

—○ 新食糧 資源으로서의

“잉카”時代의 常用食糧 ○—

最近 日本의 한 探險家(西丸震哉)는 紀元 1,400年代에 全盛期를 이루었던 “잉카”(INCA)族이 常用하였고 現在「페루」國民이 部分的으로 食用하고 있는 食糧種子를 갖고 歸國하였는데 이 食糧은 營養價도 豊富하고 單位面積當 收穫量도 많으며 日本地域에 栽培도 可能할 것으로 期待되어 日本에서는 新食糧이라하여 큰 話題를 모으고 있다.

한편 우리나라에서 栽培되고 있는 밭穀物중에는 反當 收穫량이 400~500kg에 達하는 것이 드물며 氣溫과 土壤의 肥沃度の 影響을 敏感하게 받고 있다.

그런데 西山氏가 入手한 新食糧은 反當收穫량이 400~500kg나 되어 現在의 밭穀物에 比하여 越等히 많고 栽培條件에 對한 適應性도 매우 강한 것으로 알려져 있는데 同食糧은 日本에서 野生하고 있는 명아주와 비슷하다고 하며 우리나라에도 日本의 것과 같은 系統의 명아주가 들 언덕, 보리밭등에 野生하고 있어 우리에게 더욱 큰 關心을 끌고 있다.

以下에서는 西山氏의 “잉카” 食糧에 關한 內容을 紹介하고자 한다. “잉카”(INCA)라고 하면 흔히 古代文明의 發祥地, 잉카帝國의 華麗한 文化期, 突然한 滅亡等을 聯想케할 뿐, 우리들의 現代生活와는 아무 關聯이 없는 것으로 생각된다. “잉카”는 現代文明과는 確實히 異質的인 古代文明이었지만 그 가운데에는 現代의 最高技術을 驅使하여도 解明할 수 없는 高度하고 奇妙한 것이 많이 發見된다.

例컨대 形態가 一定하지 않은 큰 岩石을 먼 도날도 들어갈 틈이 없을 정도로 面을 맞대어 쌓아올린 것이라든지 또 肉眼으로는 잘 볼 수 없

을 程度의 微細한 조개껍질로 만든 木걸이, 製法을 알 수 없는 白色染料, 찌기시작한 部分은 알 수 있으나 끝맺음을 알 수 없는 不可思議한 織物, 사람이 들어갈 수 없을 程度의 狹小한 水路와 터널 등이 그것이다. 그러나 現在 이러한 것보다 더 우리의 關心을 끄는것은 “잉카” 住民이 開發한 栽培食物이다. 現代人은 “잉카”人이 開發·栽培한 植物의 덕분에 수많은 飢餓로부터 살아남을 수 있었으며 變化있는 食生活를 즐길 수 있다. 그들이 開發한 栽培食物은 일찌기 120種에 達했으나 現在까지 殘存해 있는것은 48種程度이며 그 가운데 代表的인것은 감자, 토마토, 옥수수, 고구마를 들 수 있다. 日本의 關聯業界에서는 지금까지의 調查結果로는 上記한 48種의 栽培植物以外에 이 地球上에 “잉카”族이 開發한 栽培食物이 남아있으리라고는 생각하지 않았는데 이번에 새로 發見된 이들의 食糧種子是 앞으로의 食糧飢饉때 우리들을 다시금 굶주림으로부터 解放시켜줄 수 있을것으로 생각하여서 큰 發見이라고 評價하고 있다.

日本의 새로운 食糧資源의 一部가 될 것으로 期待되고 있는 「페루」國民은 지금도 常用食의 一部로 利用하고 있음) 同食糧은 西山氏 以外에는 지금까지 新食糧資源으로서 그 必要性이나 價値를 아무도 생각하지 못했던 것이다. 이 植物은 現地名으로 “키노아”라고 부르는데 “명아주”科에 屬하며 日本의 野生 “명아주”와 비슷하나 種자가 큰것과 雜穀인 조(粟)와 類似한 것이 特徵이다. 日本의 野生 “명아주”는 시금치와 흡사하여 食用으로 할 수 있는 野生草이며 種子是 飢餓時에 食用으로 利用한 경우도 있었다.

“키노아”의 種子是 매우 커서 10a當 400~500

新 食糧 資源

kg 또는 그 이상의 收量을 얻을 수 있는 可能性이 있으며 밭도 먹을 수 있다. 그러므로 이것을 家畜의 飼料로 利用한다면 全體를 버린 部分없이 活用할 수 있다는 것이다.

한편 지금 地球는 寒冷化로 冷害가 持續되고 異常氣候로 旱魃이 繼續되는 事態가 일어나고 있는데 “키노아”는 이 氣候變動에 의한 收穫物의 減少를 備해주는 役割을 할 可能性이 크다 왜냐하면 “키노아” 栽培地는 안데스山脈의 海拔 3,000m 以上の 熱帶高冷地에서 栽培, 生産되고 있는데 이 地域은 또한 相當한 乾燥地域인 까닭이다. 現地栽培에 있어서는 肥料같은 것은 別로 投入하지 않은듯하며 日本에서는 메밀이나 겨우 栽培할 수 있는 메마른땅에서 잘 자랄 수 있을 것으로 보고 있다.

“키노아” 種子의 營養價는 分析中에 있으나 단백질은 12%, 脂肪質은 10%로서 穀類와 비슷한 편이라 한다. 現地住民들은 種子를 주로 진한 스—프(濃厚스—프)를 만들어 먹는데 利用하고 있는데 感觸이 부드럽기 때문에 쌀과 混合하여 混食으로 할 경우에는 먹기 좋고 맛도 좋아

現地の “인디오”人은 勿論 모든 사람들이 즐겨 먹고 있다. “인디오”人은 本來 蒙古系의 人種이므로 東洋人食性에도 잘 맞을 것으로 생각되고 있다. “키노아”는 또한 粉食用으로 混合使用이 可能하므로 主食으로나 副食으로서 多角的 活用이 可能한것 같다. 한편 “키노아”의 毒性檢査도 시작하고 있으나 이것은, 數百年間 利用된 食歷으로 보아 別問題는 없을 것으로 보여진다.

日本에서는 1976年中 最北端의 北海道로부터 最南端의 鹿兒島까지 栽培適應試驗을 實施하기 위하여 約 200件의 種子分讓을 하였는데 이 試驗栽培結果에 의하여 日本各地의 氣候風土에 適應한 栽培法이 急速히 確立될 것으로 期待하고 있다. 日本에서는 將次의 食糧危機에 對備한 食糧의 自給率提高를 위해서는 從來의 米作을 主軸으로 하여 보리, 大豆, 暖地의 高구마, 寒冷地의 감자등을 크게 增產함과 아울러 荒蕪地, 空閑地, 河川敷地, 水稻作不適地에 “키노아”를 大量 栽培하는 것이 가장 바람직한 方向이 될것 같다는 것이다.

參考：“키노아”와 우리나라 穀類와의 反當收穫量 및 營養價比較

	反當收穫量 (1976年 平均)	營 養 價		
		열 량	단 백 질	지 방 질
쌀 (7 分搗)	386 kg	KCAL 352	g 6.9	g 1.1
브 리 쌀	216	332	10.3	1.9
조	96	355	10.1	3.0
메 밀	173	330	12.9	2.4
키 노 아	豫想收穫量 400~500	未 祥	12	10

科學技術人的 總和로 國力培養하자