

RDA Interrobang (91호)
인터넷(www.rda.go.kr)에서
컬러판으로 보실 수 있습니다.

집필: 송석보(055-350-1254)
고지연, 이재생, 곽도연, 정태욱

팔, 그 낭만에 대하여

- 팔없으면 심심한 세상 -

2012. 12. 19. (제91호)

본지의 내용을 인용할 때에는
반드시 출처를 명시하여 주시기 바랍니다

목 차

요 약

I. I'm 팔!, 나는 팔이다	1
II. 이 몸이 죽어가서 무엇이 될 꼬 하니	11
III. 시사점	20



RDA 인테러뱅 제91호 팔, 그 낭만에 대하여

2012. 12. 19. 발간

송석보 농촌진흥청 국립식량과학원
고지연 농촌진흥청 국립식량과학원
이재생 농촌진흥청 국립식량과학원
곽도연 농촌진흥청 국립식량과학원
정태욱 농촌진흥청 국립식량과학원

songsb1254@korea.kr
kjeeyeon@korea.kr
js0lee@korea.kr
kwakdy@korea.kr
jung0tw@korea.kr

《 요 약 》

1. 예로부터 주술적 의미와 건강식으로 쓰여 온 팔

팔은 동북아시아가 원산지인 따뜻하고 습한 기후를 좋아하는 한해살이풀로 콩과(荳科) 동부속(屬)에 속하며, 열매 색깔은 붉은색, 검정색, 푸른색 등으로 다양하다. 팔은 독특한 맛과 붉은 색으로 인하여 전래 문화 속에서 주술적인 의미로 이용되어 왔고, 음기가 많은 겨울철에 양기가 많은 팔을 먹어 음양의 조화를 꾀하고 영양을 보충하는 식재료로 사용되어 왔다. 또한, 영양분이 풍부하고 항산화활성이 뛰어나 성인병 예방에 효능이 있고, 이노작용, 과식방지, 변비예방, 신장염의 완화, 붓기 제거, 당질대사 호전, 비타민 보완, 성인병 예방의 효능도 최근 확인되었다.

2. 팔의 생산과 소비는 동북아시아가 주 무대

전 세계 생산량의 대부분을 중국, 일본, 우리나라의 3국에서 생산하고 있으며, 미국, 호주 등지에서 수출목적으로 일부 재배가 되고 있다. 중국의 팔 생산은 '09년 22만 4천 톤 규모로, 상위 3개국 생산량의 78%를 점유하고 있다. 일본은 우리나라의 10배 규모인 5만 8천 톤에 달하나, 수요량에는 미치지 못하여 2만 8천 톤 가량 수입하고 있다. 우리나라 자급률은 '90년 67.4% 수준이었으나 지속적으로 감소하여 '10년에는 15% 수준으로 감소하였다. 농가 수취가격이 지속적으로 상승함에도 불구하고, 다른 작목에 비해서 수익성이 낮아 농가가 재배를 기피하고 있는 실정이다.

3. 이 몸이 죽어가서 무엇이 될 꼬 하니

팔은 우리 음식문화에서 단 맛과 붉은 색감을 나타내는 속 재료로서 매우 독특하면서도 중요한 위치를 차지하고 있다. 잡곡으로서 밥에 섞거나 죽을 찌고 떡의 고물이나 속 재료 등 식생활 전반에 별식을 만드는데 없어서는 안 되는 재료이다. 최근에는 제빵에서 속 재료로, 빙과류에서는 설탕이 가지지 못한 단 맛과 식감을 내는 재료로 애용되고 있으며, 찌뽕, 황남뽕, 호두과자, 단팔뽕 등 일부 품목은 전문점의 대표 메뉴로 그리고 지역의 명물로 인기를 누리고 있다.

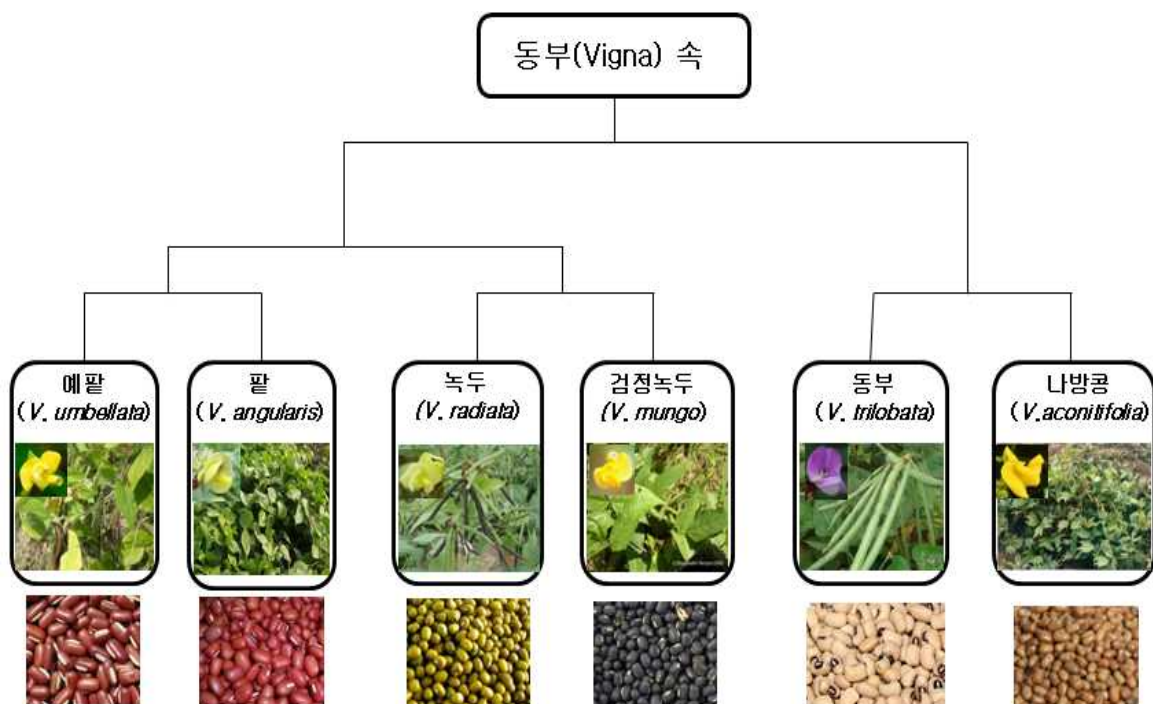
4. 시사점

팔은 쌀, 밀처럼 두드러진 존재감은 없으나 계절과 풍속에 강하게 연관되고 문화와 정서가 깃든 곡물로 문화상품의 성격이 강하다. 고정 수요가 정해져 있고 국산이 좋다는 인식이 매우 높으므로 국산 팔의 충분한 수량을 확보할 수 있는 품종·재배기술 연구가 중요하다. 또한, 정책적으로는 대량 사용되는 산업용 팔은 수입을 하되 철저한 품질 관리를 해야 하고, 우리 팔은 지역·상품 특화의 방향으로 발전하도록 원료수급안정을 지원해야 한다.

