

시장에 유통되는 식용식물의 분류

문성기* · 정순해 · 최철만¹

경성대학교 자연과학부 생물학전공

¹경성대학교 기초과학연구소

Classification of the Edible Plants on the Market in Busan

Sung-Gi Moon*, Soon-Hae Jeong and Chul-Mann Choi¹

Department of Biology, College of Natural Science, Kyungsung University, Busan 608-736, Korea

¹Basic Science Research Center, Kyungsung University, Busan 608-736, Korea

Abstract

The edible plants sold at the market in Busan were classified into 8 divisions, 11 classes, 46 orders, 67 families, 156 genera, 183 species and 45 varieties, and a total of 228 kinds of plants were included in them. Among the 228 kinds of edible plants, Angiospermae were the highest number of 202 kinds (88.60%), and next came Fungi of 9 kinds (3.95%), Phaeophyta of 5 kinds (2.19%), Rhodophyta of 4 kinds (1.75%), Pteridophyta of 3 kinds (1.32%) Gymnospermae of 2 kinds (0.88%), Chlorophyta of 2 kinds (0.88%), and Lichenes of 1 kind (0.44%) in order. In the taxon of family, Cruciferae, Rosaceae, Leguminosae, Cucurbitaceae, Umbelliferae, Compositae, Liliaceae, and Gramineae include many species. In the taxon of genus, *Brassica*(14 species), *Prunus*(9), *Lactuca*(9), *Allium*(7), *Citrus*(5), *Cucumis*(4), *Cichorium*(4) in order contain many species. Among the edible plants, *Chamjuknamu*(*Cedrela sinensis*) is wrongly named *Gajuknamu*(*Ailanthus altissima*). And there are others which are called in a wrong way: Endive is wrongly called Chicory, Saeneutaribeoseot, Saesongi and Padeudeknamul(Japanese hornwort), Chamnamul. Gyul and Milgam, Geumgam and Gamgyul, Banana and Pacho, Paprika and Pimang(Pimento) are the names of the same plants. The number of the kinds of edible plants is different in each season. Fall has the most edible plants, and it is followed by spring, summer and winter. The edible parts of plants which are sold at the market are leaves, young sprouts, fruits, grains, roots, stems and petioles.

Key words – edible plant, resource plant

서 론

인류는 생명 유지에 필요한 영양분을 여러 가지 곡류,

채소, 독특한 맛과 향 그리고 영양이 풍부한 과일, 식량대용으로 이용하던 구황 식물, 각종 차나 음료로 이용되는 기호 식물 및 향신료 등을 통해 섭취하고 있다[15].

더욱이 최근에는 건강에 관심이 많아짐으로써 건강 보조식품, 다이어트 식품 등으로 여러 가지 식물이 이용되고 있고 채소 연간소비량도 증가 추세를 보이고 있다.

To whom all correspondence should be addressed
Tel : 051-620-4641, Fax : 051-628-6059
E-mail : skmun@star.ks.ac.kr

주식으로 또는 건강식품으로 이용되고 있는 여러 종의 식용식물들을 시장에서 쉽게 볼 수 있지만 정보와 연구가 미비하여 실제 식용하는 식물이면서 그 이름조차 제대로 알지 못하고 어떤 식물은 잘못된 이름을 그대로 통용하고 있는 경우도 있다. 이런 실정에서 시장에 유통되는 식용식물에 관한 조사를 통해 식용식물에 대한 분류학적 정리와 정보는 아주 필요한 일이다[1].

이와 관련된 연구로서는 각종 과일, 곡류, 채소의 재배법과 품종 개량, 병충해 방재, 새로운 채소의 특성에 관한 것들이 대부분이며[16] 분류에 관한 연구는 아주 미비하다. 분류에 관한 연구로 계절에 따른 야생 식용식물 조사[3], 고등학교 생물교과서에 취급된 식물의 분류[4], 초·중학교 생물교과서에 취급된 식물의 분류 및 분석[13] 등 교과서에 나오는 몇 종의 식용식물과 야생 식용식물에 관한 몇 편의 연구가 있을 뿐 실제로 우리가 시장에서 늘 볼 수 있고 늘 섭취하는 식물에 관한 식물 분류학적 연구가 부족한 것이 현실이다.

따라서 본 연구는 식용식물에 대한 분류를 통해 같은 분류군 식물의 식용가능성 탐색, 종에 대한 정보제공, 가공식품 재료 발굴, 국제간 유통 등 실생활에 도움을 주고자 실시하였다.

