



# 생강



이순옥  
한국관광대학 호텔조리과 교수

인도, 말레이시아 등의 열대 아시아가 원산지다. 우리나라에는 1018년(고려현종 9년)의 기록으로 보아 그 이전에 재배되었을 것으로 짐작된다. 충남, 전북 지방이 총 생산량의 95%를 점유하는데 충남 서산과 전북 봉동, 완주, 익산, 옥구, 경남 산청이 주요 산지이며 연중 재배된다.

보통 5월에 뿌리 심어 8월~11월에 수확한다. 무기질 함량이 매우 높으며 뿌리에는 향미성분, 신미성분, 수지, 단백질, 섬유소, 펙틴산, 전분이 들어 있다. 전분이 전체 고형분의 40~60%를 차지하고 나머지는 건조 여부에 따라 차이가 난다. 향신료로서 생것 또는 건조 분말로 생선과 고기의 비린내를 없애는 한편 향미를 높이기 위하여 사용한다. 매운 성분은 Zingerol과 shogaol이고 향산 화성이 있다. 향기성분은 Zingiberene, citral이다.

또 위장을 튼튼하게 하고 땀을 내는데 좋은 재료다. 김치, 젓갈, 찌개 등의 향신료로 설탕에 재어 건조시킨 편강도 있다. 차, 술, 소스, 조미료로 다양하게 쓰이고 있다. 저장온도는 12~16℃이며, 18℃이상이면 싹이 트나 20℃이상 또는 10℃이하에서는 썩는다. 뿌리 생강은 5℃전후가 저장에 알맞은 온도이다. Y