I. I_m 팔, 나는 팔이다

학문적으로 살펴본 팔

- 팔은 소두(小豆) 또는 적두(赤豆)라고도 부르는 콩과(荳科) 식물로 많은 동부 종류(屬)에 속함
 - 따뜻하고 습한 기후를 좋아하는 한해살이풀로 동부 종류(屬)에는 동부, 녹두, 예팔(약팔), 검정녹두, 나방콩이 있음
 - * 원래 팔은 녹두나 강낭콩과 함께 강낭콩속에 포함되어 있었으나, 꽃의 형태를 근거로 동부속으로 변경(1970, Verdcourt)
 - 팔의 종류에는 줄기가 곧게 서는 보통팔과 덩굴로 자라는 덩굴팔이 있고, 열매 색깔은 붉은색, 검정색, 푸른색 등으로 다양
 - 일반적으로 적색이고 대립이나 소립(小粒), 중립(中粒)인 것도 있으며 재배종은 그 중에 수량성이 좋은 것을 이용
 - * 농촌진흥청은 1980년대부터 새길, 금실, 흥언, 아라리, 검구슬 등 품질이 우수하고 색깔이 다양한 품종을 개발



콩이야 팔이야?

- ▷ **팔(小豆)**은 콩과(荳科)에 속하지만, 일반적인 콩(大豆)과 모양 및 쓰임새가 다름
- 꽃의 색은 황색으로 콩의 보라색과 구별되며, 모양도 콩과 비슷하나 크기가 더 큰 편
 - 콩은 떡잎이 땅 위로 올라오지만 팔은 떡잎이 땅속에 있음
 - 한 개의 꼬투리 속에 팔은 6~10개, 콩은 1~3개 정도의 열매가 들어 있으며, 속이 짙은 팔이 더 달콤함
 - 꼬투리마다 익는 시기가 달라 한 번에 수확할 수 없으며 이 때문에 기계화도 어렵고 콩에 비해 10a(300평)당 수량이 낮음

□ 따뜻한 기후를 좋아하기 때문에 아열대에서 온대 북부 지역까지만 재배되는데, 우리나라에선 보통 6~7월에 심어 9~10월에 수확

○ 생육기간이 90~100일로 짧아 구황(救荒)작물로 이용되어 왔고 다른 작물의 후작(後作)으로 많이 재배

* 콩과 비슷하게 연작 장애가 일어나므로 되도록 돌려짓기를 해야 하며, 빛을 적게 받아도 괜찮기 때문에 다른 작물(사이심기)과 함께 심는 것이 유리

○ 콩처럼 뿌리에 공생하는 뿌리혹박테리아가 질소 비료분을 공급하므로 척박한 땅에서도 잘 자라는 편

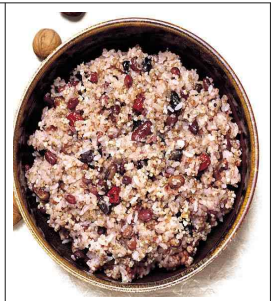


동양 팥의 역사가 세계의 역사

- 동북아시아 지역이 원산인 팥은 주로 한국, 중국, 일본 등에서 재배되고 있으며, 그 기원은 분명하지 않음
 - 중국 후위(後魏)때 농서인 제민요술(齊民要術)에는 팥 재배가 2,000~2,500년 전에 시작되었다는 기록이 있음
 - 일본은 팥 재배의 역사가 가장 오래되었다고 주장을 하나 중국으로부터 우리나라를 거쳐 전파되었다고 보는 견해가 일반적
 - 조몬시대(縄文時代) 후기(4,000~5,000년전)의 유적에서 탄화된 팥의 종자가 출토되었으나 야생팥으로 판정
 - 세계로 전파된 경로는 동북아시아를 통하여 하와이를 거쳐 미국 대륙에 전해진 것이, 이후 호주, 뉴질랜드, 아프리카 등까지 확산
- 우리나라에서 팥 재배는 청동기(무문토기시대, B.C 1,000년~B.C 300년)때부터 시작된 것으로 추정
 - 함경북도 회령시 오동유적에서는 탄화된 팥이, 양평 팔당 수물 지구에서는 팥 모양이 뚜렷하게 찍힌(압문, 壓紋) 무문토기 등이 발굴
 - 조선 후기의 백과사전인 규합총서(閩閣叢書)와 정조지(鼎俎志)에는 정월에 오곡밥을 지을 때 팥이 들어갔다고 기록
 - * 오곡밥에 섞는 곡식의 종류는 차이가 있으나, 정조지에는 조, 기장, 멥쌀을 각각 2되, 수수 5홉, 붉은팥 7홉, 검은콩 2홉의 비율로 섞는다고 기록

대보름에 먹는 오곡밥이 까마귀 밥?

- ▷ 오곡밥은 지역과 가정마다 조금씩 다르지만 보통 쌀, 조, 기장, 수수, 붉은팥을 섞어 음력 정월 대보름에 지어 먹으며, 그 해의 농사가 잘되기를 기원하는 절기(節氣) 음식
 - 삼국시대부터 전해져 내려온 풍습으로, 대보름을 오기일(烏忌日)이라 하여 까마귀를 위로하여 제사지내는 날이라는 뜻(삼국유사)



풍속에서 엿보는 팔의 의미들

- 팔은 독특한 맛과 붉은 색으로 인하여 우리의 전래 문화 속에서 주술적인 의미로 이용
 - 동짓날 먹는 팔죽, 백일과 돌 생일상에 올리는 수수팔단자는 잡귀를 쫓고 나쁜 액을 물리치길 바라는 액땀의 의미
 - * 동지는 동절(冬節), 교동(交冬), 하동(賀冬), 아세(亞歲), 소한절(消寒節)등으로 불리며, 주와 당나라(선명력, 宣明歷)에서는 동지가 새해의 시작

팔죽에 얹힌 전설(6C, 중국 ‘형초세시기’)

- ▷ 공공씨의 아들이 동짓날 죽어 역질 귀신이 되었는데, 생전에 팔을 두려워하여 이날 팔죽을 쑤어 귀신을 물리친다고 전해짐
 - 조선 열왕세시기에는 ‘귀신 쫓는 팔’의 의미가 중국에서 비롯되었다고 기록



- * 우리나라도 고려시대까지 당의 선명력을 그대로 썼기 때문에 동지를 설로 여겨 왔으나, 충선왕 원년(1309) 원(元)의 수시력(授時歷)으로 바꾸면서 현재의 설(구정)을 새해 첫 날로 삼게 되었음

- 우리나라에서는 음기가 많은 겨울철에 양기가 많은 팔을 먹어 음양의 조화를 꾀하고 영양을 보충하는 식재료로 사용
 - 예부터 특유의 풍미와 단맛으로 인하여 팔을 삶아 으갠 뒤 앙금을 내려 떡, 빵, 국수, 죽 등으로 다양하게 이용
 - 임금님의 수라상에는 흰쌀밥으로 지은 ‘백반’과 팔 삶은 물로 지은 찹쌀밥인 ‘홍반’을 함께 진상하여 임금의 건강을 돌봄