재료 및 방법

연구자료

본 연구는 2000년 9월 1일부터 2001년 8월 31일까지 1년 동안 부산광역시의 대형 농산물 유통 단지 2곳(반여동, 염궁동 소재), 재래시장 6곳(남포동, 범일동, 부전동, 수영, 해운대, 기장 소재), 대형 유통 마트 2곳(동래, 해운대 소재) 및 백화점 식품 매장 2곳(서면, 해운대 소재)에서 유통되고 있는 식용식물과 약용과 식용의 용도가 중복되는 식물을 대상으로 하였다.

연구방법

유통되고 있는 식용식물의 조사를 위하여 대형 농산물 유통단지는 분기별 1회, 재래시장과 대형 유통 마트는 월 1회, 백화점 식품매장은 주 1회의 주기로 조사 장소를 방문하였다.

조사된 식용식물에 대한 종의 동정은 대한 식물 도감[8],

한국 동·식물 도감 제15권 식물편(유용식물)[6], *Fruit*[17], 한국 동식물 도감 제18권 식물편(계절식물)[9], 원색 한국 식물도감[10], 한국 동식물 도감 제8권 식물편(해조류)[2], 원색 한국 벼섯 도감[7], 한국산 벼섯 도감[4] 및 한국의 자원식물[5] 등을 참고하였다.

결과 및 고찰

분류목록

조사된 식용식물은 총 228종류였고 분류목록은 Table 1과 같다.

분류상의 분류군(taxon)별 비교

시중에서 유통되는 식용식물은 8문 11강 46목 67과 156속 228종류였다. 문별로는 피자식물문(*Angiospermae*)에 속하는 것이 202종류(88.60%)로써 대부분을 차지하고 있었는데 그 중에서 쌍자엽식물강(*Dicotyledoneae*)이 170종류(74.56%), 단자엽식물강(*Monocotyledoneae*)이 32종류(14.04%)였다. 다음으로 균문(*Fungi*)에 속하는 것이 9종류(3.95%)이고 갈조식물문(*Phaeophyta*)이 5종류(2.19%), 홍조식물문(*Rhodophyta*)이 4종류(1.75%), 양치식물문(*Pteridophyta*)이 3종류(1.32%), 나자식물문(*Gymnospermae*)과 녹조식물문(*Chlorophyta*)은 각각 2종류(0.88%)이며 지의식물문(*Lichenes*)은 1종류(0.44%)뿐이었다(Fig. 1).

식용식물의 대부분은 피자식물로써 이는 일반적인 자연식물분류군의 크기, 비율과 일치하고 있지만 상대적으로 크기나 비율이 낮은 해조류로서 녹조식물문의 청각과 파래, 갈조식물문의 다시마, 곰피, 미역, 톳, 모자반, 홍조식물문의 김, 서설, 우묵가사리, 가사리 그리고 균문으로서 영지버섯, 느티만가닥버섯, 송이, 표고, 느타리, 새느타리, 팽이, 양송이, 목이, 지의식물문의 석이가 식용으로 이용되고 있다. 이들 이외의 식용식물 종 이용에도 많은 관심을 가져야 할 것이다.

한편 과(family)의 분류군에서 다수의 종들을 식용으로 내포하고 있는 것은 십자화과, 장미과, 콩과, 박과, 산형과, 국화과, 백합과, 화본과 등이고 속(genus)의 레벨에서 다수의 종을 내포하고 있는 것은 *Brassica*(14종), *Prunus*(9종), *Lactuca*(9종), *Allium*(7종), *Citrus*(5종), *Cucumis*(4종), *Cichorium*(4종) 등이다. 이들 속내의 종들에 대한 계통분류학적 검

