

한국 산채산업 현황 및 향후 전망

서 종택

농촌진흥청 국립식량과학원 고령지농업연구센터

I. 서 언

산채는 1960년도 이전까지는 채소라기보다는 보릿고개를 넘기 위한 구황식물로서 이용되어 왔다고 보는 것이 타당할 것이다. 그 후 1970년대 들어 경제가 발전하면서 대부분의 산채는 우리의 식탁에서 멀어져 갔다. 그러나 1980년대 후반에 들어 생활 수준이 높아지면서 향수식품으로 산채의 수요는 되살아났다. 그러나 자연산 채취에 의존하였던 1960년대와는 달리 자원 고갈에 의한 자연산 채취량 감소로 최근에는 재배면적이 급격히 늘어나고 있는 추세이다.

농·산촌 주민들의 귀중한 구황식물 채취에 불과하였던 산채는 2000년대에 들어서 산나물을 먹으면 건강을 지키는 것은 물론 가공식품을 잘못 먹어 생긴 온갖 성인병 예방과 몸속의 중금속 배출작용 및 항암작용이 있다는 연구·보도 등으로 그 가치가 재평가되어 최근에는 도시 소비자들이 높은 관심을 보이고 있다.

산채는 일반적으로 고유의 독특한 맛과 향기를 지니고 있으며, 영양측면에서 무기물과 각종 비타민, 약리적인 특수성분을 함유하고 있고 또한 자연 그대로 오염되지 않은 식품소재를 찾는 시대에 더없이 좋은 채소로서 오염된 토양, 수질, 공기로부터

해방되고 농약이나 인공 비료를 사용하지 아니한 채소로서 국민생활 수준의 향상과 더불어 건강식품에 대한 인식과 관심이 고조됨에 따라 산채의 수요가 증가되는 추세이며, 산채를 이용한 식품 및 요리가 다양하게 개발되어 고소득층 중심으로 한 대중적 소비성향을 보이고 있다.

II. 산채의 수요증가 원인

최근에 산채의 수요가 급격히 늘어나고 이에 따라 재배면적도 늘어나고 있는 요인이 무엇인가를 파악하는 것이 무엇보다도 중요하다. 모든 농산물이 이제는 양보다는 질이 우선하고 수요에 의해 공급이 결정되는 상품으로 보아야 하기 때문에 수요의 증가 원인은 소비자의 입장에서 그리고 재배의 증가원인은 공급자인 생산농가의 입장에서 검토되어야 할 것이다.

소비자의 입장에서 본 수요증가 원인은 크게 여섯 가지로 생각해 볼 수 있다.

첫째, 산채는 저공해 식품이라는 점이다. 우리는 요즘 모든 공해에 관한 한 심각한 국민반응상태에 있다. 오염된 물, 토양, 공기와 그러한 땅에 뿌리를 내리고 재배된 농작물에 농약까지 치면서 생산되는

식품을 먹어야 되는 우리에게 오염되지 않은 물과 토양 그리고 공기에서 농약 없이 생육되거나 재배된 산채야말로 아주 바람직한 청정채소라고 볼 수 있다.

둘째, 산채는 사람의 몸에 아주 좋은 건강식품으로써 가치가 매우 높다는 점이다. 우리가 재배하는 대부분의 작물은 수천 년간 인간에게 유리한 쪽으로 개량해오는 과정에서 식물 쪽에서 보면 기형으로 변하게 되었고 또한 인간의 보호아래 자랄 수 있었기 때문에 자기보호 능력을 상실하게 될 수밖에 없었다. 이렇게 형태적인 변화를 가져오면서 식물체내의 성분도 어느 한쪽으로만 치우치게 되었고 자기 보호를 위해 갖고 있던 특수성분도 상실하는 등 내적으로도 기형으로 변할 수밖에 없었다. 그러나 산채는 아직 야생의 고유특성 및 성분을 원형 그대로 유지하고 있는 관계로 각종 영양성분을 고루 갖추고 있으며 특히 자기보호를 위해 지니고 있는 특수성분은 여러 가지 기능성으로 약리효과가 높아 건강식품으로써 가치가 매우 높다는 것을 소비자들이 인식하고 있기 때문이다. 취나물을 비롯한 많은 산채가 간암, 유방암, 폐암 등의 암에 항암효과가 높은 것으로 속속 밝혀지고 있고 산채에 많이 함유되어 있는 섬유질이나 엽록소 등은 건강유지에 매우 효과적이라는 많은 연구 결과들이 발표되고 있는데 바로 이 점이 산채가 소비자들로부터 커다란 인기를 얻고 있는 원인이 되고 있다.

