

연구노트

강원과 전남 지역 오일장에서 신선 나물류의 유통 실태 분석

조자용 · 박용서^{1,2} · 곽수년¹ · 임명희² · 이미경² · 허복구^{3*}

남도대학 약용자원원예개발과, ¹목포대학교 원예학과, ²목포대학교 지역특화작목산업화센터,
³(재)나주시천연염색문화재단,

Actual Distributing States of the Fresh Wild Vegetables at Five-Day Traditional Markets in Gangwon and Jeonnam Districts

Ja-Yong Cho, Yong-Seo Park^{1,2}, Soo-Nyeon Kwack¹, Myung-Hee Im²,
Mi-Kyung Lee², and Buk-Gu Heo^{3*}

Department of Medicinal Resources & Horticulture Development, Namdo Provincial College of Jeonnam, Damyang 517-802, Korea

¹Department of Horticultural Science, Mokpo National University, Muan 534-729, Korea

²Institute of Regional Crop Research, Mokpo National University, Muan 534-729, Korea

³Naju Foundation of Natural Dyeing Culture, Naju, 520-931, Korea

Abstract

This study was conducted to obtain the basic data on the development of resources of wild edible greens, and the industrialization of the marketing of fresh wild vegetables. We have also investigated the distributing factors at five-day traditional markets (Taebaek, Hongcheon and Hoengseong) in Gangwon district, and in Jeonnam district (Naju, Damyang and Jangseong), in May and June 2007. At each market, there were 34 to 49 diverse shops selling fresh wild vegetables except at Naju, where there were 22 shops. Between 27 to 29 kinds of fresh wild vegetable were on sale at the traditional markets in Gangwon district, and 15 to 19 kinds were on sale along with many horticultural plants in Jeonnam district. Fresh wild vegetables including *Aster scaber*, *Petasites japonicus*, *Pteridium aquilinum* var. *latussculum*, *Malva verticillata*, leaves of *Peilla frutescens*, *Lactuca sativa*, leaves of *Capsicum annum*, and *Oenanthe javanica* were on sale in the markets in both districts. Those selling fresh wild vegetables were typically over 51 years of age (88%), and among these over 66.4% were over 61 years old. Less than 6 kinds of fresh wild vegetable accounted for over 72.1% of the vegetables sold. Edible wild greens were mainly packed in vinyl bags (over 77%).

Key words : *Aster scaber*, *Capsella bursa-pastoris*, marketing process, *Platycodon grandiflorum*, selling item

서 론

우리나라에서 산채류를 비롯한 채소류는 우리 민족의 식생활에 중요한 위치를 차지하고 있으며(1), 산채를 이용한 나물류의 이용문화는 채식위주의 식생활에 지대한 영향을 미치고 있다(2). 채소는 최근 식생활의 서구화, 운동부족과 누적되는 스트레스에서 기인하는 성인병과 비만이 사회문제로 대두됨에 따라 저칼로리 및 기능성 식품으로서 중요

시되고 있으며, 관심도 높아지고 있다(3,4). 특히 나물류는 세계적으로도 많이 이용되는 동아시아에서도 한국에서 많이 이용되며(5), 나물재료 가운데 산채는 지역적 특색을 가지며 다수를 차지한다(6, 7). 산채류는 우리나라에서 오랜 이용역사와 더불어 신토불이의 무농약 식품으로 누구나 부담 없이 연중 먹을 수 있고(5), 종류에 따라서는 독특한 맛과 기능성물질을 함유하고 있다(8-12). 나물과 산채류의 이러한 특성 때문에 전남지방에서 유통되는 산채류(6), 충남지역에서 유통되는 나물용 채소 판매실태(7) 및 나물류의 저장(11)에 대한 연구가 다소 이루어져 있으나 산채류의

*Corresponding author. E-mail : bukgu@naver.com,
Phone : 82-61-335-0091, Fax : 82-61-335-0092

생산이 많은 강원도 지방에서의 유통실태에 대한 조사 분석은 거의 없는 실정이다. 더욱이 나물용으로 산채를 비롯한 나물류의 이용법이나 유통실태에 대한 연구가 많지 않은 상태에서 이에 대한 지식이 많은 고령자의 사망증가, 가공식품의 유통량 증가에 의해 전통적으로 이용되어 왔던 나물류의 종류, 이용법에 대한 기술이 잊혀져 가고 있는 실정이다(13).