Table 1. The classification list of the edible plant investigated in Busan

Division Chlorophyta	
Class Chlorophyceae	Family Rhadomelaceae
Order Siphonales	<i>Chondria crassicaulis</i> HARVEY
Family Codiaceae	SP
<i>Codium</i> spp.	Class Florideophycidae
SP, WI	Order Gelidiales
Order Ulotrichales	Family Gelidiaceae
Family Ulvaceae	<i>Gedidium amansii</i> LAMOUROUX
<i>Ulva</i> spp.	Order Cryptonemiales
	Family Endocladiaeae
	<i>Gloiopeltis</i> sp.
Division Phaeophyta	
Class Heterogeneratae	Division Fungi
Order Laminariales	Class Basidiomycetes
Family Laminariaceae	Order Hymenomycetales
<i>Laminaria japonica</i> MIYABE	Family Polyporacee
SP, SU, AU, WI	<i>Ganoderma japonicum</i> (FR.) LLOYD
Family Alariaceae	Suborder Agaricinales
<i>Ecklonia stolonifera</i> OKAMURA	Family Trichomataceae
SU, AU	<i>Lyophyllum leucophaeatum</i> KARST
<i>Undaria pinnatifida</i> (HARVEY)	AU, WI
SURINGAR	<i>Tricholoma matsutake</i> SING
AU, WI	AU
Class Cyclosporae	<i>Lentinus edodes</i> (BERG.) SING
Order Fucales	SP, SU
Family Sargassaceae	<i>Pleurotus ostreatus</i> (FR.) QUEL.
<i>Hizikia fusiforme</i> OKAMURA	AU
SP / le	<i>Pleurotus</i> sp.
<i>Sargassum fulvellum</i> AGARDH	<i>Flammulina velutipes</i> (CURT. ex FR.)
SP	SING
Division Rhodophyta	Family Agaricaceae
Class Bangiophycidae	<i>Agaricus bisporus</i> (LANGE) IMBACH
Order Bangiales	Order Auriculariales
Family Bangiaceae	Family Auriculariaceae
<i>Porphyra tenera</i> KJELLMAN	<i>Auricularia auricula-judae</i> BERK
WI	AU
Order Goniotrichales	
Division Lichenes	
Class Ascolichenes	Family Fagaceae
Order Lecanorales	<i>Quercus acutissima</i> CARR.
Family Umbilicariaceae	AU
<i>Umbilicaria esculenta</i> (MIYOSHI)	<i>Castanea crenata</i> S. et Z.
MINKS	AU / gr
	Order Urticales
	Family Moraceae

*SP: spring; SU: summer; AU: autumn; WI: winter; ys: young sprouts; pe: petioles; bs: bulb stem; ts: tuber stem; ro: root; fr: fruit; le: leaf; gr: grain.

Table 1. Continued

Division Pteridophyta	
Class Filices	<i>Marus alba</i> L. SP, SU / fr, le
Order Filicales	<i>Ficus carica</i> L.
Family Polypodiaceae	AU
<i>Pteridium aquilinum</i> KUHN	Order Polygonales
SP / ys	Family Polygonaceae
Family Osmundaceae	<i>Fagopyrum esculentum</i> MOENCH
<i>Osmunda japonica</i> THUNBERG	AU
SP / le	Order Gentrospermae
<i>Osmunda japonica</i> var. <i>sublancea</i>	Family Chenopodiaceae
	<i>Beta vulgaris</i> L.
	SP / le
Division Gymnospermae	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i> L.
Class Coniferopsida	le
Order Ginkgoales	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>flavescens</i> DC.
Family Ginkgoaceae	<i>Spinacia oleracea</i> L.
<i>Ginkgo biloba</i> L.	SP, SU, AU, WI / le
AU / gr	Family Amaranthaceae
Order Coniferales	<i>Amaranthus</i> spp.
Family Pinaceae	SP / ys, le
<i>Pinus koraiensis</i> S. et Z.	Order Cactales
AU / gr	Family Cactaceae
	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) MILL
Division Angiospermae	Order Magnoliales
Class Dicotyledoneae	Family Magnoliaceae
Subclass Archichlamydeae	<i>Schizandra chinensis</i> BAILLON
Order Juglandales	SP, AU / ys
Family Juglandaceae	Family Lauraceae
<i>Carya pecan</i> ENGLER et GREEBNER	<i>Cinnamomum cassia</i> BLUME
<i>Juglans sinensis</i> DODE	<i>Persea americana</i> MILL.
SU, AU / gr	Order Ranunculales
Order Fagales	<i>Capsella bursa-pastoris</i> MEDICUS
Family Nymphaeaceae	S / ys
<i>Nelumbo nucifera</i> GAERTNER	Order Rosales
AU, WI / ts	Family Crassulaceae
Order Guttiferales	<i>Sedum sarmentosum</i> BUNGE
Family Actinidiaceae	SP / le
<i>Actinidia chinensis</i> PIANCH	Family Eucommiaceae
AU / fr	<i>Eucommia ulmoides</i> OLIVER
Family Theaceae	Family Rosaceae
<i>Thea sinensis</i> L.	<i>Rubus coreanus</i> MIQ.
Order Papaverales	<i>Rubus crataegifolius</i> BUNGE
Family Cruciferae	<i>Fragaria chiloensis</i> var. <i>ananasa</i>
<i>Raphanus sativus</i> L.	L. H. BAIL.
SU, AU, WI / ys, ro, le	

