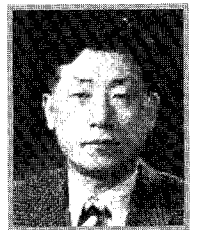


웰빙시대에 대응한 인삼제품 개발방향



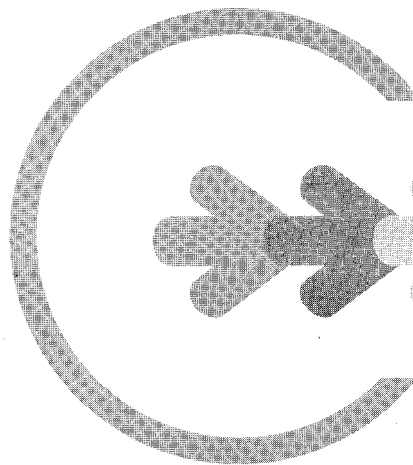
김성수 박사
한국식품연구원 인삼연구단장

1. 머리말

최근 경제성장에 더불어 국민 생활수준이 높아지면서 식생활, 식문화에 대한 의식도 많이 변하고 있다. 과거의 궁핍했던 시절에는 배고픔을 해결하는 것이 식품 섭취의 주목적이었고, 차츰 경제가 좋아지면서 건강과 영양을 고려하는 식생활로 관심이 집중되고, 급속한 경제성장과 산업화가 이어지면서 핵가족화, 맞벌이 부부의 증가 등으로 생활형태가 변하면서 가공식품의 편의화가 필수적인 기술로 요구되었다. 이러한 영향으로 인스턴트 식품이 일반화되면서 영양 과잉과 불균형의 문제를 야기시켜 비만이 국민

건강의 중요한 문제로 대두되고 있으며 이에 수반하는 다양한 생활습관병(성인병)이 발생하고 있다. 이러한 시기가 진행되면서 한편에서는 식문화, 식생활에 대한 국민적 자각이 영양학, 식품학계나 의료계 등을 중심으로 심각하게 거론되고 있다. 즉, 제일 먼저 안전한 먹거리에 대한 관심이 가장 높으며, 그 다음으로 건강과 천연 지향형 식품, 저열량 다이어트 식품, 특정 질병의 예방과 치료 및 미용까지도 고려할 수 있는 건강기능식품 등 소위 말하는 웰빙(well-being)을 지향하는 식품개발의 경향을 보여주고 있다.

『요즈음 어디를 가나 웰빙(well-being)이란 말을 흔하게 사용하고



있다. 그렇다면 이 웰빙이란 말의 참 뜻은 무엇인가? 쉽게 말해서 “잘 먹고 잘 사는 것”을 의미한다고 볼 수 있다면 잘먹는 것과 잘사는 것에 대한 함축된 의미는 매우 광범위하고 심오한 것이라고 생각한다.

최근 등장한 사회 흐름 가운데 하나가 “웰빙(well-being)이다. 말 그대로 well(건강한, 만족한, 안락한)과 being(인생)을 살자는 뜻이다. 웰빙을 모토로 살아가는 신세대들을 웰빙족이라고 하는데 경제적인 부에만 초점을 맞춘 명품족과는 차원이 다른 건전성을 보인다. 웰빙족들은 과시적 고급소비를 지향하는 것이 아니라 자기만족을 위해 조화롭고 건전한 소비를 한다. 생명과 자연의 가치를 존중하고 건강을 최우선으로 삼되 그 건강은 비단 육체적 건강뿐만 아니라 정신적, 사회적 건강도 중요하며 이들 건강이 조화와 균형을 이루어야 한다. 출세지향의 지나치게 바쁜 생활로부터 벗어나 몸과 마음의 평화를 추구하고, 값비싼 레스토랑 식사대신 가볍게 생식을 즐기고, 절약한 돈으로 가끔씩 스파 마사지에도 아낌없이 투자하여 호사취미를 누리는 여유도 즐긴다. 술자리 모임을 피하고 퇴근한 뒤에 헬스클럽을 찾거나 요가센터를 찾아 하루동안의 스트레스를 말끔하게 날려버리는 것 또한 웰빙의 일환이다. 주말이면 가족과 사회에



대한 봉사도 소홀히 하지않는다. 가장 기본이 되는 것은 삶의 질을 높이는 방향으로 살아가는 것이며, 그 삶의 질의 수준을 재는 잣대는 스스로에 대한 만족이다.(김소형 한의사, 명품을 벗고 웰빙을 입자, 문화일보, 20032. 11. 22)』

우리가 여기에서 다루고자 하는 주제는 잘먹는 것에 대한 이야기가 될 것이다. 그러나 상기 인용문과 같이 이것이 잘사는 것과 아주 별개의 문제라고는 생각할 수 없으며 다연관이 되어있다고 본다. 인간에게 반드시 필요한 의식주와 관련된 물질적인 것뿐만 아니라 정신적인 안락과 풍요까지 모두 포함하는 큰 의미가 아닌가 생각한다.