팔로 메주를 쓴다?!, 팔장

- ▷ 콩 대신 팔, 소금, 밀가루가 들어간 메주로 만들며, 소두장(小豆醬)이라고 하여 조선시대에 즐겨먹음(1815, 규합총서)
 - 맛은 된장과 비슷하나 끝 맛은 팔 고유의 단맛과 고소함을 느낄 수 있고, 팔장찌개나 쌈장 등으로 이용



붉은 색에 숨겨진 기능성

- 팔의 주성분은 탄수화물 68%, 단백질 20% 내외이며, 항당뇨와 항산화활성이 뛰어나 성인병 예방 등에 효능
 - 탄수화물 중 34%를 차지하는 전분은 삶아도 끈적이지 않아 가공하기 좋고, 식후 포만감이 커서 다이어트 식품으로도 적합
 - 곡류 중 비타민B₁을 가장 많이 함유(0.54mg/100g)하여, 백미밥을 주로 먹는 사람들이 비타민B₁을 보충하는 데 특히 유익
 - * 팔은 우유보다 단백질이 6배, 철분이 117배, 니아신(비타민 B₃)은 23배가 많으며 심장, 간, 혈관 등에 지방축적을 막아주는 기능도 있음
 - 한방에서는 소변을 잘 나오게 하고, 해독하고 염증을 없애는데 이용되어 왔으며, 팔을 갈아 외용제로 상처에 붙이기도 함
 - 이뇨작용, 과식방지, 변비예방, 신장염의 완화, 붓기 제거, 당질 대사 호전, 비타민 보완, 성인병 예방의 효능도 최근 확인
 - * 항산화활성이 비타민 C의 50배, 비타민 E의 20배 정도로 뛰어난 프로안토시아닌이 g당 2.5mg 함유('11, 농촌진흥청)
- 팔에 풍부한 사포닌은 미세한 거품을 일으켜 피부 노폐물을 씻어내는 작용으로 피부의 아름다움을 가꾸는 데에 애용되어옴
 - 조선시대 기녀들은 팔, 녹두를 갈아 물에 섞거나, 물을 문힌 얼굴에 문질러 사용하는 천연비누 겸 스크럽제로 애용
 - 피부의 주근깨, 기미 등 멜라닌 색소를 감소시키는 미백 효과가 있어 한방 팩의 원료로 이용
 - 끓인 물 혹은 붉은 팔으로 팔차(茶)를 만들어 자주 마시면 체중 관리에 도움을 준다는 보고도 있음
 - * 농촌진흥청은 자체 육성한 팔 품종을 이용하여 항산화활성이 우수한 팔 볶음차를 개발(팔을 180~200°C에서 2~16분 동안 볶아 만듦)

중국과 일본의 팥 생산과 소비

- 중국은 '09년 22만 4천 톤 규모로, 상위 3개국(중국, 일본, 한국) 생산량의 78%를 점유하며, 흑룡강, 내몽고, 하북 일대가 주산지
- 지역별 생산 점유율을 보면, 흑룡강성 24.5%, 내몽고 10.7%, 강소성 10.7%, 길림성 9%, 중경시 5.3% 등의 순
- 재배면적 연간 20~25만 ha, 생산량 30~35만 톤 규모를 유지하여 왔으나 '09년 재배면적의 감소로 생산량이 급감
- * 전 세계 생산량의 거의 전량을 중국, 일본, 우리나라 등 3국에서 생산하고 있으며, 미국, 호주 등지에서 수출목적으로 일부 재배

우리나라 달떡만 반달 모양?

- ▷ 한·중·일 삼국의 달떡은 여름의 노동을 치하하고 풍요로운 수확에 감사하는 의미를 내포('11. 9. 8, 한국일보)
- 중국의 월병과 일본의 츠키미당고는 보름달 모양이나, 한국의 송편은 반달 모양으로 더욱 성숙하고 풍성해지라는 의미가 담김



- 명절 및 기념일에 축하와 복을 기원하는 의미로 많이 먹으며, 전통음식에서 주로 이용
- 정월대보름을 의미하는 원소절(1월 15일, 元宵節) 원소(元宵), 단오절(5월 5일) 종자(粽子), 중추절(8월 15일) 월병(月餅)의 중요 재료
- * 종자는 정치가이자 위대한 시인 '굴원(屈原)'을 추모하는 것으로, 비방에 의해 쫓겨난 굴원이 자살하자 물고기들이 시신을 뜯어먹지 못하게 팥을 던진 데서 유래
- 기장과 콩고물로 만들어 먹는 북경을 대표하는 뽕다군(驢打滾), 대만의 결혼식에서 나누어 먹는 뽕도우평(綠豆餅) 등도 유명

[중국 전통음식]
원소
종자
뽕다군
뽕도우평



□ 일본의 '09년 팥 생산량은 우리나라의 10배 규모인 5만 8천 톤에 달하나, 수요량에는 미치지 못하여 2만 8천 톤 가량을 수입

○ 주산지는 홋카이도(北海道), 이와테현(岩手縣), 아오모리현(青森縣), 후쿠시마현(福島縣) 등이며, 홋카이도가 전체의 88%를 차지

* 전통음식은 국내산 팥, 일반 식재료는 수입산을 사용하는 등 이분화

일본, 홋카이도(北海道)는 왜 팥이 많이 날까?

▷ 14세기 이후 일본 본토의 홋카이도 개척 초기, 쌀 재배를 금지하고, 상업작물을 생산하도록 유도하면서 재배지역이 급격하게 확산(北海道貿易物産振興會)

- 북해도의 여름은 장마가 없고, 특히 팥의 생육에 중요한 6~8월에 일조시간이 길어 질 좋은 팥을 생산하는데 유리
- 1896년 홋카이도의 토카치 농업시험장(十勝農試)은 재래종에서 우량품종을 선발하기 위한 비교시험을 시작하면서 팥 관련 연구를 본격적으로 수행

○ 주요 품종으로는 '에리모쇼우즈', '키타노오토메', '슈마리' 등이 있으며, 홋카이도 생산량의 50%를 에리모쇼우즈가 차지

* '에리모쇼우즈'는 질병과 추위에 강하고 수확량이 안정적이며, 맛 등의 품질도 우수하여 홋카이도의 기후와 재배여건에 맞는 품종(일본 農林水産省)

