

채소순례

녹 두 (콩)

- [학 명] *Phaseolus aureus* RoxB. (= *Vigna aureus* (RoxB.) HEPPER) *Leguminosae*. 콩과).
- [영 명] Green gram, Mung bean, Golden gram.
- [독 명] Jerusalembohne, Mungbohne.
- [인 도] [Sanskrit] Mudga, [Hindu] Harimung, [Punjab] Mung, Mungi, Muji, [Bangalore] Hali-mung, [Marath] Mug, [Gujarat] Mag, [Tamil] Puchapayru, Sirupayaru,
- [스리랑카] Muneta, Pasi-pyru
- [말레이] Kachang hijau, Kachang chindai
- [태 국] Tua kio, Tua tawng
- [중 국] Lok tow

[내 력]

녹두는 열대로부터 온대에 걸쳐 여러나라에서 많이 재배되고 있다. 어린 꼬투리나 줄기, 잎 및 녹두나물은 채소로서 이용되고 있

경북대학교 농과대학

교수 이 우 승

다. 녹두는 종자의 색깔이 녹색·황색·황갈색·흑색 및 잡색(雜色)의 종피(種皮)를 갖는 것이 있다. 종피의 색깔이 녹색인 녹두를 인도에서는 Mung, 영명은 Green gram, 중국에서는 Lok-tow, 말레이에서는 kachang hijau, 태국에서는 Tua-kio라고 부르고 있다. 학명(學名)은 황색종에 명명(命名)된 것이며 영명의 Golden gram, 태국의 Tua tawng도 황색종이다. 말레이의 Kachang chindai는 잡색콩(雜色豆)의 뜻이다.

학명의 *phaseolus*는 그리스어의 작은배(*phaseolos*, 小舟)로부터 유래된 것인데 꼬투리(莢)의 모양을 나타낸 것이다. *aureus*는 황금색이라는 뜻이 있다.

녹두는 인도에서 Mung라는 이름으로 옛부터 재배되어 왔으나 야생종은 발견되지 않았다. 인도와 버어마에 자생하고 있으며 한때 재배된 적이 있는 *Phaseolus radiatus* LINN.로부터 유도된 것이라고 추정되고 있다. 옛부터 중국남부, 인도, 인도네시아의 자

바섬에 분포되었다. 인도에서는 재배기원이 3,000년 이상이 된다고 하며 중국에서는 왕정(王楨)의 농상통결(農桑通訣)에 기록이 있다. 근년에 와서 동부 및 중앙 아프리카, 서인도제도, 미국등지에 전파되었다.

인도에서는 식량작물로서 전국적으로 재배되고 있으나 생산량이 많은 곳은 머디아프라데시(Madhya pradesh), 마하라시트라(Maharashtra), 우터프라데시(uttar pradesh), 펀잡(punjab), 안트라프라데시(Andhra pradesh), 라자스탄(Rajasthan), 및 마드래스(Madras) 등의 여러주이다. 스리랑카와 인도네시아에서도 건조지대에서 어느정도 재배되고 있다. 미국에서는 2차대전중 동양으로부터 수입이 막혀 미국내에서 생산량이 많아져 1945년에는 27.5만 헥타에 달했으며 최근에

도 연간소비량은 1,125만톤으로 녹두콩 나물로서 쓰여지고 있다 한다.

우리나라에서 녹두의 내력은 밝혀져 있지 않으나 도입되어 재배된 역사는 오래인것 같다. 충남 부여읍내의 부소산(扶蘇山)에 백제시대(百濟時代)의 군창고(軍倉庫)가 있었다고 알려져 있는데 군창고는 백제가 멸망할 당시 산성의 함락과 함께 불타버린 것이 지금으로부터 1,300여년전으로 추정하고 있다. 이 군창고의 적지(跡址)를 1927년~1928년에 걸쳐 발굴한바 있는데 출토된 곡물 중 많은것 순으로 쌀, 밀, 녹두, 피맥(皮麥), 라이맥(Rye麥), 소두(小豆)의 순이었다고 한다. 이때 출토된 녹두와 발굴당시 재배되고 있던 재래녹두를 비교한 기록은 표 1과 같다. 백제시대의 녹두는 발굴당시의 재래녹두품종과

표 1. 백제시대의 녹두와 최근의 녹두의 변이표

구 분		크 기 (mm)										합 계	평균 (mm)
		2.4	2.7	3.0	3.3	3.6	3.9	4.2	4.5	4.8	5.1		
백제녹두	길이			3	8	14	35	39	19	11	5	134	4.10
	폭	1	26	44	47	16						134	3.11
	부피	1	21	70	37	5						134	3.05
최근녹두	길이						3	23	14	2		42	4.31
	폭		1	6	17	16	2					42	3.37
	부피		2	8	13	17	2					42	3.37

모양(粒形)에 큰 차이가 없으나 변이(變異)의 폭이 크고 녹두의 크기가 크고 작은 것이 있었던 것 같다. 그런데 최근 백제시대의 것으로 알려져 있는 군창지에서 나오는 탄화곡물(炭化穀物)이 백제시대의 것이 아니라 훨씬 후대의 것이라는 논의가 있다.

조선조 세종(世宗) 11년에 정초(鄭招)가 왕의 명에 따라 각도 관찰사로 하여금 경험이 많은 농부들로부터 농업기술을 청취해서 엮은 농업기술서인 농사직설(農事直說, 1429년)에 의하면 녹두는 메마른 밭이나 거친 땅에 모두 심을 수 있으니 드물게 심고 기움은 한번 맨다(茶豆 薄田荒地皆可種也 稀種一鋤)는 기록이 있고 또 조선조 성종(成宗) 22년에 강희맹(姜希孟)이 지은 일반작물에 관한 농업기술서인 금양잡록(衿陽雜錄, 1491년)에는 물의 녹두(沒衣菘豆)와 청녹두(靑菘豆)의 기록이 있는데 물의 녹두는 깍지가 잿빛이고 알은 누르스름하고 5월에 기름지거나 메마른 땅에 씨를 뿌린다(甲灰色 實微黃 五月膏瘠地皆種之)고 하며 청녹두

는 깍지는 검고 알은 푸르며 기름진 땅에 맞는 씨로 5월에 씨를 뿌린다(甲黑實靑 宜積膏地五月種)는 기록으로 부터 보면 옛날부터 널리 재배이용되었고 또 구한(救旱) 작물로서도 중요시 했음을 짐작하게 한다.

[이 용]

어린 꼬투리, 어린 줄기와 잎은 채소로 쓰인다. 녹두를 물에 불리어 싹이 나게하여 기른 나물 또는 그것을 데쳐서 양념하여 무친 반찬은 녹두나물 또는 숙주나물이라고 한다. 녹두의 주성분은 탄수화물이지만 단백질도 많아 영양가가 높다. 건조된 녹두의 성분은 가식부 100g중 수분 15.5g, 단백질 21.5g, 지방 1.6g, 탄수화물 54.1g, 섬유 4.3g, 회분 3.0g이다. 녹두는 다른 콩과는 달라서 소화도 잘 될뿐만 아니라 어느 제품을 막론하고 특별한 맛이 있어서 귀한 식품으로 여기고 있다. 또 녹두를 갈아서 만든 식품으로는 청포(淸泡), 떡고물, 녹두죽, 빈자떡, 녹두전 등을 만들며 당면(唐麵)의 원료로도 쓰인다.

※ 채소순례는 이번호를 끝으로 연재를 끝냅니다.

그간 집필해 주신 이우승 교수님께 감사드립니다.