

# 세 · 번 · 상 · 식

## 은행 (銀杏 : Ginkgo-nuts)



은행나무가 장구한 세월을 살아남을 수 있었던 것은 물론 여러 가지 이유가 있겠지만 그 중 하나는 은행나무나 그 열매인 은행에는 어떠한 병충해 균도 있을 수 없었다는 이유이다. 이는 은행나무나 열매에 함유되어 있는 맹독성 물질인 '청산칼륨' 화합물에 기인하며, 또한 함유된 '플라보노이드'란 물질은 역시 살균·살충 능력이 있어서 벌레, 곰팡이, 바이러스 등이 접촉할 수 없었기 때문이다. 유명 사찰 입구에는 보통 크나큰 은행나무가 자라고 있는데 이는 장수를 의미하는 은행나무의 상징성과 함께 잡신을 물리친다는 의미로 여러 질병 원인인 병충해 균의 차단용이 아니었을까 하는 생각이다.

은행잎을 채갈피로 쓰면 좀벌레 등의 피해가 없어지고, 농가에서는 퇴비 제조 시에 은행잎을 적당량 섞을 때가 있었으며 가정에서는 은행을 형겅에 싸서 방구석 쪽에 놔두어서 해충을 퇴치하기도 했다. 약과 독은 백지 한 장 차이로 독성 함유 은행도 잘만 이용하면 유용한 것이 되어 식품으로 의약품으로 널리 활용되고 있으니, 혈액순환촉진제 외에도 기침·천식 등에, 어린이의 야뇨증에, 고혈압·당뇨·위경련 등의 치료제로 널리 쓰여 오고 있었으며, 술안주 감으

로 곁들이면 술독을 제거하는 기능이 있고, 남성들의 스테미너에 도움을 주며, 여성들의 특정 질병에 효험을 볼 수 있는 것이다. 앞에서 언급된 맹독성 청산 등은 은행이 날 것이었을 때의 이야기이고 볶거나 프라이 등으로 열처리 또는 깨끗한 물로 잘 씻으면 이러한 맹독성물질의 함량이 훨씬 줄어든다고 하나 그렇더라도 성인 기준 1회에 5~6알, 하루 3회 이내가 적당하고 1회 10알 이상을 넘겨 식용하지 않는 것이 좋으며, 100~150알 정도를 한꺼번에 식용하면 치명적일 수 있다고 한다.

은행과 같이 단단한 과피와 각정이에 둘러싸여 있는 나무열매를 견과(堅果 : nut)라 하며, 이러한 견과류의 예로는 은행 외에 밤·잰·아몬드·호도·피스타치오 등이 있으며, 이들 견과류는 HS 08류(식용의 과실 및 견과류와 감귤류 또는 멜론의 껍질) 중 0802호(기타의 견과류 '신선 또는 건조한 것에 한하며, 탈각 또는 탈피의 여부를 불문 한다')에 분류 되는 것이며, 완전하게 볶거나 프라이 등의 열처리 한 것이라면 2005호에, 의약용 은행잎의 경우라면 1211호에 분류 될 것으로 보인다.

## 코코넛

코코넛은 일반적으로 코코야자의 열매를 일컫는다. 코코야자는 아자목 아자과에 속하는 식물의 총칭으로 아자나무라고도 하며 코코야자아과·아레카야자아과·라탄야자아과 등 11아과 220속 3300여 종이 알려져 있다. 원산지는 폴리네시아섬들과 동남 아시아이다.

단단한 지방층인 젤리처럼 생긴 과육은 단맛과 고소한 맛이 나 그대로 먹거나 기름을 짠다. 기름을 짠 것이 코코넛밀크인데 열대지방에서 조미료로 많이 쓰인다. 과즙은 약간 신맛이 있고 달아서 건조지역에서 중요한 청량음료가 된다.

덜 익은 과즙에는 약간의 인과 철이 들어 있고, 젤리 상태의 과육에는 지방 1~6%와 인이 많이 들어 있다. 잘 익은 것에는 지방 26%, 단백질 4g, 인 100mg 이상, 철 2.5mg이 들어 있다. 코코넛의 지방은 식물성이면서도 90% 정도가 포화지방산이므로 동물성 지방과 마찬가지로 섭취에 유의해야 한다.

성숙한 열매의 과육을 꺼내어 천연 또는 인공 건조한 것이 코프라(Copra)이다. 코프라에서 기름을 짜내어 그 찌꺼기는 비료나 가축의 사료로 쓴다. 코코야자의 기름은 요리에 사용될 뿐만 아니라 마가린, 비누, 양초, 금속열처리용 등의 원료로 쓴다. 과육을 끈 모양으로 길게 썰어서 말린 코코넛은 카레요리에 곁들이거나 술안



주, 과자재료로 쓴다. 꽃줄기를 잘랐을 때 그 단면에서 흘러나오는 액을 토디(Toddy)라고 하며, 그것을 발효시켜서 아자주 아락(Arrack)을 만들거나 식초를 만든다.

본품은 코코넛 과육(72%)에 설탕, 코코넛향, 구연산, 소금 등으로 조제한 미황색의 불규칙입상으로 플라스틱 용기에 내용량 210g으로 소매 포장한 것이다.

본 품은 코코넛을 조제한 물품으로, 관세율표 해설서 제2008호에 "이 호에는 이 류의 이 호 앞의 호에서 또는 다른 류에서 특별히 규정하고 있는 여하한 가공방법 이외의 기타의 방법으로 조제 또는 저장처리한 과실·견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분(원형·조각 또는 분쇄여부를 불문) 및 그들의 혼합물을 분류한다."고 설명하고 있으므로 기타의 방법으로 조제 또는 저장처리한 과실(설탕 기타 감미료 또는 주정을 첨가한 것인지의 여부를 불문하며, 따로 분류되지 아니한 것) 중 코코넛 조제품이 분류되는 HSK 2008.19-2000호에 정정 분류하게 되었다.