주제의 범위를 축소, 집중한다면 “웰빙형 식생활과 식문화”란 무엇

인가를 깊이 있게 생각해야 할 것이다. 그리고 나서 그에게 적합한 제품의 개발방향을 생각해야 할 것이다.

2. 최근의 인삼산업 동향

인삼은 한국과 중국을 비롯한 동양제국에서 오랫동안 보혈강장제로 이용해 온 약초로서 소련의 과학자 C.A Meyer가 1843년에 만병을 치료한다는 뜻으로 학명을 Panax ginseng C.A Mayer라고 명명하였으며 한국에서 생산되는 것을 제일로 취급하고 있어 한국에서는 인삼을 고려인삼이라고 한다. 이와 같이 고려인삼은 오래 전부터 신비의 영약으로 세계적으로 잘 알려진 우리나라의 대표적인 특산농산물 중

하나이다.

최근 우리의 명품인 고려인삼이 중국, 미국, 캐나다 등의 나라들로부터 그 명성과 경쟁력에 있어서 강력한 도전을 받고 있다. 1990년도만 하여도 인삼 한 품목으로 1억6천5백만불을 수출한 우리의 대표 농산물이었으나 최근에 화기삼 등과의 효능경쟁, 가격, 경작지부족, 농약문제, 재배비용 등의 여러가지 문제로 인하여 2000년에 7만8천9백만불, 2002년에 5천5백만불로 수출이 격감하고 있는 실정이다. 한국농촌경제연구원이 최근 발간한 WTO/DDA협상타결이 인삼산업에 미치는 영향과 경쟁력 제고 방안에 대한 보고서에서 한국인삼의 단위(kg)당 생산비는 4년근 기준 21,317원으로 미국 6,444원, 캐나다 8,640원에 비하여 각각 3.3배와 2.4배 높다고 하였으며 중국 3,950원인 중국과는 6배 이상의 높은 차이를 보여 우선 가격경쟁력에서 매우 불리한 것으로 나타났다. 우리는 이렇게 갈수록 어려워지는 국제적 무역환경을 극복하기 위하여 생산비 저하를 위한 재배기술 개발과 고려인삼의 차별화를 위한 효능우수성을 과학적으로 입증하고, 세계인들이 즐겨 섭취할 수 있는 다양한 가공제품의 개발을 통한 국제경쟁력을 키워나가야 할 것이다.

고려인삼은 수천년 이래로 만병

통치의 영약으로 알려져 왔으며 신농본초경에는 매우 다양한 인삼의 약효를 소개하고 있다. 뿐만 아니라 최근까지 국내외적으로 고려인삼의 약효에 대한 과학적인 연구결과들이 수없이 많이 보고되고 있으며, 한 단계 더 나아가서 약효와 관련된 성분의 구명과 그것의 인체 내에서 약효발생 기작까지도 밝혀나가고 있다. 고려인삼에 함유되어 있는 특정 단일 성분을 분리, 정제하여 약리효능을 입증한 인삼의 특정성분 강화제품이 많이 상품화되고 있으며 기존의 제품들과는 차별화된 제품을 선보이고 있다. 이 외에도 고려인삼의 우수성을 입증하기 위하여 아직까지 밝혀져 있지 않은 유효 성분 물질에 대한 화학적 연구와 약리기전에 대한 연구를 지속적으로 수행하고 있으며, 이 결과를 토대로 부가가치가 높은 다양한 약품과 건강기능식품을 개발하고자 노력하고 있다.

한편 인삼은 다른 생약과는 달리 적당량을 오래 먹어도 독성이 거의 없기 때문에 건강식품으로 평가하기도 하여 최근에는 세계적으로 수백 종의 다양한 형태로 제조된 건강기능식품이 판매되고 있다.

