



가 지



이순옥
한국관광대학 호텔조리과 교수

가지(茄子)는 가지과에 속하는 1년생 초본이며 인도가 원산지다. 국내에는 중국을 거쳐 유입되어 전 지역에서 널리 재배된다. 온실재배는 2

월부터, 터널재배는 5월 중순부터 시작되어 주로 여름철인 6~9월에 많이 출하된다.

줄기의 높이가 60~100cm이며 잎은 호생(互生)하고 경엽이 모두 흑자색을 띤다. 몸의 곳곳에 바늘이 있으며 난형, 구형, 장형을 이룬다. 색은 흑자색군, 백색군으로 나뉜다. 수분 94%, 단백질 1%, 당질 3.8%, 칼륨 180~230mg으로 영양적 가치는 적은 편이다. 탄수

화물에는 환원당이 가장 많고 자당과 소량의 전분이 포함되어 있으며 텁은맛이 있다.

색소는 anthocyanin계 색소인 nasinin(자색)과 hyacin(황갈색)이 있다. 가지를 장이나 소금으로 담글 때 젖산균이 번식해서 산성화되면 anthocyanin계 색소는 산성으로 적변하나 명반을 넣어주면 아름다운 청자색이 된다. 가지에 함유되어 있는 Scoporetin과 Scoparon 물질은 경련을 억제하는 진정작용을 나타내고 Trypsin 저해제가 있어 바이러스 억제 작용 및 항암작용을 나타낸다.

색상이 선명하고 광택이 있으며 껍질은 얇고 육질은 연해 씨가 없고 단단한 것이 품질이 좋은 가지이다. 절임, 구이, 찜, 튀김용으로 이용되고 있다. 보관온도는 냉풍이 적고 통풍이 없는 상온이 좋다. 