

양 하

농업연구사 강 형 식

- 학명 : Zingiber mioga Rosc.
- 분류 : 생강과 생강속
- 원산지 : 아시아 동부
- 영명 : mioga

1. 일반 특징

독특한 향은 미식가들이 반할 수 있는 향이다. 추석 전후에서 땅속에서 올라오는 꽃봉오리를 수확해서 나물로 먹는데 지역에 따라 그 이름도 양에, 양엿간이라 불린다.

대나무가 아니고 생강처럼 생각하면 된다. 성장과정이 생강과 똑 같으나 꽃봉오리를 수확해서 먹는 채소다. 향이 독특하여 장아찌나 나물 전도 부쳐먹는다. 꽃이 피기전에 봉우리를 수확해서 먹는다 .

꽃을 식용으로 하기 때문에 전북의 일부지역에 있어 흔하지 않은 작물이다. 생강처럼 생겼고 추석 전후해서 뿌리에서 새부리처럼 생긴 꽃봉오리를 수확해서 독특한 향을 즐기는 채소이다.

2. 형태적 특성

열대 아시아 원산의 여러해살이 풀로 높이는 1m 내외이다. 잎은 2줄로 어긋난다. 잎새는 30cm 정도의 긴 타원형으로 끝이 가늘고 뾰족하다. 잎집부분은 줄기를 감싸고, 겨울에 땅윗부분은 마른다. 땅속부분으로 다육질의 땅속줄기가 옆으로 뻗고, 초가을에 땅속줄기의 마디부분에서 꽃줄기가 나오며 그 끝이 땅 위로 드러나서 꽃이삭이 달린다. 꽃이삭은 다수의 꽃턱잎이 좌우 2줄로 겹쳐 있으며 전체는 길이 5-7cm로 약간 편평한 모양이다. 꽃턱잎은 홍갈색이고 꽃턱잎 사이에서 담황색의 꽃이 1개씩이다. 드물게 열매를 맺고 흰 헛종피에 싸인 구형의 검은 종자가 여문다.

3. 성장과 적응성

양하는 생강과에 속하는 식물로 우리나라 전국에 분포되어 있는데 외형으로는 생강과 비슷하나 잎이 넓고 키가 크며 먹는 부위는 연화시킨 줄기대와 봉오리를 꽃양하 혹은 양하열매라고 부르는 알뿌리를 먹는다.

봄에 발아되고, 겨울에는 지상부가 시들어 마르고, 꽃 줄기도 지하경에서 직접 돋아나며 양하의 새끼라고 불리우고 일종의 감미와 방향이 있는 까닭에 향신료로서 이용된다. 어린줄기는 연백을 시켜 쓰는데 이것을 특히 양하 대나무라 부른다.

반음성인 식물로서 토양은 점토 또는 점질양토가 적합하다. 토양산도에 대한 폭도 넓은 편이다.

4. 재배작형

양하의 작형에는 앞에서 언급한 바와 같이 양하의 새끼를 수확하는 것과 양하대를 수확하는 두 가지가 있다.

일반적으로 양하의 새끼를 수확하는 기간은 6월 하순부터 12월 상순에 행하고, 양하대를 수확하는 기간은 12월부터 5월까지 저온기에 따뜻한 연화상에서 길러 줄기대가 나오면 잘라서 식용으로 사용한다.

특히 따뜻한 지방에서는 3월에서 5월 사이에 간단한 짚둘레 온상을 만들어서 연화시켜 수확을 할 수 있다.

5. 품종

양하는 아직 야생종으로 있는 것을 숙기에 따라서 조생종과 중생, 만생종으로 나누어 재배되고 있다.

조생종은 여름에 꽃을 피우고 여름양하로 이용되고 중생종과 만생종의 품종은 가을에 꽃을 피우고 가을 양하라고 한다. 여름양하는 수확은 빠르지만 작고 수량도 적다. 가을양하는 수확기는 늦지만 크고 수확량이 많이 나온다.

식용이 되는 양하대와 양하열매는 조생종의 품종에서는 6월 하순에서 8월 상순 사이에 양하열매(지하경에서 뭉친 새끼)을 식용으로 쓰고 중생종의 양하열매는 9월 상순에서 10월 상순 사이에 수확하며 만생종은 주로 9월 중순에서 11월 상순 사이에 양하열매를 채취하게 된다.

그래서 조생종은 양하의 열매를 주로 이용하고 만생종은 익년 봄에 양하대를 연화재배하여 양하대를 이용하는데 쓰이고 있다.

6. 재배기술

가. 밭 만들기

재배할 땅이 정해지면 먼저 1평당(3.3㎡)에 고토석회 500g을 넣어서 15~20cm 깊이로 중경을 한 다음 우분 5kg에 유안 150g, 용과린 210g에 황산칼리 40g의 비율로 뿌리고 다시 한번 중경을 해서 이랑을 짓는다.