옛부터 우리의 인삼을 섭취하는 방법도 여러 가지가 있었다. 식품으로 활용한 보기를 들면 다음과 같다. 인삼을 날 것으로 씹어 먹기도

했고, 씹쌀한 맛 때문에 꿀에 찍어 먹는 것이 보편화되어 있었다. 또한 생즙을 내어 마시기도 하였다. 쌀과 조에 넣어 인삼죽을 끓여 먹기도 하였으며 한 여름 복종의 보신식품으로 삼계탕은 우리의 대표적인 전통 식품이었다. 삼차(蔘茶)라고 하여 차로 마셔온 역사도 매우 깊다. 국빈대접을 삼차로 하였으며 중국사신이 오면 임금이 배푼 영접의 차례(茶禮)에서도 이 삼차를 쓰는 것이 관례가 되었었다고 한다. 조선에 온 명나라 사신들이 조선 땅에서 선물로 받고 싶어 했던 것이 삼차를 끓이는 다삼이었다고 한다. 우리나라 사신이 중국이나 일본에 갔을 때 이 다삼을 가지고 갔던 것이다. 인삼을 꿀에 재어 두었다가 먹었는데 이것은 귀한 기호식으로 인삼정과라고 하였다. 인삼정과는 정력에 좋다고 은밀한 규방의 음식으로 전해 내려왔다. 그래서 인삼정과가 없는 “기생첩방(妓生妾房)”이라는 속담까지도 생기게 되었다. 수삼을 그대로 말린 것이 건삼이고, 찌서 말린 붉은 빛깔의 인삼이 홍삼(紅蔘)이다. 인삼만을 다린 독삼탕(獨蔘湯), 인삼만을 가루낸 것을 인삼산(人蔘散), 인삼가루만으로 환약(丸藥)을 만든 인삼환 등은 인삼만을 주제로 이용한 것들이다. 이외에 인삼과 다른 소재를 혼합하여 사용한 예도 매우 많다. 이와 같이 우리 조상들은

【표 4. 홍삼제품류 생산량의 연도별 변동 추이】

단위 : MT(%)

| 구분 \ 연도 | 1990 | 1991 | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 |
|---------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|
| 홍삼차 | 103.6 (31.7) | 110.4 (29.7) | 110.9 (25.9) | 116.9 (27.6) | 140.1 (31.1) | 141.6 (29.5) | 138.4 (29.3) | 93.6 (22.8) | 95.5 (28.1) | 146.8 (34.2) | 102.7 (22.7) | 109 (18.1) | 138 (12.3) |
| 홍삼엑기스 | 67.9 (20.8) | 44.4 (11.9) | 12.7 (3.0) | 14.6 (3.4) | 11.6 (2.6) | 11.5 (2.4) | 23.0 (4.9) | 47.1 (11.5) | 48.9 (14.4) | 51.8 (12.2) | 85.9 (18.9) | 87.7 (14.6) | 128 (11.4) |
| 홍삼분말 | 8.0 (2.4) | 12.5 (3.4) | 41.0 (9.6) | 93.4 (9.3) | 30.2 (6.7) | 30.0 (6.7) | 34.1 (7.2) | 6.6 (2.3) | 8.3 (2.5) | 10.9 (2.5) | 11.4 (2.5) | 10.9 (2.5) | 48 (4.3) |
| 홍삼캡슐 | 44.8 (13.7) | 43.4 (11.7) | 60.4 (14.1) | 56.3 (13.3) | 54.6 (12.1) | 53.8 (11.2) | 91.9 (19.4) | 89.3 (21.7) | 12.9 (3.8) | 12 (2.8) | 24.3 (5.4) | 17.5 (2.9) | 28 (2.5) |
| 홍삼드링크 | 47.5 (14.5) | 105.9 (28.5) | 148.1 (34.7) | 124.5 (29.4) | 144.3 (32.1) | 175.6 (36.5) | 126.6 (26.8) | 103.8 (25.3) | 95.9 (28.3) | 131.6 (30.7) | 144.9 (32) | 207.2 (34.4) | 411 (36.7) |
| 의료용분말 | 15.0 (4.6) | 16.2 (4.4) | 20.6 (4.8) | 19.6 (4.6) | 29.1 (6.5) | 30.0 (6.2) | 20.1 (4.2) | 20.0 (4.9) | 23.1 (6.8) | 10.2 (2.4) | 1.1 (0.2) | 1.0 (0.2) | 5 (0.4) |
| 홍삼세트 | 19.0 (5.8) | 23.5 (6.3) | 21.8 (5.1) | 21.4 (5.0) | 21.8 (4.8) | 34.5 (7.2) | 20.5 (4.3) | 25.6 (6.2) | 4.3 (1.2) | 5.7 (1.3) | 9.4 (2.1) | 18.4 (3.0) | 27 (2.5) |
| 기타 | 21.4 (6.5) | 15.9 (4.1) | 11.9 (2.8) | 31.3 (7.4) | 18.1 (4.0) | 3.8 (0.8) | 18.5 (3.9) | 22.0 (5.3) | 50.4 (14.9) | 59.9 (13.9) | 72.7 (16.2) | 150.9 (25.0) | 334 (29.9) |
| 계 | 327.2 (100) | 372.2 (100) | 427.4 (100) | 424.0 (100) | 449.8 (100) | 480.8 (100) | 473.1 (100) | 411.0 (100) | 339.3 (100) | 428.9 (100) | 452.4 (100) | 602.6 (100) | 1,119 (100) |

-자료 : 한국인삼공사

매우 오래전부터 인삼을 이용하여 다양한 형태로 건강식품을 제조하여 섭취하여 왔다.