셋째, 소비자들이 식품에 대한 인식이 전환되고 있다는 점이다. 보릿고개가 그리도 높기만 했던 때에 우리에게 곡류도 과일도 풍족할 리 없었고 더욱이 고기는 1년 중에 명절에나 겨우 맛을 볼 정도였던 것이다. 그때 산채를 비롯한 채소류가 굶주린 배를 채워주는 역할을 했던 기억을 우리는 잊을 수가 없을 것이다. 그 후 녹색 혁명과 경제 발전에 힘입어 주곡이 자급되고 육류의 소비가 늘어나는 등 가난의 한을 씻으며 풍요를 누리는 동안 서서히 늘어나기 시작한 각종 성인병은 식품의 가치를 다시 생

각하게 하였고 잊어졌던 산채는 이제 건강식품으로 다시 우리에게 절실히 다가오고 있으며 바로 이러한 점이 소비자로 하여금 산채의 인기가 높아지고 있는 가장 주된 이유라고 할 수 있을 것이다.

넷째는 산채가 육체적 건강유지를 위한 식품으로써 뿐만 아니라 정신적 건강 유지 효과도 매우 크다는 점이다. 우리의 사회가 급격히 산업화 사회로 변화되면서 고향을 떠나 도시로 나갔던 많은 사람들이 어릴 적 고향의 내음만이라도 맛보고 싶어 하는 마음에서 일 것이다. 산채는 이제 옛날처럼 지긋지긋하게 가난했던 때의 구황식품이 아닌 향수식품으로 다가서고 있는 것이다.

다섯째로 산채는 우리 민족의 뿌리이며 혼이 담겨있는 식품이라는 점이다. 우리민족이 쑥과 마늘을 먹고 곰으로부터 인간으로 변신한 웅녀의 몸에서 태어난 단군의 후예라는 것도 그렇지만 예로부터 산채는 우리의 식탁은 물론 조상에게 예를 올리는 제물에 이르기까지 우리 민족과 함께 맥을 이어온 우리의 고유문화 식품인 것이다. 하나의 민족이 이어온 전통과 뿌리는 아무리 그보다 우월한 문화에 의해 도전을 받더라도 쉽게 그 맥을 상실하지 않는다. 이러한 점에서도 다른 민족과 또 다른 우리만의 고유문화가 일시적으로 서구 문화에 의해 사라질 위기에서 최근 다시 일어나는 것과 같이 산채도 다시 우리에게 다가서고 있다고 보아도 무리는 아닌 것 같다.

여섯 번째는 우리나라가 직면한 시대적 배경이다. UR (Uruguay Round)로 시작하여 WTO (World Trade Organization)로 이어지는 농산물 수입개방에 대응하여 불기 시작한 『신토불이』, 『우리 농산물 애용』 운동은 산채를 가장 인기 있는 우리 농산물로 등장시켰다. 요즘 수시로 개장되는 지역특산물 판매장이나 어느 지역에서 주최하는 행사에도 산나물이 빠진 판매장이 없는 것이 이를 증명해주는 것이다. 또한 어느 관광지이든 관광식품이나 상품으로 산채가 가장 인기가 있는 것도 위에서 살펴본 여

러 가지 원인과 시대적 배경이 복합적으로 작용한 것이라 볼 수 있다.

다음은 생산·공급자인 농가의 측면에서 본 산채의 재배면적 증가원인을 살펴보면 공급자인 농민의 측면에서 보면 산채도 상품이다. 상품은 생산자로 하여금 높은 소득을 보장하지 않고서는 존재할 수 없다. 산채는 아직까지는 대부분 재배가 용이하고 병해충에 강해 경영면에서 볼 때 노동력 등 경영비가 적게 들어 상대적으로 소득이 높으며 농약의 거의 사용하지 않고 재배될 수 있는 저공해 농산물로 소비자의 욕구를 충족시킬 수 있다는 점에서 전망이 밝기 때문이다. 이외에도 지역마다 특색 있는 관광식품으로, 그리고 개발하기에 따라서는 수출상품으로도 발전시킬 수 있는 가능성이 있기 때문이다. 특히 최근 다른 사람이 재배하지 않는 비교적 소득이 높은 새로운 작목으로서 산채의 선택이 늘어가고 있는 점이 재배가 확산되고 있는 요인 중에 하나가 되고 있다.