Table 1. Continued

<i>Raphanus sativus</i> var. <i>parvus</i>	SU / fr
<i>Brassica campestris</i> var. <i>chinensis</i> L. le	<i>Prunus amygdalus</i> STOK. gr
<i>Brassica campestris</i> var. <i>narinosa</i>	<i>Prunus armeniaca</i> var. <i>ansu</i> MAX.
<i>Brassica campestris</i> var. <i>pekinensis</i> MAKINO	SU / fr <i>Prunus avium</i> L.
SP, SU, AU, WI / ro, le	<i>Prunus mandshurica</i> var. <i>glabra</i> NAKAI
<i>Brassica juncea</i> CZERN gr	<i>Prunus mume</i> S. et Z. SU / fr
<i>Brassica juncea</i> var. <i>integrifolia</i> SINSK	<i>Prunus persica</i> S. et Z. SU / fr
<i>Brassica juncea</i> var. <i>laciniata</i>	<i>Prunus serrulata</i> var. <i>spontanea</i> MAXIM
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i> DC. le	SP, SU / fr <i>Prunus tomentosa</i> THUNBEG SU, AU / fr
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	<i>Prunus triflora</i> ROXB. SU / fr
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis itali</i>	<i>Eriobotrya japonica</i> (THUNB.) LINDLEY SU / fr
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>bullata</i> DC	<i>Chaenomeles sinensis</i> KOEHNE AU / fr
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capi</i>	<i>Malus</i> spp. AU / fr
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L. SU, AU / le	AU AU / fr
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica plen</i>	<i>Citrus junos</i> SIEB. ex TANAKA AU / fr
<i>Brassica rapa</i> L. ro	<i>Citrus limon</i> (L.) BURM. <i>Citrus sinensis</i> OSBECK <i>Citrus unshiu</i> MARC. WI
<i>Wasabia koreana</i> NAKAI ro	<i>Citrus paradisi</i> MACF. Family Meliaceae <i>Cedrela sinensis</i> JUSS. SP / ys
<i>Rorippa</i> sp.	Order Sapindales
<i>Pyrus serotina</i> REHO AU	Family Anacardiaceae <i>Mangifera indica</i> L.
<i>Pyrus ussuriensis</i> MAXIMOWICZ	<i>Anacardium occidentale</i> L.
Family Leguminosae	<i>Rhus verniciflua</i> STOKES SP / ys
<i>Cassia tora</i> L. AU / gr	<i>Pistacia vera</i> L.
<i>Glycine max</i> MERRIL AU / gr	Order Rhamnales
<i>Glycine soja</i> S. et Z.	
<i>Glycine</i> sp.	
<i>Astragalus membranaceus</i> BUNGE ro	
<i>Arachis hypogaea</i> L. AU / gr	
<i>Pisum sativum</i> L. SU / gr	
<i>Pisum sativum</i> var. <i>arvense</i> POIR	
<i>Pueraria thunbergiana</i> BENTHAM SP, WI / ro, le	

