 그러면 농가 소득도 높일 수 있을 뿐만 아니라 품질 좋은 버섯을 먹으므로 건강한 생활을 할 수 있을 것이다.