Ⅲ. 산채류 종류와 생산동향

우리나라에 자생하고 있는 식물중에서 산채로 이용이 가능한 식물은 약 480여종으로 식용 200종, 약용과 식용 겸용이 280종으로 분류되고 있으며 그 중에 기호성이 좋고 식품적 가치가 높은 식물은 약 90여종 정도이며 현재 주로 재배되고 있는 산채류는 40여종이며 그 재배면적이 9,978ha ('09)에 달하고 있다. 주요 산채류 종류는 고비, 고사리, 고들빼기, 고추냉이, 곰취, 참취, 미역취, 누룩치, 냉이, 달래, 두릅, 땅두릅, 도라지, 돌나물, 박, 당귀, 동아, 더덕, 깻잎, 머위, 명아주, 모시대, 미나리, 미역취, 민들레, 부지깥이나물, 부추, 산마늘, 삼나물(눈개승마) 썩, 씬바귀, 아주까리, 어수리, 우엉, 원추리, 연근, 음나무(개두릅), 잔대, 곤드레, 참나물, 참비름, 초피

(재피), 토란, 화살나무, 옷나무, 가죽나무 등이다.

주요 산채류의 2009년도 재배면적 순위는 다음과 같다. 1. 더덕(2,744ha), 2. 고사리(1,862), 3. 취나물(1,309), 4. 도라지(1,116), 5. 나무두릅(607), 6. 달래(534), 7. 땅두릅(348), 8. 썩(205), 9. 음나무(182), 10. 고려영경귀(곤드레,165), 11. 삼엽채(120), 12. 씬바귀(114), 13. 고들빼기(94), 14. 머위(63), 15. 비름(61), 16. 눈개승마(59), 17. 참나물(58), 18. 산마늘(55), 19. 참죽(47), 20. 민들레(37), 21. 냉이(35), 22. 돌나물(34), 23. 고비(34), 24. 잔대(21), 25. 모시대(17), 26. 곤달비(17), 27. 원추리(14), 28. 세발나물(13), 29. 어수리(7), 30. 누룩치(6) 순이다.

또한 산채류 생산액도 '04년 1,566억원에서 '08년 2,135억원으로 증가 추세에 있다.

단일작목으로는 더덕이 682억원으로 가장 많고 그다음이 두릅, 고사리, 도라지, 취나물 순이었으며 산채류 전체 생산액은 2008년에 2,135억원 정도였다. 산채류 수입동향을 보면 고들빼기는 열장상태로 수입이 되며 더덕은 생채와 열장, 취나물, 참나물, 고사리는 건조품, 달래는 생채로 수입이 되고 있다.

산채류의 종자산업 규모는 더덕과 도라지가 40~50톤이 소요되고 개량참나물이 25~30톤, 취나물이 3톤 정도 소요된다. 이중에 수입되는 종자량은 더덕과 도라지가 25~30톤으로 60%이상을 수입에 의존하고 있는 실정이다.

특 집 (1)

년도별 주요 산채류 재배면적 추이

(단위 : ha)

구분	산 채 명	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년
1	더 덕	1,790	3,045	2,336	2,947	2,511	2,744
2	고 사 리	218	472.8	808	1,153	1,296	1,862
3	도 라 지	748	739.9	810	1,295	1,031	1,116
4	취 나 물	901	863	767	1,183	1,006	1,309
5	나 무 두 립	143	557	717	684	640	607
6	달 래	371	378	380	382	376	534
7	땅 두 립	397	179	234	302	306	348
8	음 나 무	44	75	89	160	122	182
9	고려엉겅퀴	3	19	47	97	117	165
10	삼 엽 채	53	41	40	56	114	120
11	고 들 빼 기	263	225	233	214	110	94
12	쌈 바 귀	70	16	58	61	84	114
13	참 나 물	104	57	41	62	73	58
14	쭈	191	136	157	158	69	205
15	돌 나 물	54	51	14	56	68	34
16	비 립	21	-	53	56	57	61
17	산 마 늘	1	9	22	37	45	55
18	머 위	71	49	59	48	41	63
19	모 시 대	1	2	0.3	8	40	17
20	냉 이	76	67	60	57	33	35

년도별 주요 산채류 생산액 추이

(단위 : 억원)

