(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。Int. Cl.[7]
A23L 1/212

(45) 공고일자 2003년12월31일
(11) 등록번호 10-0413106
(24) 등록일자 2003년12월16일

(21) 출원번호 10-2001-0023298
(22) 출원일자 2001년04월30일

(65) 공개번호 특2002-0083713
(43) 공개일자 2002년11월04일

(73) 특허권자 김명녀
강원도 평창군 진부면 장전리 94번지

(72) 발명자 김명녀
강원도 평창군 진부면 장전리 94번지

(74) 대리인 안춘호
최준기

심사관 : 신경아

(54) 산채를 이용한 발효식품의 제조방법

요약

본 발명은 산채(山菜)를 이용한 발효식품의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 고원이나 깊은 산의 습지에서 자라는 곰취를 발효 숙성시켜 항암 효과가 뛰어나고 다양한 질병을 예방할 수 있는 건강 식품을 제공하기 위한 것이다.
현대에는 주로 서구적인 식단을 선호하여 육류의 섭취가 많음에 따라 자라나는 청소년들의 체형과 신장이 커지는 이점이 있으나, 전체적으로 비만형 체질이 많아지는 문제점과 순수한 토종음식들이 점차 소멸되어 고유한 우리의 음식문화를 지킬 수 없다는 등의 문제점이 발생되었다.
따라서, 고산에서 야생하는 산채와 같이 사람들이 섭취 가능한 천연약용식물(天然藥用植物)을 주재(主材)로 하여 이를 자연 발효시켜 약용식물 중의 유효성분들을 식품형태로 쉽게 섭취할 수 있도록 한 발효식품의 제안이 절실히 요구되었다.
전술한 본 발명은 고산지대에 서식하는 곰취 잎을 채취하여 재래식 간장, 된장, 엿기름 등으로 구성된 양념에 고르게 버무려 재우고, 곰취 잎을 옹기 항아리에 채우면서 일정두께 마다 산초나무 열매를 켜켜이 뿌려준 다음 6 10개월 정도 숙성시키면서 1개월마다 숙성중인 곰취 잎들 사이에 산초나무 열매를 켜켜이 뿌려주는 단계를 거쳐 인체에 유익한 완전한 발효식품이 완성되는 것이므로 식품을 구성하는 재료 전체가 인체에 전혀 해가되지 않은 완전한 식품일 뿐 아니라 인공 첨가제를 전혀 사용하지 않고 자연발효 시킴으로써, 산채가 갖는 약용효과가 극대화되고 그 윽한 향미를 느낄 수 있는 고품질의 식품을 제공할 수 있는 것으로서 장기간 섭취하면 암과 같은 난치병이 미연에 방지되어 건강을 증진시켜줄 수 있는 동시에 맛 또한 뛰어나므로 고부가가치를 창출할 수 있는 것으로서 식품의 대외 경쟁력을 최대한 높여줄 수 있는 등의 이점이 있다.