이와 같은 배경에서 본 연구는 자원식물의 개발, 산채자원의 산업화, 나물 이용 문화의 전승과 보존을 위한 기초자료 확보 측면에서 강원도와 전남지역 5일장을 중심으로 산채 및 신선나물류의 유통실태를 조사하였다.

재료 및 방법

본 연구는 2007년 5월 중순부터 동년 6월 중순까지 강원도와 전라남도 주요 지역의 5일장을 중심으로 신선 나물류의 유통실태를 조사하였다. 조사는 각기 5월 넷째 주, 6월 첫째 주, 6월 둘째 주 등 3회에 걸쳐 5일장을 방문하여 9~12시 사이에 실시하였다. 조사 대상 5일장은 강원도의 경우 태백시 황지장, 홍천군 홍천장 및 횡성군 횡성장이었으며, 전라남도는 나주시 영산포 풍물시장, 담양군 담양장, 장성군 황룡장이었다.

조사항목은 총 판매처 수, 출하품목 종류와 판매처 비율, 판매자의 연령, 판매처 당 판매품목 종류 수를 조사하였는데, 신선나물류를 판매하는 곳(좌판 등)을 조사하였는데, 총판매처 수는 시장 내에 채소가게를 하면서 나물 및 산채류를 같이 판매하는 곳은 제외하였다. 출하 품목의 종류는 연구자들이 현장에서 1차적으로 구분하였으나 구별이 어려운 것은 판매자들이 부르는 이름을 기록한 것과 사진 촬영한 것을 기본으로 하여 식물도감과 대조하여 분류하였다. 판매처 비율은 각각의 판매처에서 판매하는 품목을 조사한 후 “판매처 비율=해당품목의 판매처 수/총 판매처 수×100”으로 하였다. 판매자의 연령은 판매자에게 직접 질문을 하여 조사하였다. 판매처 당 판매품목 종류 수는 각각의 판매처 당 일련번호를 부여한 다음 판매품목을 기록하여 조사하였다. 포장과 신선도 유지는 판매처 및 품목별로 신선나물의 포장상태를 보고 엮은 것, 비닐포장, 용기포장 기타 포장으로 구분하여 조사한 후 각각의 비율로 환산하였다.

결과 및 고찰

신선 나물류 판매처 수

강원도와 전남 지역 5일장 3군데씩을 대상으로 신선 나물류의 판매처 수를 조사한 결과 지역별 판매처 수는 조사

일의 날씨, 지역의 행사 등에 따른 차이를 보인 가운데 전남 나주시 영산포 풍물시장을 제외하고는 평균적으로 34군데 이상이였다(Table 1). Cho 등(6)의 연구에 의하면 전남 지역 5일장에서 산채류를 판매하는 곳을 조사한 결과 강진(117개소), 순천(180개소), 장흥(112개소) 및 해남(106개소)은 각각 100군데가 넘었으며, 곡성군, 무안군, 영암군, 완도군, 함평군은 각각 30.3군데 이하로 지역에 따라 차이가 크게 나타났다고 하였으며, Heo 등(7)은 충남지역 오일장을 대상으로 나물용 신선채소를 판매하는 곳을 조사한 결과 모두 30군데 이하였다고 하였다. 이렇게 지역에 따라 차이가 많은 것은 첫째는 조사 시기 측면에서 Cho 등(6)의 연구는 3월초부터 5월 중순까지 실시하였기 때문에 대부분의 산채의 출하시기에 조사가 이루어진데 비해 본 연구의 조사시기는 5월 넷째 주부터 6월 둘째 주까지로 남부 지방에서는 봄철 산채류가 거의 나오지 않은 시기에 조사가 이루어졌다는 점과 관련이 깊은 것으로 생각된다. 둘째는 지역에 따른 시장 규모와 관련이 있었다. 즉, 22개소로 판매처 수가 적은 나주시 영산포 풍물 시장은 지방도시의 쇠퇴로 신선 나물류 뿐만 아니라 다른 것들의 판매처 수도 적은 시장이었다. 한편, Cho 등(6)은 전남지역의 일부 오일장은 이름만 존재할 뿐 장이 소규모이거나 오전 중에 잠깐 거래가 이루어지는 형태였고, 산채류의 거래도 극히 소량만이 이루어지고 있다고 하였다. 그런데 이는 현재 신선나물 중 산채의 대부분은 오일장이나 시골의 매일장을 통해서 이루어지고 있다(7)는 점을 감안할 때 산채자원의 풍부함 여부에 관계없이 유통구조 개선이나 시장의 활성화가 이루어지지 않는다면 판로가 없어 산채류의 채취와 시장출하량이 감소되고, 그에 비례해서 전통적인 산채류 이용 문화도 쇠퇴할 수 있음을 의미하므로 이에 대한 대책이 있어야 할 것으로 생각된다.