○ 소비량의 70%는 떡의 소(餡)로, 13%는 달달하게 즐겨놓은 일본 간식인 아마넛토(甘納豆) 등의 과자용으로 사용

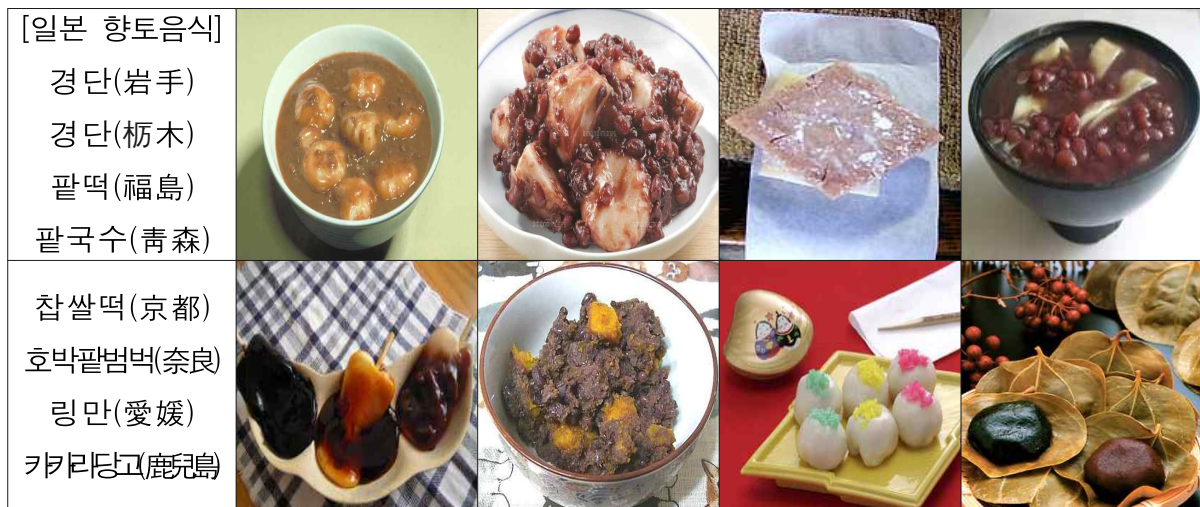
□ 일본에서 팥은 '04년 콩류 생산량의 20%에 불과하나, 콩류를 이용한 향토음식 47가지 중 53%를 차지할 정도로, 대표적인 요리 소재

○ 이와테(岩手)의 경단(浮き浮きだんご)과 도치키(栃木)의 경단(芋ちやのこ)은 농번기가 끝나는 늦가을에 먹는 마무리 음식

○ 후쿠시마(福島)의 팥떡(あかあかもち)은 정월에 먹는 귀한 음식으로, 아오모리(青森)의 팥 국수(小豆ばつとう)는 대용식으로 인기

○ 교토(京都)의 찹쌀떡(いばらもち)은 향토음식을 넘어 전 국민이 애용하는 간식으로 유명

- 나라(奈良)의 호박팔범벅(かぼちゃのいとかねり)은 동짓날에 조상님과 부처님께 공양 후에 먹는 특별한 음식
 - 에히메현(愛媛) 링만(りんまん)은 4월에 열리는 시코쿠(松山)의 축제를 기념하고, 꽃놀이 때 도시락에 넣어 즐기는 간식
 - 가고시마(鹿児島)의 카카랑당고(かからん団子)는 팔과 쭉을 이용해 떡을 만들고, '카카라'라는 나무의 잎으로 싼 찹쌀떡
- * 대나무 껍질에 싼 찹쌀과자(あくまき)와 함께 오월 단오에 먹는 향토음식



* 참고문헌: 일본의 식생활전집(日本の食生活全集, 農文協)

- 일본의 유명 화과자(和菓子), 만주(万頭) 등을 만드는 기업, 가게, 장인(匠人)들은 최고의 품질을 지향하기 위해 일본산만을 이용
- 800년 역사를 자랑하는 도쿄 토라야(虎屋), 550년 전통의 오사카 스루가야(駿河屋)는 화과자를 예술의 경지까지 이끈 장인(匠人家)
- 도쿄 우에노(上野)의 명물인 우사기야(うさぎや), 아사쿠사 가미나리몬(浅草雷門)의 카메주(亀十)도 홋카이도 산 팔만을 사용
- 게이오 백화점 신주쿠점의 하나조만주(花園万頭), 교토의 100년 된 카사기야(かさぎ屋)의 삼색 하기노모치(萩乃餅)도 국내산을 고집

우리나라의 팔 생산 그리고 소비

□ 연간 재배면적 3,650 ha, 생산량 3,896 톤, 생산액 133억 원으로 규모는 왜소한 것이 현실

○ 생산량은 '80년 29,073 톤 수준이던 것이 '11년 3,896 톤까지 연평균 6.3%씩 완만하게 감소하는 추세

- 재배면적은 연평균 6.8%씩 감소하고, 10a당 생산량은 연간 0.6% 가량 성장하는데 그쳐 지속적으로 생산량이 하락

○ kg당 농가 수취가격이 지속적으로 상승함에도 불구하고, 다른 작목에 비해 수익성이 낮아 농가가 재배를 기피

- '89년 kg당 1,170원이던 것이 '11년 3,413원까지 상승하였으나, 콩의 가격('11년 5,012원/kg)에 비해서는 낮은 수준

* 10a당 농가가 벌어들일 수 있는 매출액(총수입)을 고려해볼 때, 콩이 83만 3천원인 반면 팔은 36만 5천원(콩의 44%)에 불과한 실정

- 팔을 재배하는 농가의 수는 10년('00~'10)에 걸쳐 연평균 8.7%가 감소하여, 우리나라 전체 농가 수의 감소율인 1.6%를 상회

* '00년 20만 5천 농가가 평균 0.03ha(111평) 팔을 재배하다가 '10년에는 8만 3천 농가가 평균 0.04ha(132평)에서 팔 농사를 짓는 상황

□ '11년 수입량은 국내 생산량의 9.6배가 넘는 3만 7천 톤(4,187만 달러)이며, '97년 이후 연간 4.6%씩 지속적으로 증가

○ 관세율은 저율 30%, 고율 420.8%의 적용을 받는 품목이나 국내 수요에 비해 생산이 부족해 상당량이 저율관세로 수입되는 실정

○ 수입되는 형태는 단순 건조 상태가 70%, 껍질을 벗겨서 들어오는 경우가 전체의 30%이며, 거의 대부분 중국산

□ 국내산과 수입산 팔의 도매가격('07년 1월~'12년 12월, 중품)은 최근 들어 격차가 보다 심해지는 상황

○ 국내 생산량의 감소에 따른 품귀현상으로 국내산 도매가격은 지속적으로 상승중이나 공급이 따라가지 못하기 때문

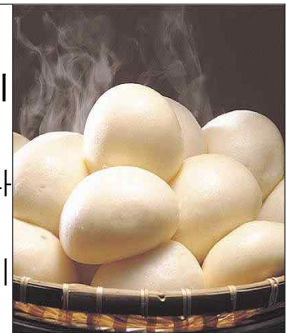
* '07년 1월, 국내산 중품 가격은 kg당 3,516원, 수입산은 2,308원 수준이었으나 '12년 12월 국내산은 11,127원, 수입산은 4,450원으로 격차가 벌어짐

○ 국내산 팔 가격의 급등은 우리나라 대표 먹을거리 행사인 '안홍 찜빵축제'에 영향을 줄 정도로 상황이 악화

안홍 찜빵축제, 어찌하오리까?!