배수가 잘되는 땅은 이랑넓이 80~90cm에 헛골 40cm로 짓고 배수가 불량한 땅은 이랑넓이 60cm에 헛골 40cm로 짓어서 넓은 이랑에는 두줄로 심고 좁은 이랑에는 외줄로 심는다.

나. 종근 심기

전년도에 심어진 포장에 가서 핑이로 뿌리를 굴취하여 넓은 이랑에는 두줄로 좁은이랑은 외줄로 심는데 종근의 길이는 20cm로 절단해 고랑에 심는 깊이는 8~10cm로 핑이로 골을 내고 종근 사이는 20cm로 짝이 위로 향하게 심고 8~10cm 깊이로 복토후 봄 건조를 피하기 위해 벧짚을 살짝퍼서 바람에 날아가지 않게 끈으로 X로 쳐서 고정시킨다.

300평 재배하는 종근의 양은 40kg이 소요되며 재배지는 과수원 사이에 반그늘에 심어도 잘 되므로 제초만 철저히 해준다.

다. 시비

친환경으로 재배할 경우에는 우분퇴비를 300평에 2,500kg만 시용하고, 화학비료를 첨가할 경우에는 일반퇴비 1,000kg, 질소 15kg, 인산 10kg, 칼리 15kg을 연간 2회로 나누어 주는데, 정식된 포장에는 5월 중하순에 1차로 주고, 7월중에 2차 추비를 준다.

라. 관리

종근을 심은 후 1개월 정도 되면 발아가 시작되는데 포기와 포기사이를 중경과 제초를 한 다음 벧짚이나 낙엽으로 멀칭을 해서 토양유실을 막고 잡초를 방지하고 건조를 방지하여 뿌리가 굵고 튼튼하게 만드는 것이 중요하다.

마. 수확

수확은 양하새끼를 채취하는데 정식후 2년이 걸리고, 양하대를 수확하는데는 1년간 포기를 양성해서 익년 봄이면 수확이 가능하다.

바. 뿌리포기 저장

축성 연화를 하기 위해서는 11~12월초에 잎과 줄기가 고사하고 나면 뿌리포기를 캐어서 뿌리의 길이를 18~20cm로 자르고, 40~50개씩을 한 개의 다발로 하여 토굴에 가져장을 해도 좋고, 토굴이 없으면 포장에서 넓이 50cm에 깊이 70~80cm로 파고 2줄로 넣고 위에 헛가마니나 벚짚으로 살짝 덮은 후 가볍게 흙을 덮어서 가져장을 실시한다.

저장후 20~30일이 지나면 휴면이 깨어지므로 연화에 필요한 만큼만 캐내어 움에 넣어 싹을 내어 출하시킨다.

7. 이용

꽃이삭은 꽃양하라고 하며 식용한다. 어린 줄기를 어두운 곳에서 연백도장한 것을 양하죽이라 하며 식용한다. 양하는 번식력이 강해 경운하지 않아도 잘 자라는데 겨울에 왕겨 등을 깔아주면 추위에 상하지 않고 이듬해 봄에 일찍 발아한다. 양하죽을 얻을 때에는 발아 전에 50cm 정도 간격으로 심고 흙과 겉겨를 덮는다. 또한 그루터기를 캐어 온실에서 마찬가지로 덮고 연화축성시키는 것도 있다. 품종은 여름에 꽃이 피는 작은 여름양하와 가을에 피는 큰 가을양하가 있다.

양하의 품종에 따라 여름에 올라오는 새끼양하가 있고 가을에 올라오는 새끼양하가 있다.

양하의 품종에 따라 여름에 올라오는 새끼양하가 있고 가을에 올라오는 새끼양하가 있다.

여름에 올라오는 새끼양하의 품종은 조생종으로 6~7월에 올라오고, 가을에 올라오는 품종은 중만생종으로 새끼가 큰데 맛은 좀 못하다. 이들 중만생종은 8~10월에 출하되고, 양하대는 11월에서 3월과 3월에서 5월까지 출하된다.

양하는 익을수록 등굴어지므로 불룩한 것, 적자색을 띠고 광택이 나는 것, 꽃이 피어 있지않은 것이 맛있다. 지나치게 큰 것은 단단하고 꽃이 피어 있는 것은 공동이 생겨 있다. 양하대는 줄기가 희고 포엽의 끝은

연적색인 것을 고른다.

저장은 유공비닐에 포장해서 냉장고의 과일박스에 넣어 보관해야 건조하지 않고 신선도가 오래간다. 생선회나 국수, 전골의 양념, 초절임이나 국 재료로 이용할 뿐만 아니라 튀김이나 계란국을 만들 때 곁들여도 좋다.

초밥을 만들 때 청자소와 함께 섞어서 만들면 맛있고 깔끔한 맛의 양하밥이 된다. 양하대는 가늘게 절단해 물에 약간 담갔다가 생선회에 곁들이면 아삭아삭해 신선감이 더 한층 높아진다.