Table 1. The number of shops for the fresh wild vegetables at five-day traditional markets in Gangwon and Jeonnam districts.

Districts	Number of shops			
	1st (May, 2007)	2nd (June, 2007)	3rd (June, 2007)	Ave.
Gangwondo				
Taebaek	28 cdz	46 b	40 a	38 b
Hongcheon	39 c	34 c	35 b	36 b
Hoengseong	37 c	35 c	30 bc	34 b
Jeonnam				
Naju	24 d	23 d	19 c	22 c
Damyang	53 a	55 a	39 a	49 a
Jangseong	47 b	39 c	43 a	43 ab

²Mean separation within columns by Duncan's multiple range test at 5% level.

신선 나물류의 출하 실태

강원도와 전남 지역 오일장에 출하된 신선 나물류를 조사한 결과 총 41종류가 유통되고 있었으며, 강원도 태백시

는 29종, 홍천군은 28종, 횡성군은 27종인데 비해 전남 장성군은 19종, 나주시는 17종, 담양군은 15종류로 차이를 나타내었다(Table 2). 강원도와 전남 간에 이렇게 차이를 나타낸 것은 Table 2에서와 같이 강원도는 산채의 종류가 많은데 비해 전남은 산채의 종류수가 적고 대부분 재배종의 원예식물이기 때문이었다. Cho 등(6)의 조사에 의하면 전남에는 41종류의 산채가 오일장에서 유통되고 있다고 하였는데, 본 연구에서 조사된 것은 몇 종류에 불과하였다. 이에 비해 강원도는 산채류의 비중이 컸는데 이는 강원도와 전남의 기온 차이에 의한 출하기 차이에서 기인된 결과로 판단된다. 다만, 강원도 태백, 홍천 및 횡성에서 조사된 산채류 중 별사상자, 모시대, 고려명경귀, 수리취 및 싱아 등은 전남이나 충남지역의 오일장에서 판매되는 나물류 조사(6, 13, 14)에서 나타나지 않은 것들이었는데, 이는 강원도 지역에서 주로 생산되는 특성에서 기인된 것으로 판단되며, 이들 식물들을 채소화하기 위해서는 전남지역에서도 재배 및 적응 시험이 이루어져야 할 것으로 생각된다. 또 전남 서남부 지역에서 나물용으로 많이 유통되는 세발나물, 참죽나무, 합다리나무 등은 강원도에서 나타나지 않았는데, 이는 조사 시기 차이인지 아니면 식문화 차이에 의한 것인지에 대한 연구도 있어야 할 것으로 생각된다.

한편, 강원도나 전남에서 판매되고 있는 품목 중 씬바귀와 민들레는 남부지방의 경우 잎만을 이용하는데 비해 강원도 지방에서는 뿌리만을 별도로 다듬어 판매하기도 하였으며, 냉이도 전남지방에서는 식물체 전체를 판매하고 있었으나 강원도에서는 뿌리를 별도로 판매하기도 하는 등 판매 부위에 따른 차이도 있어서 신선나물이나 산채의 종류에 못지않게 식문화에 대한 추가연구도 있어야 할 것으로 생각되었다.

신선 나물류 판매자의 연령대

강원도와 전남지역 오일장에서 신선 나물류 판매자들의 연령을 조사한 결과 51세 이상이 88% 이상을 차지하였다(Table 3). 지역에 따라서 다소간에 차이가 있었지만 61세 이상의 고령자는 담양군의 경우 79.6%, 장성 79.0%, 나주시 76.0%, 홍천군 74.8%, 횡성군 72.3%, 태백시는 66.4% 등 고령자의 비율이 높았는데, 이는 이들 지역이 농촌 및 산간 지역인 것과 함께 산채류 채취나 나물용 채소의 재배는 농촌노인들이 비교적 쉽게 할 수 있는 부업거리로 활용할 수 있기 때문인 것으로 판단되었다. 한편, 신선 나물류의 판매자중 고령자가 많다는 것은 산채의 종류나 전통적인 이용법에 대해 많이 알고 있으며, 산채를 이용해 본 경험이 많다는 점에서 산채문화의 보존 측면에서 매우 중요한 의미를 지닌다고 할 수 있다. 즉, Heo 등(13)의 지적처럼 고령자의 비중이 압도적으로 높다는 것은 고령자들이 알고 있는 산채류 문화의 세대교체가 이루어지지 않고 있음을 의미하며, 동시에 고령자의 사망 증가에 따라 산채 문화도 소실될 수 있음을 의미한다. 따라서 우선적으로는 5일장 등 시장에