▷ 올해 축제가 무산되는 가장 큰 원인은 팔 가격이 작년대비 28% 올랐기 때문('12.09.10, 한국일보)

- 업주의 입장에서는 소(餡)를 만드는 팔 값이 천정부지로 올라 빵을 만들 때마다 적자가 누적된다고 하소연
- 재배 농가에서는 10a당 수입이 다른 작목에 비해서 턱없이 낮기 때문에 더 가격을 낮출 수 없는 상황



□ 국내 소비량은 '10년 3.1만 톤 규모이며, 1.1조 원의 떡 산업 등 전통 음식의 명맥을 잇는 작목(식품수급표, KREI)

○ 전체 소비량은 '90년 이래로 연평균 2%씩 서서히 감소하며, 1인당 소비량도 '10년 606g으로 연평균 1.8%씩 하락

* 용도별로 일반 가정용과 가공용으로 나뉘며, 가정용은 주로 혼반용으로, 가공용은 약 70%가 양금 제조용으로 추정

○ 국내산 자급률은 '90년 67.4% 수준이었으나 '00년 35.1%, 이후 '10년에는 15%까지 빠르게 감소

- 전체 시장이 확장되지 못하는 상황에서 국내 생산은 빠르게 감소하고 있어, 나머지를 수입으로 충당할 수 밖에 없는 상황

Ⅱ. 이 몸이 죽어가서 무엇이 될꼬 하니

님 향한 일편단심(丹心)이야 가실 줄이 이시랴

- 팔은 우리 음식문화에서 단 맛과 붉은 색감을 나타내는 속 재료로서 매우 독특하면서도 중요한 위치를 차지
 - 잡곡으로서 밥에 섞거나 죽을 쑤거나 떡의 고물이나 속 재료 등 식생활 전반에 별식을 만드는데 없어서는 안 되는 재료
 - 붉은 색이 가진 주술적 의미와 더불어 은은하고 고급스런 단 맛 때문에 세시풍속과 강하게 연관되어 발전
- 흰 떡 속의 붉은 팔소(丹心)에 거의 한정된 용도가 현대에는 기능성 뿐만 아니라 대체할 수 없는 단 맛으로 고유의 활용영역을 확보
 - 전통음식으로는 팔밥, 팔죽, 떡류의 고물이나 소 등을 꼽을 수 있으며 현대에는 죽 전문점 매출에 중요한 위치를 차지하는 메뉴
 - 최근에서는 제빵에서 속 재료로, 빙과류에서는 설탕이 가지지 못한 단 맛과 식감을 내는 재료로 애용
 - 특히 빵 문화는 국내에 도입된 이후 지역의 명물인 상품 혹은, 역사와 전통을 가진 제과점을 탄생시키는데 크게 기여



팥으로 만든 전통음식, 팥밥 · 팥죽 · 팥칼국수

- 열을 가하면 늘어나는 단 맛으로 인해 주식 용도로는 사용되지 못하였으나 붉은 색의 주술적 의미를 이용한 음식으로 발달
 - 중국과 우리나라에는 귀신을 쫓기 위해 작은 설로 여기던 동지에 팥밥이나 팥죽을 먹었음
 - * 지역마다 팥죽을 쑤는 방법도 조금씩 달라 찹쌀과 팥으로만 쑤거나 팥, 찹쌀에 나이만큼 새알심을 넣는 등 다양한 팥죽이 존재
 - 일본에서는 집안에 경사스러운 있을 때 팥밥을 먹는 풍속이 있고 성인식, 결혼식 등의 행사에도 팥밥이 빠지지 않음
 - * 세키항(せきはん, 赤飯)이라 하여 생일은 물론, 아이가 태어나거나 여아(女兒)가 초경을 했을 때에도 저녁밥으로 세키항을 내놓아 가족에게 넉지시 알림
- 팥죽과 팥칼국수는 어려운 시절에는 배고픔을 달래주던 식사로, 현대에는 별미, 영양식으로 자리를 잡고 있음
 - 팥은 단 맛을 내는 탄수화물이 많아 밥에 비해 적은 양을 먹어도 높은 칼로리를 얻을 수 있는 좋은 에너지 공급원
 - * 일제시대부터 부두노동자, 집꾼, 인력거꾼이 적은 돈으로 사먹을 수 있던 인기 있는 노점 음식(영화 ‘장군의 아들’, ‘비열한 거리’ 등에도 소개)
 - 지금도 죽 전문점 등에서 매출 5위 안에 들 정도로 인기를 끌고 있으며 재래시장, 전통차 전문점 등의 죽, 칼국수는 지역의 명물
 - * 광장죽집(서울), 신당동 천팥죽, 앵콜칼국수, 똥땡이유명식당 팥죽(익산), 동래 분식(전주), 상무팥죽(전남 광주), 문호리팥죽(양평), 서포칼국수(평택) 등



떡에 대한 일편단심

- 우리 떡에 있어서 팔은 고물로 또는 속 재료인 팔소로 없어서는 안 될 중요한 재료의 위치를 차지
 - 팔고물은 팔을 푹 삶아 뜸을 들인 후 소금을 넣고 절구에 뿔아 식힌 것으로 곁에 묻히는 용도
 - 팔소는 속 팔고물이라고도 하며 멧돌 등으로 갈아 불린 후 손으로 비벼 껍질을 제거하는 거피팔이나 제거하지 않는 통팔으로 나뉨
- 단 맛을 내는 재료로서도 매우 중요하기 때문에 예로부터 전통 떡에서 빠질 수 없는 재료
 - 아이들의 생일에 만들어 주는 수수팔떡, 수수팔단지, 팔경단 등은 액을 막아 오래 살기를 기원하는 어른들의 마음이 담긴 떡
 - 음력 11월 10일 이전에 드는 애동지는 아이들에게 좋지 않다 하여 팔죽대신 팔시루떡을 하는 것이 보통
 - 시루떡 외에도 오메기떡, 팔단지, 팔경단 등 다양한 팔고물 떡이 있음
 - * 동지가 음력 동짓달 초순에 들면 애동지, 중순에 들면 중(中)동지, 하순에 들면 노(老)동지라고 불렀으며 중동지나 노동지에는 팔죽을 끓여 나누어먹었음
 - 송편, 노비송편, 주악, 상화병, 바람떡 등은 껍질을 벗긴(去皮) 팔으로 소를 만들어 떡을 빚을 때 안에 넣은 대표적인 떡
 - * 노비송편은 농사철의 시작을 기념하는 음력 2월 1일인 중화절(中和節, 노비일 또는 머슴날)에 한해를 잘 부탁한다며 일꾼들에게 제공하던 음식의 하나



서양에는 단팥빵이 없다!