이와 같은 전통적 인삼 이용방법을 토대로 현재 시중에는 현대적 가공기술을 도입한 다양한 가공제품들이 판매되고 있다. 그러나 이들 제품들은 소비자들에게 새로운 수

요를 창출하지 못함으로써 그 판매량은 크게 증가하지 못하고 정체상태에 있으며 인삼산업에 활력을 불어넣기에는 미흡한 실정이다.

3. 홍삼제품류 생산량

한국인삼공사가 생산한 홍삼제품

류 생산량의 연도별 변동 추는 표4와 같다.

홍삼제품의 종류는 홍삼차, 홍삼엑기스, 홍삼분말, 홍삼캡슐, 홍삼드링크, 의료용분말, 홍삼세트 및 기타 제품으로 총생산량은 2002년에 1,119톤으로 1990년에 327톤에

비하여 3.4배 정도로 크게 증가하였다. 1992년 이후 400톤대를 2000년까지 유지하다가 2001년에 602톤으로 1.5배 정도 증가하였다가 다시 2002년도에 전년도 대비 2배로 크게 증가하였다.

이러한 증가를 가져온 요인은 주로 홍삼드링크 제품의 생산량이 크게 증가한 것이다. 2002년도 제품별로 보면 홍삼드링크 36.7%, 홍삼차 12.3%, 홍삼엑기스 11.4%, 기타 29.9%로 대부분을 차지하고 있다. 홍삼차의 생산량은 최근 약간의 증가세, 홍삼엑기스·홍삼분말은 크게 증가하고 있으며, 홍삼캡슐은 1997년 이후 크게 감소하였다가 최근 약간 증가하고 있으나 1996년 91.9톤에 비하면 3배 이상 부족하게 생산되었다.

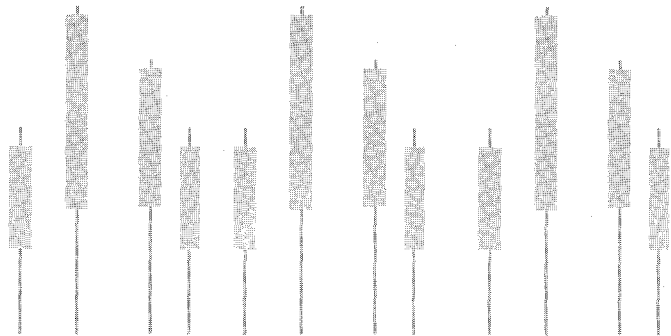
특히 홍삼드링크는 2001년도부터 크게 증가하여 2002년에 411톤으로 획기적으로 증가하였는데 이것은 사회적으로 건강에 관심이 높아지고 홍삼이 건강에 매우 좋다는 인식이 여러 연구결과나 홍보를 통하여 소비자들에게 알려지면서 음료제조 대기업에서 앞다투어 신제품을 개발하므로 그 생산량이 크게 증가한 것으로 생각된다. 홍삼드링크는 다른 홍삼제품에 비하여 비교적 마시기 쉽고 그 기호성도 연령에 크게 제한되지 않는 것이 대량 소비의 원인이 될 수 있다고 본다.

4. 인삼제품류

한국인삼제품공업협회 소속 업체의 인삼제품류 연도별 생산추이는 표5와 같다.

2001년도 인삼 제품류 총생산량은 1만 7,148톤이며 1996년 49만 5,226톤에 비하여 3.5% 수준으로 크게 감소되었다. 백삼제품류에서 농축인삼류, 인삼분말, 인삼차, 인삼음료, 당침인삼, 인삼캡슐 및 기타 인삼식품이 매우 크게 감소되었다. 홍삼류에서는 농축홍삼류, 홍삼차류, 홍삼캡슐이 크게 증가되었고, 홍삼분말류는 1996년 4,979톤에서 2001년 30톤으로 매우 크게 감소하였다. 홍삼음료는 1996년 4,392톤에서 1998년까지 감소하다가 1999년부터 증가하기 시작하여 2001년에 1만1,475톤으로 크게 생산량이 증가하였다. 홍삼음료의 증가추세는 앞에서 언급한 것과 같은 원인에 기인하는 것으로 생각된다.