출하되고 있는 산채의 종류뿐만 아니라 농촌지역 고령자들이 예전부터 산채로 이용했던 종류, 이용방법 등을 조사한 다음 이들 산채에 대한 기능성, 맛, 기호도 조사를 통한 식문화개발과 더불어 발전방향에 대한 논의가 있어야 할 것으로 생각된다.

Table 3. The distribution of ages selling the fresh wild vegetables at five-day traditional markets in Gangwon and Jeonnam districts.

Ages	The proportion to the ages (%)					
	Taebaek	Hongcheon	Hoengseong	Naju	Damyang	Jangseong
20~40	5.3 cz	2.7 d	2.9 d	4.5 c	4.1 d	2.3 c
41~50	2.6 c	8.3 cd	7.2 c	4.5 c	6.1 d	4.7 c
51~60	25.7 b	14.2 c	17.6 bc	15.0 b	10.2 c	14.0 b
61~70	28.2 b	31.5 b	23.5 b	57.6 a	55.1 a	46.4 a
71~90	38.2 a	43.3 a	48.8 a	18.4 b	24.5 b	32.6 ab

^zMean separation within columns by Duncan's multiple range test at 5% level.

판매처당 판매 품목의 종류 수

강원도와 전남 지역 오일장에서 신선 나물류의 판매처별에 따른 판매품목 종류 수를 조사한 결과 1-2종류의 비율이 전남 담양은 91.8%, 장성은 86.0%, 나주는 63.7% 등으로 높은 반면에 강원도는 태백 55.3%, 횡성 47.1%, 홍천 38.8%로 상대적으로 낮게 나타났다(Table 4). 이처럼 전체적으로 1-2종류의 비율이 높은 것은 고령자들이 할 수 있는 일이라는 것은 가운데, 신선 나물류의 채취 및 판매를 부업이나 소일거리로 삼고 있음을 유추할 수 있었다. 그런데 판매처당 1-2종류의 비율이 높고, Cho 등(6)의 조사에 의하면 1인당 2.4 kg을 출하하는 것으로 나타난 점으로 볼 때 생산성은 크게 낮은 것으로 나타났다. 더욱이 최근 농촌 및 산간지역의 인구감소에 의한 오일장 규모가 작아지고 있다는 점에서 현재와 같은 판매기회도 줄어들고 있으므로 농촌에서 산채나 나물류를 수집 한 다음 대형 할인점이나 백화점, 농산물 유통마트를 통한 효율적인 유통시스템의 도입과 활용이 신속히 이루어져야 할 것으로 판단된다.

Table 4. The ratios of kinds and the lists of marketing items to the street stalls for the fresh wild vegetables at five-day traditional markets in Gangwon and Jeonnam districts

Kinds of wild vegetables	The proportion of kinds to marketing districts (%)					
	Taebaek	Hongcheon	Hoengseong	Naju	Damyang	Jangseong
1~2	23.7 bz	11.1 c	14.7 b	22.7 b	77.6 a	56.4 a
3~4	31.6 a	27.7 b	32.4 a	41.0 a	14.2 b	29.6 b
5~6	28.9 a	33.3 a	35.3 a	22.7 b	8.2 c	9.3 c
Over 7	15.8 c	27.9 b	17.6 b	13.6 c	0.0 d	4.7 c

^zMean separation within columns by Duncan's multiple range test at 5% level.

Table 2. The ratios of kinds and the list of articles for the fresh wild vegetables at five-day traditional markets in Gangwon and Jeonnam districts.

