



인삼이야기



글/ 김무열 평화방송 편집위원

고려인삼은 어떻게 재배할까?

그리고 재배된 인삼은 어떻게 가공되고 있을까?

이번호 고려인삼 이야기는 생육과정과 가공에 대해 자세히 알아보고자 한다.

청정수삼을 생산하기 위해서는 파종부터 수확에 이르기까지 재배 전과정에 대한 세심한 관리가 필요하다. 인삼의 재배방법은 보통 작물과 달리 특이하여 인삼은 한번 심으면 최소한 15년 동안 다시 심을 수 없고, 토양과 지형에 따라 수량이 크게 다르므로 인삼에 맞는 땅을 골라야 한다. 그리고, 산삼이 자라나는 환경과 가능한 가깝도록 하기 위해서 재배에 맞는 지역을 미리 선정하고 깊은 산의 활엽수를 모아 1~2년간 인삼재배가 예정된 지역에 이를 사용하여 인삼의 생육에 적합하도록 토양을 바꾸어 준다.

우량한 인삼이 생육되도록 하기 위해서는 생장이 좋은 인삼에서만 종자를 채취하고, 채취한 종자 중에서 우수한 종자만을 엄선하여 묘삼을 생육한다. 그리고, 특수한 상토를 만들어 기른 묘삼을 이식하여 해가림을 한 뒤 화학비료를 주지 않고 기른다.

고려인삼의 재배는 전통유기농법을 그대로 유지하는데 두둑의 방향은 나침반을 사용하여 만들고 해가림은 하루 중 또는 계절에 따라 인삼이 직사광선을 직접 받지 않도록 설치한다. 인삼은 뇌두, 동체, 각부가 균형있게 발달된 큰 뿌리로 키우는 것이 재배의 핵

심이다.

재배한 인삼을 경작지에서 수확한후 특별히 가공하지 않은 상태의 인삼을 수삼(水蔘)이라고 한다.

또한 건조하지 않은 관계로 생삼(生蔘)으로도 불리운다.

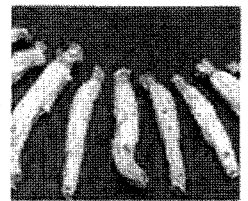
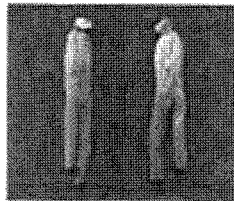
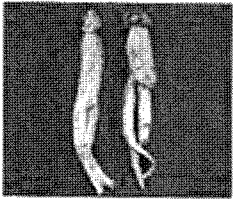
수삼은 보통 75% 정도의 수분을 함유하고

있는 관계로 일주일 이상 저장이 어렵다.

특히 유통과정중에 부패하거나 손상이 일어나기 쉽다.

따라서 인삼을 오래 보관하기 위해서는 수분을 빼내는 가공이 필수적이다.

인삼은 가공형태에 따라 다음과 같이 세가지 형태로 분류된다. ㉞



* 백삼

수삼을 햇볕·열풍 또는 기타의 방법으로 익히지 아니하고 말린 것을 백삼이라 하는데 백삼은 말린 형태에 따라 직삼(直蔘), 반곡삼(半曲蔘), 곡삼(曲蔘)으로 구분한다. 직삼은 백삼의 형태가 직립형태를 나타내고 있는 것으로 표피가 제거된 백삼을 말하며, 반곡삼은 다리부분을 몸통부분까지 구부려 말린 백삼으로 전체적으로는 삼길이의 절반까지 구부러져 있다. 그래서 반쯤 구부린 삼, 즉 반곡삼이라 불리는 것이다. 곡삼은 형태가 각부는 물론 동체의 일부까지도 둥글게 말아 말린 백삼을 말한다.

* 홍삼

수삼을 껍질을 벗기지 않은 상태로 증기 및 기타의 방법으로 찌서 말린 것을 홍삼이라고 한다. 홍삼은 말린 체형에 따라 등급을 나누는데 그 등급에 따라 천삼(天蔘), 지삼(地蔘) 및 양삼(良蔘)으로 구분된다. 또 증숙과정에서 인삼의 전분을 호화시켜 사포닌수를 증가시키고 유효성분을 활성화시킨다.

* 태극삼

수삼을 끓는 물에 찌거나 데쳐서 말린 것을 태극삼이라 부른다.