색인어

곰취, 재래식 간장, 재래식 된장, 엿기름, 산초나무 열매

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 산채(山菜)를 이용한 발효식품의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 고원이나 깊은 산의 습지에서 자라는 곰취를 발효 숙성시켜 항암 효과가 뛰어나고 다양한 질병을 예방할 수 있는 건강 식품을 제공하기 위한 것이다.
현대에는 주로 서구적인 식단을 선호하여 육류의 섭취가 많음에 따라 자라나는 청소년들의 체형과 신장이 커지는 이점이 있으나, 전체적으로 비만형 체질이 많아지는 문제점과 순수한 토종음식들이 점차 소멸되어 고유한 우리의 음식문화를 지킬 수 없다는 등의 문제점이 발생되었다.
또한, 육류를 주로 섭취하는 서구인들의 식단으로 바뀜에 따라 암과 같은 각종 난치병의 발생률이 매년 상승되는 등의 폐단이 있었으며, 이러한 난치병들은 채 식을 위주로 하고 발효식품을 섭취하는 우리의 선조들에게는 그 발병률이 매우 낮았으므로 오히려 외국에서도 된장이나 김치와 같은 우리의 발효식품을 선호하고 있는 실정이다.
그러나, 이와 같은 된장이나 김치와 같은 발효식품도 화학비료를 많이 사용함에 따라 날로 산성화되는 토양에서 재배되는 콩, 배추, 고추와 같은 야채를 사용하는 것이므로 다양한 질병을 미리 예방할 수 있는 완벽한 식품으로는 기대하기 어려웠다.
따라서, 고산에서 야생하는 산채와 같이 사람들이 섭취 가능한 천연약용식물(天然藥用植物)을 주재(主材)로 하여 이를 자연 발효시켜 약용식물 중의 유효성분들을 식품형태로 쉽게 섭취할 수 있도록 한 발효식품의 제안이 절실히 요구되었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 상기한 문제점을 감안하여 창안한 것으로서, 그 목적은 고원이나 깊은 산의 습지에서 자라는 곰취를 발효숙성시켜 항암효과가 뛰어나고 다양한 질병을 예방할 수 있는 산채를 이용한 발효식품의 제조방법을 제공함에 있는 것이다.
상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 특징은, 전통 옹기 항아리를 깨끗이 세척한 후 소독하여 준비하는 단계와; 고산지대에 서식하는 곰취 잎을 채취하여 깨끗하게 세척한 후 물기를 제거하는 단계와; 준비된 곰취 잎 35 45중량%를 집에서 담근 재래식 간장 37 42중량%, 재래식 된장 13 17중량%, 엿기름 2 4중량%를 고르게 버무린 양념에 재우는 단계와; 양념이 재워진 곰취 잎을 옹기 항아리에 채우면서 곰취 잎들 사이에 2 4중량%의 산초나무 열매를 켜켜이 뿌려주는 단계와; 재료가 채워진 항아리의 입구를 막고 6 10개월 정도 숙성시켜 곰취 잎이 발효되도록 하는 단계와; 1개월에 한번씩 항아리의 입구를 열고 숙성중인 곰취 잎들의 사이에 산초나무 열매를 켜켜이 뿌려주되, 숙성기간 동안 뿌려지는 산초나무 열매의 전체적인 양이 2 4중량%가 되도록 하는 단계에 의하여 달성될 수 있는 것이다.

발명의 구성 및 작용

이하, 상기한 목적을 달성하기 위한 바람직한 실시예를 공정별로 상세히 설명하면 다음과 같다.
제1공정; 이 공정은 전통 옹기 항아리를 깨끗이 세척한 후 소독하여 준비하는 단계이다.
제 2공정; 이 공정은 고산지대에 서식하는 곰취 잎을 채취하여 깨끗하게 세척하여 물기를 제거하는 단계이다.
본 발명에서 가장 중요한 재료인 곰취는 고원이나 깊은 산의 습지에서 자라는 높이 1 2m의 산채로서 뿌리줄기가 굵고 털이 없으며, 그 잎은 길이가 9cm에 이르는 것이 있고 큰 심장 모양으로 톱니가 있는 형태이다.
또한, 곰취는 주로 어린 잎을 나물로 먹는데 톡특한 향미가 있고, 한방에서는 가을에 뿌리줄기를 캐서 말린 것을 호로칠(葫蘆七)이라 하여 사용하며 주로 해 수 · 백일해 · 천식 · 요통 · 관절통 · 타박상 등에 처방한다.
우리나라에서는 태백산맥, 소백산맥, 차령산맥 등에서 집단으로 생육되고 있고, 군락을 이루어 서식하는 경우가 많아 채취가 용이하다. 따라서, 적은 비용으로 대량 채취가 가능하므로 고부가가치를 갖는 완전식품을 제조할 수 있는 등의 이점이 있다.
제 3공정; 이 공정은 준비된 곰취 잎 35 45중량%를 집에서 담근 재래식 간장 37 42중량%, 재래식 된장 13 17중량%, 엿기름 2 4중량%를 고르게 버무린 양념에 재우는 단계이다.
이 단계에서 곰취 잎을 버무리기 위하여 사용되는 간장이나 된장 및 엿기름은 전통으로 전래되는 재래식 방법으로 제조한 것이며, 이것들의 주 재료인 콩, 고추, 보리 등은 화학비료를 전혀 사용하지 않고 유기농법을 사용하여 재배한 것을 사용하는 것이 중요하다.
이 공정에 사용되는 간장과 된장은 콩으로 메주를 쑤어 자연 발효시킨 후 소금물에 메주를 담가 1 2개월 정도 숙성시켜 간장을 달이거나, 된장을 제조하는 것이므로 모두 발효식품일 뿐 아니라 아미노산과 단백질과 같은 영양분이 풍부할 뿐 아니라 뛰어난 항암효과가 있다는 것은 이미 알려진 공지의 사실이다.
또한, 엿기름은 보리에 물을 부어 싹을 내어 말린 것으로서 녹말을 당분으로 발효시키는 효소가 많이 들어있으므로 곰취를 발효시키는 중요한 역할을 수행한다. 이 엿기름은 설탕과 같이 발효가 급속하게 진행되는 것이 아니라 장기간에 걸쳐 서서히 발효됨에 따라 완전한 천연식품을 얻을 수 있는 것이다.