Plants	Proportion to marketing place (%)					
	Taebaek	Hongcheon	Hoengseong	Naju	Damyang	Jangseong
<i>Agastach rugosa</i> 배초향	0.0 bz	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b	4.6 a
<i>Allium monanthum</i> 달래	7.9 b	0.0 c	32.4 a	0.0 c	0.0 c	0.0 c
<i>Allium tuberosum</i> 부추	13.2 d	50.0 b	23.5 c	72.7 a	0.0 e	0.0 e
<i>Aralia elata</i> 두릅나무	5.3 b	11.1 a	14.7 a	0.0 c	0.0 c	0.0 c
<i>Artemisia princeps</i> 쑥	7.6 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b
<i>Aster scaber</i> 참취	36.8 a	25.0 b	38.2 a	22.7 b	6.1 c	7.0 c
<i>Capsella bursa-pastoris</i> 냉이	18.4 a	0.0 c	8.6 b	0.0 c	0.0 c	0.0 c
<i>Cirsium japonicum</i> 영경귀	0.0 b	0.0 b	4.4 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b
<i>Codonopsis lanceolata</i> 더덕	5.3 b	5.6 b	8.8 a	0.0 c	0.0 c	0.0 c
<i>Ixeris dentata</i> 썸바귀	13.2 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b
<i>Oenanthe javanica</i> 돌미나리	5.9 a	5.6 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b	7.0 a
<i>Petasites japonicus</i> 머위	5.3 c	19.4 a	11.8 ab	4.5 c	12.2 b	18.6 a
<i>Phyllostachys heterocycla</i> 죽순	0.0 c	0.0 c	0.0 c	0.0 c	38.8 a	4.7 b
<i>Platycodon grandiflorum</i> 도라지	5.3 b	19.4 a	8.7 b	9.0 b	0.0 c	0.0 c
<i>Pteridium aquilinum var. latusscolum</i> 고사리	18.4 a	11.1 b	20.6 a	13.6 b	20.4 a	13.9 b
<i>Sedum sarmentosum</i> 돌나물	21.1 a	8.4 b	5.9 bc	9.0 b	0.0 d	2.3 c
<i>Taraxacum platycarpum</i> 민들레	0.0 b	8.3 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b
<i>Youngia sonchifolia</i> 고들빼기	5.6 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b
<i>Fagopyrum esculentum</i> 메밀	0.0 c	0.0 c	0.0 c	68.2 a	24.5 b	32.5 ab
<i>Leaves of Ipomoea batatas</i> 고구마 잎	0.0 c	0.0 c	0.0 c	27.3 a	16.3 b	14.0 b
<i>Malva verticillata</i> 아욱	5.3 c	36.1 a	35.3 a	9.2 c	18.4 b	15.7 b
<i>Leaves of Perilla frutescens</i> 들깨잎	10.5 c	5.6 d	8.8 d	63.6 a	12.2 c	27.8 b
<i>Leaves of Cucurbita spp.</i> 호박잎	0.0 c	0.0 c	0.0 c	18.2 a	6.0 b	7.0 b
<i>Chrysanthemum coronarium</i> 쑥갓	0.0 d	19.4 b	11.8 bc	45.5 a	0.0 d	9.3 c
<i>Lactuca sativa</i> 상추	7.9 c	13.8 b	14.7 b	22.7 a	16.3 ab	11.6 b
<i>Spinacia oleracea</i> 시금치	0.0 c	8.3 b	0.0 c	13.6 a	6.1 b	7.1 b
<i>Brassica campestris</i> 배추	7.9 c	0.0 d	11.8 b	27.3 a	6.3 c	4.3 c
<i>Raphanus sativus</i> 무	5.3 b	5.6 b	0.0 c	0.0 c	18.4 a	14.7 a
<i>Leaves of Capsicum annuum</i> 고추잎	10.5 b	17.4 a	14.7 ab	13.6 ab	16.3 a	2.5 c
<i>Oenanthe javanica</i> 미나리	39.5 a	22.2 bc	29.4 b	36.4 a	12.2 c	41.8 a
<i>Amaranthus lividus</i> 비름	7.4 c	50.0 a	29.2 b	0.0 d	0.0 d	0.0 d
<i>Adenophora triphylla</i> 잔대	2.6 c	8.3 b	14.7 a	0.0 d	0.0 d	0.0 d
<i>Cnidium monnieri</i> 별사상자(산미나리)	5.3 b	13.9 a	5.9 b	0.0 c	0.0 c	0.0 c
<i>Adenophora remotiflora</i> 모시대	5.2 b	0.0 c	11.8 a	0.0 c	0.0 c	0.0 c
<i>Cirsium setidens</i> 고려영경귀(곤드래)	23.7 b	19.4 c	47.1 a	0.0 d	0.0 d	0.0 d
<i>Pleurospermum camtschaticum</i> 왜우산풀(누리대)	2.6 b	0.0 c	5.9 a	0.0 c	0.0 c	0.0 c
<i>Ligularia fischeri</i> 곰취	21.1 a	25.0 a	29.5 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b
<i>Cryptotaenia japonica</i> 참나물	13.2 b	19.4 a	17.7 a	0.0 c	0.0 c	0.0 c
<i>Synurus deltooides</i> 수리취(떡취)	0.0 b	13.9 a	17.5 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b
<i>Lactuca raddeana</i> 산쌈바귀	0.0 b	5.4 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b
<i>Allium anisopodium</i> 실부추	0.0 b	5.2 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b
<i>Aconogonum polymorphum</i> 싱아	0.0 b	5.6 a	0.0 b	0.0 b	0.0 b	0.0 b
Total number of kinds	29	28	27	17	15	19