- 원래 서양음식인 빵에는 단팥 등 속이 든 빵이 거의 없으며, 일본 제과기술이 국내에 전파되면서 같이 도입
 - 기록상으로는 일본 동경 긴자거리에 있는 **키무라야소혼텐** (木村屋總本店)이 가장 먼저 단팥빵을 만들었다고 함
 - 1872년(메이지 2년)에 창업한 **키무라야소혼텐**은 현재도 성업 중이며 최초의 단팥빵이 탄생한 이후 동양만의 제과 형태가 발달
 - 서양 빵은 슈크림, 파이류 외에는 대부분 빵 반죽에 잡곡 등을 섞거나, 장식으로 크림, 조린 과일 등을 얹는 것이 일반적
 - * 우리가 흔히 먹는 슈크림 빵은 정확하게는 커스터드 크림이라고 하며 이것도 본래 이름인 크림 파티시에르(Creme Patissiere)의 영어식 표현이라 함

겨울에는 팔죽, 여름에는?

- ▷ 여름의 대표적인 계절상품 빙과류에도 팔은 없어서는 안될 재료
 - 옛날부터 팔앙금이 들어간 소위 ‘하드’(아이스캔디, 아이스바)들은 태어난 시대를 풍미했던 베스트셀러로 아맛나, 비비빅, 석빙고, 빙빙바, 깐도리 등과 과자 사이에 아이스크림을 넣은 모나카류인 시모나, 싸만코, 국화빵, 찰떡아이스가 있었음
 - 최근에도 팔빙수가 인기를 끌고 있으며 ‘해피투게더’ TV프로그램에서 얼음과 팔아이스바를 섞어 만드는 ‘비빙수’가 화제가 되기도 했음

- 서양에 버금갈 만큼 제빵 기술이 발달한 일본은 우리나라 초창기 제빵업계에 큰 영향을 미쳐 현재의 빵 종류들이 탄생
 - 떡처럼 빵 속에 소를 넣은 종류로는 소라빵, 슈크림빵, 단팥빵, 소시지빵 등 변화하는 기호에 맞춘 다양한 빵들이 탄생
 - 그 중에서 백미는 역시 단팥빵이며 단 맛이 가미된 팔과 촉촉한 빵이 어우러져 우리 식문화 역사의 한 장을 차지
 - 단팥빵, 호빵, 팔앙금빵, 찐빵, 찹쌀도너츠, 찹쌀떡(모찌), 붕어빵, 잉어빵, 국화빵 등 하나하나 다른 맛의 팔빵들이 존재

팥소가 만드는 지역의 명물들

□ 막걸리로 발효 숙성시킨 밀가루 반죽에 팥소를 넣은 ‘안홍찐빵’은
담백한 맛과 쫄깃한 식감으로 유명한 강원도 횡성의 명물

○ ‘찐빵 마을’인 강원 횡성군 안홍면은 대관령을 오고가는 교통
요지로 20여개의 찐빵 가게가 있으며 해마다 축제도 개최

- 국산 팥을 무쇠 솥에서 4시간 동안 찌고, 막걸리를 넣은 반죽을
온돌에서 1시간 발효시킨 다음 20분간 찌내는 전통 방식을 고수

* 찐빵은 구한말 빵이 보급된 이후 전국적으로 가난을 상징하는 음식으로
외환위기(1997)이후 복고풍이 유행하면서 재발견되어 시장이 급성장

* 전통 찐빵 업체들이 지리적표시제 단체표장 등록을 받았으나, 수요 급증으로
기계 찐빵 업체들이 생겨나면서 발생한 분쟁은 해결해야 할 문제

○ 대구·경북 찐빵의 대표인 ‘가창 찐빵’은 다른 찐빵보다 크고
팥소도 많이 든 것이 특징으로 늘 길게 늘어난 손님 줄은 진풍경



□ 경주에 가면 반드시 먹어보아야 할 황남빵은 윤기가 자르르 흐르는
얇은 껍질 속에 터질 듯 꽉 찬 팥 앙금의 고소한 맛이 인기 비결

○ 삼대(73년)를 이어 내려온 전통의 수제빵으로, 국산 팥 앙금이
빵 중량의 70% 이상으로 매출액이 웬만한 중견기업 수준

* 국산 팥을 안정적으로 공급받기 위해 경주에서 계약재배를 하여 '12년에는
120ha, 380 농가로 증가, 전량 수매로 '같이 사는 사회'를 실천

- 경주의 또 다른 먹을거리인 찰보리빵은 핫케이크처럼 쫄깃한 느낌에 소량의 팥 앙금이 있어 촉촉하고 담백한 느낌
 - 청주 보리직지빵은 세계문화유산 직지를 모티브로 30년 전통의 맥아당에서 탄생했으며, 우리밀과 보리쌀, 호두, 팥소만 사용
 - 대구 ‘공산빵’은 국산 팥소에 호박과 꿀, 감초를 첨가해 은은한 단맛이 나며, 투박한 정감이 느껴지는 울퉁불퉁한 모양
 - * 기도 효험이 있기로 유명한 대구 팔공산의 갯바위 캐릭터인 ‘갯방구’를 상표로 사용 · 갯방구는 보물 제431호 팔공산 관봉 석조여래좌상의 형태
- 70여년의 역사를 자랑하는 휴게소 대표 먹을거리 호두과자가 웰빙 영양 간식으로 인기를 끌면서 전문점이 확대 추세
- 틀에 밀가루 반죽과 호두, 팥 앙금을 넣어서 구운 호두과자는 1934년 **심복순**에 의해 천안 광덕면 호두나무 시배지에서 시작
 - * 처음 탄생한 **학화호두과자**는 국내 17개 가맹점을 운영하고 있으며, 미국 로스앤젤레스에도 점포를 오픈할 예정
 - * 천안 호두과자를 명품 브랜드로 키우기 위하여 2012년부터 호두과제 축제를 개최하고 있으며, 농촌진흥청이 개발한 금강밀로 특화시키는 등 계속 진화 중
 - 호두과자가 인기를 끌면서 손님 앞에서 바로 구워 포장해 주는 전문점이 등장하였으며 점차 성장 추세에 있음
 - * 2003년 이후 ‘코코호도’, ‘호두사랑’, ‘보리수’, ‘호밀밭의 호두꾼’, ‘천호당’ 등 10여개의 다양한 브랜드가 호두과자의 고급화를 선언하며 성업 중

고속도로 휴게소의 별미!