Table 1. Continued

<i>Phaseolus angularis</i> W. F. WIGHT	Family Rhamnaceae
<i>Phaseolus radiatus</i> L.	<i>Zizyphus jujuba</i> var. <i>inermis</i> REHDER
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	AU / fr
SU	Family Vitaceae
<i>Vigna sinensis</i> ENDL	<i>Vitis amurensis</i> RUPRECHT
<i>Vigna vexillata</i> var. <i>tsusimensis</i>	<i>Vitis coigntae</i> PULLIAT
MATSUMURA	AU / fr
Order Geriales	<i>Vitis flexuosa</i> THUNBERG
Family Euphorbiaceae	<i>Vitis</i> spp.
<i>Ricinus communis</i> L.	Order Malvales
SP, AU / le	Family Malvaceae
Order Rutales	<i>Malva verticillata</i> L.
Family Rutaceae	SP / le
<i>Zanthoxyrum schinifolium</i> S. et Z.	Family Sterculiaceae
SU, AU / le, gr	<i>Theobroma cacao</i> L.
<i>Poncirus trifoliata</i> RAFIN	Order Thymelaeales
AU	Family Elaeagnaceae
<i>Fortunella japonica</i> var. <i>margarita</i>	<i>Elaeagnus umbellata</i> THUNBERG
MAKINO	AU / fr
Order Violales	le
Family Caricaceae	<i>Petroselinum sativum</i> HOFFM
<i>Carica papaya</i> L.	le
Order Cucurbitales	<i>Cryptotaenia japonica</i> HASSKARL
Family Cucurbitaceae	SP, WI / le
<i>Citrullus vulgaris</i> SCHRADER	<i>Oenanthe stolonifera</i> DC.
SU / fr	SP / ys
<i>Cucumis melo</i> L.	<i>Angelica archangelica</i> L.
<i>Cucumis melo</i> var. <i>malcuwa</i> MAKINO	le
SU / fr	<i>Angelica sinensis</i> (OLIV.) DIELS.
<i>Cucumis melo</i> var. <i>reticulatus</i> (NAUD.)	SP / ys
SER.	<i>Angelica utilis</i> MAKINO
<i>Cucumis sativus</i> var. <i>tuberculatus</i>	le
GABAJ	<i>Daucus carota</i> var. <i>sativa</i> DC.
SU / fr	ro
<i>Cucurbita maxima</i> DUCHESNE	<i>Glehnia littoralis</i> FRSCHM
<i>Cucurbita moschata</i> DUCHESNE	SP / ys. le
SU, AU / fr, le	<i>Pimpinella brachycarpa</i> (KOM.) NAKAI
<i>Cucurbita pepo</i> L.	Subclass Sympetalae(Gamopetalae)
<i>Lagenaria siceraria</i> var. <i>hispida</i> HARA	Order Ebenales
Order Myrtales	Family Ebenaceae
Family Punicaceae	<i>Diospyros kaki</i> THUNBERG
<i>Punica granatum</i> L.	AU / fr
AU	Order Gentianales
Order Umbellales	Family Rubiaceae

Table 1. Continued

Family Araliaceae		<i>Gardenia jasminoides</i> ELLIS
<i>Aralia elata</i> SEEM		AU / fr
SP / ys		<i>Coffea arabica</i> L.
<i>Panax schinseng</i> NEES	ro	Order Tubiflorae(Solanales)
<i>Acanthopanax sessiliflorus</i> SEEM		Family Convolvulaceae
SP, AU / ys		<i>Ipomoea batatas</i> LAMARCK
<i>Kalopanax pictum</i> NAKAI		SU, AU, WI / ro
SP / le		Family Boraginaceae
Family Umbelliferae		<i>Sympytum officinale</i> LEDEB
<i>Coriandrum sativum</i> L.	le	le
<i>Apium graveolens</i> var. <i>dulce</i> DC.		Family Labiate
<i>Leonurus sibiricus</i> L.	ys	<i>Agastache rugosa</i> O. KWTZE
<i>Perilla frutescens</i> BRITTON	SP, AU / le, gr	SP / ys, le
<i>Mentha</i> spp.		<i>Taraxacum officinale</i> H. DAHLST
<i>Ocimum basilicum</i> L.		SP / ys
Family Solanaceae		<i>Helianthus annuus</i> L.
<i>Lycium chinensis</i> MILLER	SP, AU / ys	SU / gr
<i>Solanum melongena</i> L.	SU / fr	<i>Chrysanthemum coronarium</i> L.
<i>Solanum tuberosum</i> L.	SU, AU, WI / ts	le
<i>Lycopersicon annuum</i> var. <i>grossum</i>	SENDT	<i>Artemisia</i> spp.
<i>Lycopersicon esculentum</i> MILL.	SU	SP / ys
<i>Capsicum annuum</i> L.	SP, SU / le	<i>Petasites japonicus</i> MAX.
<i>Capsicum annuum</i> var. <i>grossum</i>	SENDT	SP / pe, le
Family Pedaliaceae		<i>Ligularia fischeri</i> TURCZ
<i>Sesamum indicum</i> L.	AU / gr	SP / le
Order Dipsacales		<i>Ligularia stenocephala</i> (MAXIM)
Family Valerianaceae		MATSUM
<i>Valerianella olitoria</i> (L.) POLL.		SP / le
Order Campanulales		<i>Arctium lappa</i> L.
Family Campanulaceae		SP, AU / ro, le
<i>Codonopsis lanceolata</i> BENTH et HOOK	SP, SU, AU / ro	<i>Cirsium maackii</i> MAX.
		SP / le
		<i>Cynara scolymus</i> L.
		<i>Centaurea cyanus</i> L.
		<i>Carthamus tinctorius</i> L.
		SU / gr
		<i>Cichorium endivia</i> L.
		le
		<i>Cichorium intybus</i> var. <i>italiana</i>
		<i>Cichorium intybus</i> var. <i>sugar-loaf</i>
		<i>Cichorium intybus</i> var. <i>treviso</i>
		<i>Lactuca indica</i> var. <i>dracoglossa</i> KITAM
		le
		<i>Lactuca sativa</i> L.