품 목 별	2004	2005	2006	2007	2008
고 사 리	175.3	217.9	241.1	229.0	221.7
도 라 지	94.6	121.4	190.3	209.0	211.6
더 덕	509.6	922.5	613.0	600.5	682.2
두 립	285.3	226.3	222.7	260.8	268.8
취 나 물	376.4	420.8	540.2	553.0	611.7
고 비	17.5	15.2	17.5	17.5	21.5
기 타	107.5	101.5	104.1	108.3	117.2
계	1,566.2	2,025.6	1,928.9	1,978.1	2,134.7

산채류 수입품목 동향

품 목	생 채	건 조	엽 장	비 고
고 들 빼 기	-	-	○	
더 덕	○	-	○	
도 라 지	○	-	-	
취 나 물	-	○	○	
곰 취	-	○	-	
참 나 물	-	○	-	
고 사 리	-	○	-	
달 래	○	-	-	

산채류 증자산업 규모

구 분	더덕	도라지	개량 참나물	취나물 (참취)	민들레	냉이	달래	고들빼기
증자 소요량(톤)	40~50	40~50	25~30	3	1 이상	1 이상	1 이상	1

산채증자 수입현황

구 분	종 류	수 입 량
국내증자(위탁생산)	더 덕	25~30톤
	도라지	25~30톤
	파드득나물 (참나물)	15~20톤
외국증자	파드득나물 (참나물)	5톤 이상
	민들레 (서양)	0.2톤
	고추냉이 (와사비)	극소량

IV. 금후 전망

21세기에 우리나라는 소득 및 교육수준이 높아지고 고령화 시대로 접어듦에 따라 건강에 대한 관심이 아주 증가되고 있어 건강식품에 대한 수요가 매우 증대될 것으로 예상된다. 이러한 수요에 대비하여 용도별로 좀 더 기능성이 높은 산채자원 개발과 소비자의 기호에 맞는 조리법이나 가공방법의 개발

로 부가가치를 향상시키는 것이 절실히 필요하다.

그러기 위해서는 첫 번째로 국내에 자생하는 식 용 가능한 기능성 산채자원의 더 많은 개발이 필요하다. 국내에 자생하는 식물중 산채로 이용 가능한 식물은 480여종이 있으며 그중에 기호성이 좋고 상품적 가치가 높은 것은 90여종이 있고 현재 주로 시장에 대량 출하되고 있는 것은 40여종에 불과하다. 그러므로 좀 더 많은 식물의 성분분석을 통하여 그 기능성을 밝혀내고 재배기술을 개발하는 것이 필요

하다.

두 번째로 인체에 유용한 성분을 많이 함유하고 있는 산채류의 부가가치를 높이기 위해서는 식품산업용 산채소재를 발굴하여 개발하고 대량생산기술을 확립하여 산채류 생산의 단기화, 기업화 및 지역 특산화의 방법을 모색하여야 한다.

그리고 세 번째는 산채류를 이용한 항산화 및 노화억제 식품, 실버용 기능성 식품첨가물, 실버용·환자회복용 영양 강화식품 및 식이용 다목적 효소제품 등과 같은 실버산업용 기능성 산채소재 식품을 개발하여야 한다.

네 번째는 산채류의 김치·장류식품 및 전통발효주의 기능성 및 산업화기술, 전통발효식품 내 발암성 요인성분 제외 기술, 전통발효기술을 이용한 신물질 생산기술 등의 전통 발효식품의 개선 및 산업화 기술을 개발하여야 한다.

다섯 번째는 국민들의 식습관이 점차 서구화되어 가고 있는 점을 감안하여 새로운 조리법을 개발하며, 바쁜 도시인들이 인스턴트식품을 선호하는 성향에 맞도록 가공방법을 개발하는 노력도 필요하다. 여섯 번째로는 다양한 부식용 산채류의 개발 및 식품첨가제로의 이용방안이 개발되어야 한다.

마지막으로 산채류 종자의 국제경쟁력을 위한 종자생산 시스템의 구축이 필요하다. 국내에서는 인건비나 경영비 과다로 종자생산이 어렵지만 인건비가 싼 중국이나 동남아 등지에서 종자를 채종하여 도입하는 방안을 강구해야 할 것이다.

현재는 산채류 재배가 농가소득사업으로 각광을 받으면서 지자체 지원도 크게 늘고 있으며 시범사업을 통해 적극 육성되고 있는 상황이나 앞으로 정부와 지자체의 좀 더 체계적인 지원과 함께 규격화·포장화 및 예랭·저온유통 등의 유통개선이 이뤄지면 산채류가 농가소득 대체자원으로 좀 더 빨리 자리 잡을 수 있을 것으로 전망한다.