^aMean separation within rows by Duncan's multiple range test at 5% level.

포장과 신선도 유지

강원도와 전남 지역 오일장에서 유통되는 신선 나물류의 포장 실태를 조사한 결과 Table 5와 같이 77% 이상이 대형 비닐봉지에 담아서 유통시키고 있었으며(Fig. 1), 일부는 Fig. 2 및 Fig. 3과 같이 짚으로 엮은 것, 박스나 플라스틱 용기에 넣어서 유통시키고 있었다. 이중 가장 많은 비중을 차지한 비닐봉지에 담아서 유통시키고 있는 것은 습도 유지에 의한 신선도 유지에 효과적이지만 고온기에는 신선나물의 호흡량 증가로 신선도 저하 및 부패를 촉진하는 단점이 있으며, 소포장 단위의 유통이 거의 이루어지지 않고, 엮은 것 등은 수분증발이 빨라 쉽게 건조되어 신선도가 떨어지는 단점이 있었다. 물론 일부 판매자는 Fig. 4와 같이 산채류에 물을 분무하기도 하였는데, 많은 양에 대해 신선도를 유지하기에는 한계가 있으므로 이에 대한 대응책이 필요하였다. 그러므로 오일장에서도 선도를 유지하는 방법으로 백화점과 대형 할인점에서 하는 것처럼 저온 다습조건을 유지할 수 있는 방법을 고려해 보는 것이 좋을 것으로 생각되었다.

Table 5. The ratios of the packing and the freshness preserving methods to the street stalls for the fresh wild vegetables at five-day traditional markets in Gangwon and Jeonnam districts

Packing and the freshness preserving methods	The component ratio of the packing and the freshness preserving methods (%)					
	Taebaek	Hongcheon	Hoengseong	Naju	Damyang	Jangseong
Weaving	2.6 cz	3.2 c	4.7 c	0.0 d	0.0 d	0.0 d
Vinyl bag	83.4 a	77.8 a	75.8 a	76.8 a	77.7 a	79.6 a
Vessel	9.5 b	15.8 b	15.2 b	14.8 b	16.5 b	14.4 b
The others	4.5 bc	3.2 c	4.3 c	8.4 c	5.8 c	6.0 c

²Mean separation within columns by Duncan's multiple range test at 5% level.



Fig. 1. Packing the fresh wild vegetables in the vinyl bags (Taebaek, Gangwondo).



Fig. 2. Weaving and packing the fresh wild vegetables (Hoengseong, Gangwondo).



Fig. 3. Packing the fresh wild vegetables in the corrugated cardboard box (Hongcheon, Gangwondo).



Fig. 4. An old seller spraying the water to preserve the freshness of the fresh wild vegetables (Hoengseong, Gangwondo).