Table 1. Continued

<i>Adenophora remotiflora</i> MIQUEL	le
SP	
<i>Platycodon grandiflorum</i> A. DC	<i>Lactuca sativa</i> var. <i>capitata</i> L.
SP, SU, AU, WI / ro	<i>Lactuca sativa</i> var. <i>costamary</i>
Family Compositae	<i>Lactuca sativa</i> var. <i>crispa</i> L.
<i>Aster scaber</i> TAUND	<i>Lactuca sativa</i> var. <i>longifolia</i> LAM.
SP / ys	<i>Lactuca sativa</i> var. <i>lollo-rosa</i>
<i>Lactuca indica</i> var. <i>dracoglossa</i>	<i>Dioscorea japonica</i> THUNBERG
KITAM	SU, AU / ro
<i>Lactuca sativa</i> var. <i>oak-leaf</i>	Order Commelinaceas
<i>Lactuca</i> sp.	Family Bromeliaceae
<i>Ixersis dentata</i> NAKAI	<i>Ananas comosus</i> (L.) MERRILL.
SP / ys	fr
<i>Smallanthus sonchifolius</i> H. ROBINSON	Order Graminales
<i>Youngia sonchifolia</i> (BUNGE) MAXIM	Family Gramineae(Poaceae)
SP, SU / ys, le	<i>Sinoarundinaria pubescens</i> HONDA
Class Monocotyledoneae	SP / ys
Order Liliiflorae	<i>Secale cereale</i> L.
Family Liliaceae	SU / gr
<i>Aloe arborescens</i> MILL	<i>Avena sativa</i> L.
AP, SU, AU, WI / le	gr
<i>Hemerocallis middendorffii</i> TR. et ME.	<i>Triticum aestivum</i> L.
SP / ys	SU
<i>Allium ascalonicum</i> L.	<i>Hordeum sativum</i> JESSEN
bs	SU / gr
<i>Allium cepa</i> L.	<i>Hordeum vulgare</i> var. <i>nudum</i> HOOK
SU / bs	<i>Hordeum vulgare</i> var. <i>hexastichon</i>
<i>Allium fistulosum</i> L.	ASCH
bs	<i>Oryza sativa</i> L.
<i>Allium greyi</i> REGEL	AU / gr
SP / le	<i>Oryza sativa</i> var. <i>glutinosa</i>
<i>Allium odoratum</i> L.	MATSUMURA
SP, SU, AU / ys, le	<i>Setaria italica</i> BEAUVIOIS
<i>Allium sativum</i> L.	AU / gr
SP, SU / bs, le	<i>Panicum miliaceum</i> L.
<i>Allium victorialis</i> var. <i>platyphyllum</i>	gr
MAKINO	<i>Sorghum bicolor</i> MOENCH
<i>Erythronium japonicum</i> DECNE	AU / gr
SP / le	<i>Coix lachryma-jobi</i> L.
<i>Polygonatum japonicum</i>	AU / gr
MORREN et DECNE	<i>Zea mays</i> L.
SP / ys, ts	SU / gr
<i>Asparagus officinalis</i> L.	Order Arecales
ys	Family Arecaceae(Palmae)
Family Dioscoreaceae	

Table 1. Continued

Cocos nucifera L.
fr
Order Pathiflorae(Arales)
Family Araceae
<i>Colocasia esculenta</i> (L.) SCHOTT
AU / pe, ts
Order Scitamineae(Zingiberales)
Family Musaceae
<i>Musa coccinea</i> ANDR
fr
Family Zingiberaceae
<i>Zingiber officinale</i> ROSCOE
SP, SU, AU / ts

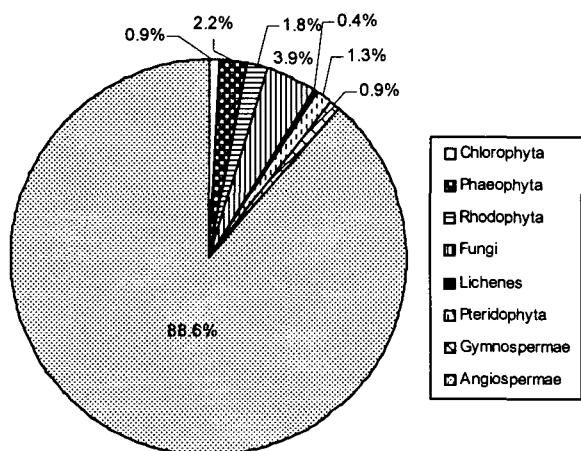


Fig. 1. The percentage of division in the edible plants investigated.