- ▷ 호두과자, 찐빵, 고구마스틱, 통감자구이, 핫도그, 닭꼬치 등은 휴게소에서 깨알 재미를 선사하는 간식
- 망향휴게소 ‘옛날 순두부’, 옥산 ‘호박꼬지 제육덮밥’, 경주 ‘와인 버섯롤 수제돈가스’, 양산 ‘유황오리 떡갈비 백반’, 대천 ‘돌솥굴밥’, 서산 ‘어리굴젓백반’, 횡성 ‘한우 더덕스테이크’, 여주 ‘쌀 잔치국수’ 등은 인기 별미(한국도로공사)



호두과자

- 꿀빵은 겉에 꿀이 입혀져 있어 쫄득쫄득하며 통깨가 많이 붙어 있어 고소하고, 팔소가 들어 포슬포슬한 식감을 주는 우리식 도넛의 통칭
- 1960년대 시작된 통영의 꿀빵은 옆집 세탁소 이름인 ‘오미샤’를 빌려와 ‘오미샤 꿀빵’이 탄생하였으며 쉽게 상하지 않아 오래 둘 수 있음
 - 제주에서는 백년초, 녹차 등을 넣어 만든 ‘올레 꿀빵’에는 팔 앙금이 들어간 빵을 튀겨 유채꿀 시럽에 버무린 뒤 고명을 뿌림
 - 경북 영주의 자랑거리인 ‘정도너츠’는 질 좋은 국내산 생강, 사과, 들깨 등 색다른 고물로 만드는 웰빙 도넛으로 생강도너츠가 대표적
 - * 지역의 명품 빵들은 전화 한통으로 주문하거나 인터넷 쇼핑이 가능
- 지역마다 오랜 전통의 골동 제과점들이 남아 있어 달달한 팔빵 등 특유의 간판 메뉴와 함께 설레임의 추억을 선사
- 군산 이성당, 대전 성심당, 안동 맘모스베이커리, 광주 궁전제과, 부산 B&C제과, 전주 풍년제과 등은 지역의 역사가 된 대표 제과점
 - 현존하는 가장 오래된 빵집으로 알려진 ‘이성당’의 단팔빵은 얇은 빵 겹질에 팔이 짝 찬 것이 특징으로 ‘속이 짝 찬 연인’에 비유
 - 대전 성심당과 안동 맘모스베이커리는 세계적인 명소·맛집을 소개하는 미술랭 가이드(한국편)에 소개되어 더욱 유명
 - * 1956년 대전 역 앞 찌빵 집에서 시작한 성심당은 ‘튀김 소보로’, 1974년 안동대에서 시작한 맘모스베이커리는 ‘맘모스빵’과 ‘단팔빵’ 등이 대표 메뉴



우리 팔이라야 제 맛이 나는 팔빙수

□ 더운 여름날 한입 베어 물면 더위가 어느새 도망가고, 추운 겨울 날에는 달콤함으로 추위를 잊게 하는 국민간식

○ 서울에서 소문난 팔빙수 가게들은 재료로 국내산 팔을 이용하는 것은 기본이고, 거기에 더해 그 집만의 특별함을 전달

- 압구정 **현대백화점의 밀탑(Meal Top)**은 팔빙수 마니아들 사이에 성지로 통할 정도

* 우유를 얼린 얼음에 국내산 팔을 가득히 얹고, 오묘한 질감의 떡으로 마무리하는 70~80년대의 원형을 충실히 간직한 팔빙수로, 다른 곳의 팔빙수를 비교할 때 ‘밀탑스럽다’라고 하면 ‘밀탑 맛에 가깝다’라는 찬사로 통용

- 그 옛날 임금님께 진상할 얼음을 보관했다는 창고의 이름을 딴 동부 이촌동의 **동빙고**도 둘째가라면 서러운 팔빙수의 명소

* 설질(雪質, 얼음굵기)이 다소 거칠지만 투박한 국내산 팔의 맛과 천상의 조화

- 삼성동의 **아티제 청담점**은 ‘장인이 만든 빙수(아티제 네쥬 소르베)’라는 말이 어울릴 만큼 부드러운 맛이 일품

* 덜어먹을 수 있게 그릇 두 개가 같이 나오는 것도 이 집만의 포인트

- 강원도 영월의 팔을 그날그날 주인이 직접 쭈어 만드는 풍납동의 **2cafe(이카페)**는 정성 가득한 ‘착한 팔빙수’로도 소문

* 재료인 팔을 직접 고르고, 씻고, 냄비에 끓이는 힘든 과정을 통해 탄생하는 팔빙수는 단연 맛도 최고 수준

* 채널A에서 방영하는 **이영돈 PD의 먹거리 X파일**에 소개된 가게



- 지방에서도 국내산 팥을 이용하는 빙수가게는 사람들에게 인기를 얻고 있으며 지역의 명소로도 각광
 - 호두과자로 유명한 천안에는 ‘느림의 미학’을 실천하고 있는 **뚜쥬루 과자점**이라는 가게가 유명세를 타고 있음
 - * 직접 끓인 팥, 매일 직접 만드는 고명 떡, 정수(淨水)로 직접 제빙하는 얼음, 생과일만 사용하는 주인장의 느림에 대한 고집스러움이 특징
 - 대전에는 ‘우리떡연구실’을 표방하는 떡 전문점 **기품(氣品)**과 여름 한정판 팥빙수로 유명한 **올게니카(orgenica)** 레스토랑이 유명
 - * 기품에서는 수제떡 전문점답게 아름다운 모양의 떡이 고명으로 등장하고, 올게니카에서는 유기농에 비견되는 엄선된 재료들만 사용
 - 예술가들이 모여 사는 마을로 유명한 파주 헤이리에 있는 **루미케익(Rumi Cake)**은 관광객들이 자주 들르는 맛집
 - 창원에서 맛있는 브런치를 파는 곳으로 유명한 **어바웃제이(about J)**는 사장 안주인의 어머니가 농사지은 팥만 이용
 - * 썬지 않고 있는 그대로 떠먹으면 신선한 팥의 풍미를 더 잘 느낄 수 있다는 주인장의 조언도 한몫
 - 전주의 북카페 **Cielo(씨에로)**의 눈꽃팥빙수는 모양뿐만 아니라 맛 또한 눈(雪)이 느껴질 만큼 녹아내리는 맛이 일품
 - 진주의 먹자골목으로 유명한 **중앙유등시장의 나리김밥집**에서는 어린 시절 팥빙수의 추억을 느끼기에 충분
 - * 국내산 팥, 땅콩, 후르츠, 후레이크, 떡이 이루는 맛의 조화도 훌륭



Ⅲ. 시사점

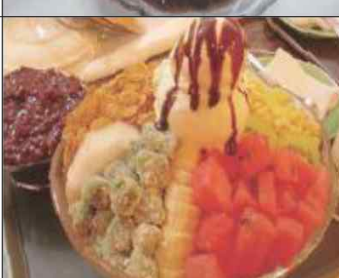
팥을 문화상품으로 보는 시각이 필요

- 팥은 쌀, 밀처럼 두드러진 존재감은 없으나 계절과 풍속에 관련이 깊으며 문화와 정서가 깃든 작물이라는 인식이 필요
- 대량으로 쓰이지는 않지만 떡, 제빵, 제과 등의 분야에서 요긴하게 쓰이고 있는 곡물
 - 동지(冬至)라는 세시풍속, 겨울밤에 골목마다 울려 퍼지던 찹쌀떡 장수의 소리, 더위를 날리는 여름 별미 등 문화상품의 성격이 강함