이러한 증가를 가져온 요인은 주로 홍삼드링크 제품의 생산량이 크게 증가한 것이다. 2002년도 제품별로 보면 홍삼드링크 36.7%, 홍삼차 12.3%, 홍삼엑기스 11.4%, 기타 29.9%로 대부분을 차지하고 있다. 홍삼차의 생산량은 최근 약간의 증가세, 홍삼엑기스·홍삼분말은 크게 증가하고 있으며, 홍삼캡슐은 1997년 이후 크게 감소하였다가 최근 약간 증가하고 있으나 1996년 91.9톤에 비하면 3배 이상 부족하게 생산되었다.



【표 5. 인삼 제품류 연도별 생산 추이】

단위 : MT(백만원)

| 제 품 명 | | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | |
|-------------|--------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 백 삼 류 | 농축인삼류 | 생산량 | 30,488 | 162 | 219 | 67 | 92 | 76 |
| | | 생산액 | 7,122 | 14,754 | 7,895 | 11,297 | 8,902 | 14,729 |
| | 인삼분말 | 생산량 | 594 | 23 | 33 | 154 | 35 | 50 |
| | | 생산액 | 1,363 | 2,141 | 2,220 | 1,611 | 1,780 | 2,869 |
| | 인삼차 | 생산량 | 115,336 | 1,303 | 802 | 580 | 6,828 | 622 |
| | | 생산액 | 14,000 | 11,860 | 11,152 | 7,919 | 11,344 | 7,688 |
| | 인삼음료 | 생산량 | 187,894 | 5,243 | 16,756 | 3,452 | 2,418 | 1,956 |
| | | 생산액 | 13,555 | 13,346 | 56,629 | 11,915 | 10,048 | 8,131 |
| | 인삼 통병조림 | 생산량 | 88 | 142 | 13 | 74 | 206 | 192 |
| | | 생산액 | 325 | 876 | 47 | 485 | 768 | 928 |
| | 인삼과자 | 생산량 | 401 | 326 | 344 | 471 | 285 | 268 |
| | | 생산액 | 1,972 | 3,390 | 4,196 | 6,059 | 5,769 | 2,359 |
| | 당침인삼 | 생산량 | 40,855 | 285 | 71 | 106 | 83 | 178 |
| | | 생산액 | 804 | 2,902 | 3,340 | 5,315 | 3,691 | 4,477 |
| 인삼캡셀 | 생산량 | 1,648 | 122 | 75 | 39 | 56 | 34 | |
| | 생산액 | 1,866 | 2,801 | 3,284 | 2,231 | 2,676 | 3,013 | |
| 기타 인삼식품 | 생산량 | 108,552 | 5,596 | 362 | 520 | 545 | 854 | |
| | 생산액 | 26,436 | 53,741 | 2,087 | 3,665 | 4,274 | 6,967 | |
| 홍 삼 류 | 농축홍삼류 | 생산량 | 0 | 4 | 40 | 25 | 214 | 249 |
| | | 생산액 | 0 | 278 | 8,001 | 3,545 | 27,843 | 18,433 |
| | 홍삼분말류 | 생산량 | 4,979 | 1 | 26 | 33 | 26 | 30 |
| | | 생산액 | 357 | 2 | 3,513 | 3,329 | 1,836 | 2,103 |
| | 홍삼차류 | 생산량 | 0 | 6 | 94 | 213 | 400 | 236 |
| | | 생산액 | 21 | 164 | 5,654 | 9,834 | 3,789 | 10,407 |
| | 홍삼음료 | 생산량 | 4,392 | 596 | 2,995 | 6,397 | 10,353 | 11,475 |
| | | 생산액 | 136 | 3,613 | 13,876 | 28,783 | 58,218 | 45,700 |
| | 홍삼캡셀 (정)류 | 생산량 | 0 | 17 | 36 | 135 | 84 | 117 |
| | | 생산액 | 0 | 1,679 | 2,593 | 19,365 | 7,165 | 7,157 |
| | 기타 홍삼식품 | 생산량 | 0 | 80 | 97 | 35 | 327 | 811 |
| | | 생산액 | 0 | 624 | 562 | 592 | 4,910 | 20,330 |
| | 소 계 | 생산량 | 495,226 | 13,906 | 21,963 | 12,301 | 21,952 | 17,148 |
| | | 생산액 | 67,955 | 122,161 | 125,048 | 115,854 | 153,020 | 155,292 |

-자료 : 한국인삼제품공업협회