토, 품종개량, 종간 잡종들에 대한 연구가 있어야 할 것으로 생각된다.

계절별 유통되는 식용식물의 분류

최근에는 육종기술의 발전으로 인한 품종개량, 시설재배, 장기 저장법 등 영농기술의 획기적 변화로 인해 계절의 구분 없이 많은 과일류와 채소류들을 볼 수 있다. 이로 인한 제철 식용식물과 그렇지 않은 것과의 영양학적 면에 있어서 과연 어떤 차이가 있을까 하는 문제점을 제시해본다.

자연상태에서 채취하는 생산시기를 기준으로 하여 계절별로 많이 유통되고 있는 식물들을 분류한 결과 가을에 유통되는 식물이 58종류로 가장 많았고 봄 56종류, 여름 44종

류, 겨울 16종류 순이었다(Fig. 2). 하지만 이도 명확하게 구분되기 어려운 것이 많았다. 뿌리를 식용으로 이용하는 생강, 마, 더덕, 인삼 등은 봄, 여름, 가을 다 채취하며 도라지, 시금치, 알로에 등도 사계절 채취되고 실제로 시장에서도 계절 구분 없이 유통됨을 볼 수 있었다. 무, 배추 역시 채취 시기에 따라 그 모양이나 품종이 조금씩 다르나 사계절 내내 유통되고 있었다.

식용부위별 식물의 분류

식물체의 식용할 수 있는 부위를 분류한 결과 가장 많이 식용하고 있는 부위는 식물체의 잎이었으며 45종류(19.7%)였다. 다음으로 열매 26종류(11.4%), 어린순 25종류(11%), 종자 24종류(10.5%), 뿌리 13종류(5.7%), 줄기 9종류(3.9%),

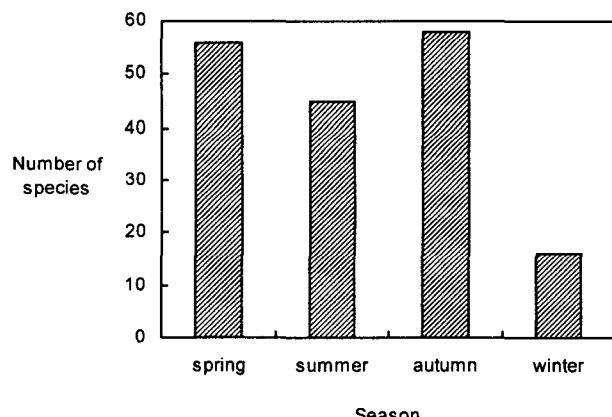


Fig. 2. The number of species of the edible plants being in circulation by season.

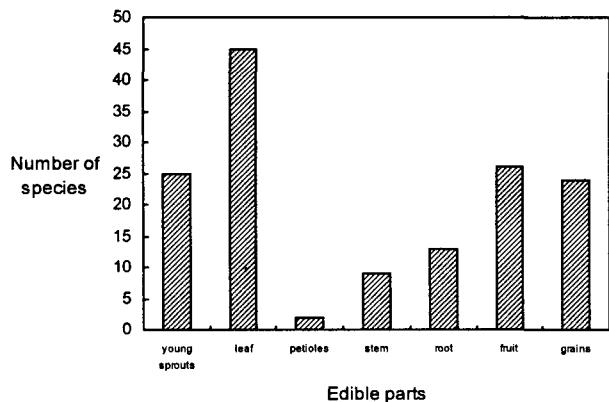


Fig. 3. The number of species of plant according to the edible parts.

잎자루 2종류(0.9%) 순으로 조사되었다(Fig. 3).

잘못 통용되고 있는 식물

조사 식물중 참죽나무는 가죽나무로, 엔다이브는 치커리로, 새느타리버섯은 새송이버섯으로, 파드득나물은 참나물로 잘못 통용되고 있었다.

동일종이지만 다른 식물명으로 불려지는 식물

조사 식물중 동일종이지만 다른 식물명으로 불려지는 식물은 굴과 밀감, 금감과 감귤, 바나나와 파초, 파프리카와 피망이었다.