경쟁력 향상을 위한 연구와 정책적 배려가 필요

- 팥은 소면적 작물이지만 고정 수요가 정해져 있으며, 국산이 좋다는 인식이 매우 높으므로 이를 지원하는 연구와 정책이 요구
- 소비자들은 ‘국산팥 = 고품질, 안심’으로 인식하고 있기 때문에 충분한 수량을 확보할 수 있는 품종·재배기술연구가 가장 중요
 - * 유명 팥 전문점은 모두 국산 사용을 부각시키고 있으며, 커피전문점에도 여름에는 팥빙수가 없으면 매출이 급감할 정도
 - 수확량이 콩의 2/3정도로 적고, 꼬투리마다 익는 시기가 달라 노동력이 많이 드는 문제를 해결하는 것이 급선무
 - * 팥 단작만으로는 소득에 보탬이 되지 않지만 작부체계개발, 계약재배도입, 유통구조개선 등이 이루어지면 효자가 될 가능성이 높은 곡물 중 하나
- 정책적으로는 대량 사용되는 산업용 팥은 수입을 하되 철저한 품질 관리를, 우리 팥은 지역·상품 특화의 방향으로 발전하도록 지원
 - * 정책적으로 로컬푸드(지역산물은 지역에서 소비)와 특화된 상품(황남빵, 호두과자, 안흥찐빵 등)의 원료수급안정 지원제도가 필요

[부록] 가볼만한 유명 팥빙수 가게¹⁾

<u>서울 동빙고 팥빙수</u> ▷ 빙수와 국산팥, 떡이 들어간 전통 팥빙수로 본연의 맛을 잘 살림 - 메뉴: 빙수(6천 5백원), 팔죽 * 용산구 이촌동, 전화) 02-794-7171	
<u>대전 성심당 팥빙수, 라떼빙수</u> ▷ 라떼처럼 한손에 들고 먹을 수 있는 테이크 아웃용 빙수, 국산 팥과 찹쌀떡, 우유로 만든 전통 팥빙수 - 메뉴: 라떼빙수(5천원), 컵빙수(2천 5백원) * 대전 중구 은행동, 전화) 042-256-4114	
<u>광주 다담의 옛날빙수</u> ▷ 단맛이 적당한 팥, 썩인절미, 미숫가루, 흑임자 아이스크림이 들어간 전통빙수, 소화를 돕기 위해 썩인절미를 넣어 궁합을 맞추고, 맛있는 쏘고릇 이용 - 메뉴: 옛날빙수(7천원), 녹차빙수, 단호박빙수 * 광주시 동구 동명동, 전화) 062-236-0606	
<u>대구 카페 모가(MOGA) 팥빙수</u> ▷ 유기농 팥과 유기농 설탕으로 만든 앙금 이용, 쫄득한 인절미를 얹어먹는 옛날식 팥빙수, 미숫가루, 견과류는 따로 나와 원하는 만큼 먹을 수 있음 - 메뉴: 유기농 팥빙수(1만원) * 대구시 중구 대봉동 한옥 건물, 전화) 053-426-8488	
<u>부산 할매 팥빙수</u> ▷ 얼음, 우유, 팥, 설탕, 계절과일을 이용한 빙수, 저렴한 가격과 주변에 국제영화제, 바다축제 등 행사가 많고 수요가 높아 팥빙수 거리가 형성되는 중임 - 메뉴: 팥빙수(2천원), 단팥죽(2천원) * 부산 남구 용호1동, 전화) 051-623-9946	
<u>제주 빠빠라기 팥빙수</u> ▷ 우유얼음을 사용하고, 키위, 수박, 바나나, 토마토, 체리 등의 과일과 떡, 옥수수, 시리얼, 미숫가루를 푸짐히 올려 그 위에 팥을 얹어 먹음(4인분 분량) - 메뉴 : 팥빙수(1만원) * 제주시 이도2동, 전화) 064-722-1888	

1) KTX 메거진 8월호(2012)에서 인용한 자료임

[부록] 가볼만한 유명 빵집

<u>서울 이태원, 오월의 종</u> ▷ 매일아침 천연 효모로 빵을 만들며, 오후 2시가 되면 빵이 모두 팔릴 정도로 마니아들에게 인기 - 메뉴: 단팥빵, 올리브 포카치아, 크렌베리 바게트 등 * 서울시 용산구 한남동 732-2, 전화) 02-792-5561	
<u>경기도 산본, 고재영 빵집</u> ▷ 농촌, 귀농, 경기도 홍보와 관련한 사회활동을 하면서, 우리나라 잡곡을 넣은 건강한 빵을 만드는 가게 - 메뉴: 단팥빵, 크림치즈빵, 밤식빵, 마들렌, 완두 앙금빵 등 * 군포시 오금동 875-2(3단지 퇴계1차), 전화) 031-397-2295	
<u>강원도 춘천, 대원당</u> ▷ 옛날 느낌이 물씬 나는 포장봉투와 종이가방을 사용하며 100%버터로 빵을 만들어 맛이 뛰어난 춘천의 명소 - 메뉴: 통팥빵, 맘모스빵, 쉬폰케이크, 팔빙수 등 * 춘천시 효자1동 679-16, 전화) 033-255-0008	
<u>충북 청주, 서문제과(서문우동)</u> ▷ 3대째를 이어오는 가게로 빵집과 우동집이 한 점포에 있는 것이 특징이며, 큼직한 단팥빵이 별미 - 메뉴: 단팥빵, 단팥 도너츠, 소보루, 크림빵 등 * 청주시 상당구 서문동 166-1, 전화) 043-256-3334	
<u>전북 군산, 이성당(李成堂)</u> ▷ 1945년에 문을 열어 67년째 이어오는 국내 최고(最古)의 빵집으로 '제빵왕 김탁구'의 원조로도 소문 - 메뉴: 앙금빵, 야채빵, 블루빵 등 * 전북 군산시 중앙로 1가 12-2, 전화) 063-445-2772	
<u>전남 광주, 공전제과</u> ▷ 1973년 개업해 2대째를 이어오고 있는 광주의 명물로 '공룡알'이라고 불리는 바게트 토스트가 특히 인기 - 메뉴: 앙금빵, 공룡알, 녹차깨찰빵, 마카롱 등 * 광주광역시 동구 충장로 1가 1-9, 전화) 080-611-8888	

RDA 인테러뱅
INTERROBANG

2011. 1. 12. 창간

발행인: 박현출

편집인: 이병서, 조우석, 강방훈, 이동현

발행처: 농촌진흥청

경기도 수원시 권선구 수인로 126(서둔동)

전화 031-299-1066 전송 031-299-2899

인쇄처: 신생용사춘인쇄정보(주) 02-426-4415

ISSN: 2233-5056

발간등록번호: 11-1390000-002866-03

* 본지에 게재된 내용은 필자 개인의 견해이며 농촌진흥청의 공식 입장과 일치하지 않을 수도 있습니다.

* 본지의 내용을 인용할 때에는 반드시 출처를 명시하여 주시기 바랍니다.