요 약

산채자원 및 신선나물류의 개발과 산업화를 위한 기초자료 확보 측면에서 2007년 5월부터 6월까지 강원도 태백, 홍천, 횡성과 전남 나주, 담양, 장성의 오일장에 출하된 신선 나물류의 유통실태를 조사하였다. 오일장에서 신선 나물류를 판매하는 곳은 나주 22개소를 제외하고는 34개에서 49개소까지 다양하였다. 신선 나물류의 출하 품목은 강원도는 27-29종류였는데 산채 종류가 많았다. 반면에 전남은 15-19종류였는데 원예식물의 종류가 많았다. 참취, 머위, 고사리, 아욱, 들깨 잎, 상추, 고추 잎, 미나리는 모든 조사 지역 오일장에서 유통되고 있었다. 신선 나물류 판매자들의 연령은 51세 이상이 88% 이상을 차지하였으며, 61세 이상의 고령자는 66.4% 이상이었다. 신선 나물류의 판매처당 판매품목 수는 72.1% 이상이 6종류 이하를 판매하고 있었다. 신선나물류의 포장은 77% 이상이 비닐봉지를 이용하고 있었다.

감사의 글

본 연구는 농림부의 농림기술개발비 지원(105088-03-1-CG000)에 의해 이루어진 것으로 이에 감사드립니다.

참고문헌

1. Kang, E.J. (1993) A bibliographical study on namul of

- Koryo and Chosun dynasty. Kor. J. Food Nutr., 6, 16-24.
2. Hwang, E.H. (1991) A survey on availability of wild vegetables. J. Kor. Soc. Food Nutr., 20, 440-446.
 3. Moon, S.G., Jeong, S.H. and Choi, C.M. (2003) Classification of the edible plants on the market in Busan. Kor. J. Life Sci., 13, 764-774.
 4. Nam, Y.K. and Baik, J.A. (2005) Status of research and possibility of development about endemic wild vegetables in Korea. J. Kor. Soc. Plant, People Environment, 8, 1-10.
 5. Han, Y.S. and Park, J.Y. (2001) The microbiological and sensorial properties of frozen bibimbap namul during storage. Kor. J. Soc. Food Cookery Sci., 17, 149-155.
 6. Cho, J.Y., Yang, S.Y., Yu, S.O., Kim, B.W., Jang, H.G., Chon, S.U. Park, Y.J. and Heo, B.G. (2005) The actual distributing states of the fresh wild vegetables at five-day traditional markets in Jeonnam district. Kor. J. Hort. Sci., Technol., 23, 396-401.
 7. Heo, B.G., Cho, J.Y., Chon, S.U. Jang, H.G., Yang, S.Y., Yu, S.O., Byun, K.S. and Park Y.J. (2006) The actual marketing states of the fresh vegetables for salads at five-day traditional markets and large retail stores in Chungnam district. Korean J. Hort. Sci. Technol., 24, 304-309.
 8. Jeong, J.C., Ok, H.C., Hur, O.S., Kim, C.G., Kim, S.Y. and Kim, W.B. (2005) Food value and postharvest physiological characteristics of wild garlic in Korea. Kor. J. Hort. Sci. Technol., 23, 164-169.
 9. Jung, C.M., Hwang, E.J., Kwon, H.C. and Kim, S.Y. (1999) Antioxidative flavonoids from *Hypericum erectum*. Kor. J. Pharmacogn., 30, 196-201.
 10. Lim, S.C., Park, H.J., Yun, S.Y., Lee, M.S., Kim, W.B. and Jung, W.T. (1996) Structures of flavonoids and furostanol glycosides isolated from the bulbs of *Allium victorialis* L. J. Kor. Soc. Hort. Sci., 37, 675-679.
 11. Park, J.H., Kim, D.H., Choi, G.P., Ryu, L.H., Lee, K.Y. and Lee, H.Y. (2004) Immune activities in *Hypericum perforatum*. Korean J. Med. Crop Sci., 12, 304-308.
 12. Ryu, M.H., Lee, S.C., Shin, H.D., Shin, M.K. and Song, H.J. (2004) Studies on the anti-tumor effects of the extract from herba *Ajugae multiflorae*. Korean J. Herbo., 19, 35-45.
 13. Heo, B.G., Yang, S.Y., Cho, J.Y., Jang, H.G. Chon, S.U. and Park, Y.J. (2005) The actual distributing and utilizing condition of wild vegetables in mountain Jirisan area. J. Korean Soc. Plant, People Environment, 8, 56-62.
 14. Bae, J.H., Cho, J.Y., Yang, S.Y., Kim, B.W., Jang, H.G. Chon, S.U. and Heo, B.G. (2005) The actual distributing states of the fresh wild vegetables in the five-day traditional markets of the southern districts in Korea. Kor. J. Community Living Sci., 16, 17-24.

(접수 2007년 7월 25일, 채택 2007년 10월 19일)