요 약

시장에 유통되고 있는 식용 식물은 8문 11강 46목 67과 156속 183종 45변종으로 모두 228종류였다. 총 228종류를 문별로 비교한 결과 가장 많은 분류군은 피자식물문으로 202종류(88.60%)였고 다음이 균문으로 9종류(3.95%), 갈조식물문 5종류(2.19%), 흥조식물문 4종류(1.75%), 양치식물문 3종류(1.32%), 나자식물문 2종류(0.88%), 녹조식물문 2종류(0.88%), 지의식물문이 1종류(0.44%)였다. 과의 분류군에 있어서 다수 종을 내포하는 것은 십자화과, 장미과, 콩과, 박과, 산형과, 국화과, 백합과, 화본과 등이며 속의 분류군에서는 *Brassica*(14종), *Prunus*(9종), *Lactuca*(9종), *Allium*(7종), *Citrus*(5종), *Cucumis*(4종), *Cichorium*(4종) 등이다. 조사 식물중 참죽나무가 가죽나무로, 엔다이브는 치커리로, 새느타리버섯은 새송이버섯으로, 파드득나물은 참나물로

잘못 통용되고 있었고 굴과 밀감, 금감과 감귤, 바나나와 파초, 파프리카와 피망은 각각 다른 식물명으로 불리어지지만 동일종이었다. 식용식물의 계절별 출현 종류수가 많은 계절은 가을, 봄, 여름, 겨울 순이었고 시중에 유통되고 있는 식용식물의 식용부위는 잎, 어린순, 열매, 족자, 뿌리, 줄기, 잎자루 순으로 나타났다.

참 고 문 헌

1. Arnason, T., R. J. Hebda and T. Johns. 1981. Use of plants for food and medicine by native peoples of eastern Canada. *Can. J. Bot.* **59**, 2189-2325.
2. Kang, J. W. 1968. Illustrated encyclopedia of fauna and flora of Korea. Vol. 8, Marine algae. pp. 465. Samhwa Press, Seoul.
3. Kim, J. K., T. K. Yi and J. S. Lee. 1993. A study on wild edible plants by season. *Kor. J. Shinheung College* **16**, 77-111.
4. Kim, S. S. and Y. S. Kim. 1990. Korean mushrooms. pp. 391. Yupoong publishing Co., Seoul.
5. Kim, T. J. 1996. Korean resources plants I - V. Seoul University Press, Seoul.
6. Lee, D. B. 1974. Illustrated encyclopedia of fauna and flora of Korea. Vol. 15, Economic plants. pp. 729. Samhwa Press, Seoul.
7. Lee, J. Y. 1988. Coloured Korean mushrooms. pp. 365. Academy publishing Co. Ltd., Seoul.
8. Lee, T. B. 1980. Illustrated flora of Korea. pp. 990. Hyangmoon publishing Co., Seoul.
9. Lee, Y. N. 1976. Illustrated flora and fauna of Korea. Vol. 18, Flowering plants. pp. 893. Samhwa Press, Seoul.
10. Lee, Y. N. 1996. Flora of Korea. pp. 1237. Kyo-Hak Publishing Co. Ltd., Seoul.
11. Melchior, H. and Werderman, E. 1954. Syllabus der Pflanzenfamilien, I Band, Allgemeiner Teil Bakterien bis Gymnospermen. pp. 367. Gebrüder Borntraeger, Berlin-Nicolassee.
12. Melchior, H. and Werderman, E. 1964. Syllabus der Pflanzenfamilien, II Band, Angiospermen Übersicht über die Florengebiete der Erde. pp. 666. Gebrüder Borntraeger, Berlin-Nicolassee.
13. Moon, S. G. and B. G. Choi. 1995. Classification of plants dealt in nature study and science textbook of Korean elementary and middle school. *J. Kyungsung*

- University **16**, 237-269.
14. Moon, S. G. and S. S. Go. 1992. A study on the classification plants dealt in biology textbooks of Korean high schools. *J. Kyungsung University* **13**, 49-75.
15. Turner, N. J. 1981. A gift for the taking the untapped potential of some food plants of North American native peoples. *Can. J. Bot.* **59**, 2331-2357.
16. Ryu, K. O. and S. S. Lee. 1998. Saerowoon chaeso dogam. pp. 319. Herb World. Seoul..
17. Davidson, A. and C. Knox. 1991. Fruit, A connoisseur's guide and cookbook. pp. 192. Mitchell Beazley. London.

(Received July 24, 2003; Accepted October 14, 2003)