제 4공정; 이 공정은 양념이 재워진 곰취 잎을 옹기 항아리에 채우면서 곰취 잎들의 사이에 2 4중량%의 산초나무 열매를 켜켜이 뿌려주는 단계이다.
이 공정에 사용되는 산초나무 열매는 둥글며 길이가 4mm이고 녹색을 띤 갈색이며 다 익으면 3개로 갈라져서 검은색의 종자가 나온다. 열매는 익기 전에 따서 식용으로 하고, 다 익은 종자에서 기름을 짠다.
한방에서는 열매 껍질을 야초(野椒)라는 약재로 쓰는데, 복부냉증을 제거하고 구토와 설사를 그치게 하며, 회충 · 간디스토마 · 치통 · 지루성 피부염 등에 효과가 있다.
여기에서 산초나무 열매는 천연 방부재 역할을 수행하여, 숙성중인 곰취 잎의 부패와 변질을 방지하며 엿기름에 의하여 급속한 발효가 진행되는 것을 지연시켜 적절하게 조절하는 역할을 수행한다.
제 5공정; 이 공정에서는 재료가 채워진 항아리의 입구를 막고, 바람이 잘 통하는 서늘한 곳에서 6 10개월 정도 숙성시켜 곰취 잎이 발효되도록 하는 단계이다.
제 6공정; 이 공정에서는 1개월에 한번씩 항아리의 입구를 열고, 숙성중인 곰취 잎들의 사이에 산초나무 열매를 켜켜이 뿌려주는 단계이다. 이 단계에서 곰취 잎이 6~10개월 정도 숙성되는 기간 동안 뿌려지는 전체적인 산초나무 열매의 양은 2~4중량%가 유지되도록 하고, 매월 전체 양을 균등하게 나누어서 뿌려주는 것이 중요하다.
이 산초나무 열매는 천연산 방부제이므로 그 효과가 지속적이질 않고 약 1개월 정도이므로 지속적인 효과를 얻기 위해서는 1개월에 한번씩 새로운 산초나무 열매를 투여하는 것이 바람직하다.
또한, 이 공정에 의하여 곰취 잎이 충분히 기간을 두고 발효되어 그윽한 향 미를 갖는 맛있게 익은 산채 발효식품이 완성되는 최종 공정이다.
이상의 제조방법에 의하여 완성된 발효식품은 고산에서 군락을 이루어 서식하는 곰취 잎과 산초나무 열매는 상당한 약용효과를 갖는 전혀 오염되지 않은 완전식품일 뿐 아니라 양념으로 버무려지고 곰취를 발효시키는 재래식 간장, 된장, 엿기름 등은 화학비료를 전혀 사용하지 않고 유기농법으로 재배한 콩, 고추, 보리 등을 사용한 것이므로 식품을 구성하는 재료 전체가 인체에 전혀 해가되지 않은 완전한 식품일 뿐 아니라 인공 첨가제를 전혀 사용하지 않고 자연발효 시킴으로써, 산채가 갖는 약용효과를 그대로 보존하여 인체 내에서 자연스럽게 흡수되도록 하는 것이므로 장기간 섭취하였을 때 암과 같은 난치병을 미연에 방지할 수 있는 이점이 있는 동시에 산채가 갖는 독특하고 그윽한 향미에 의하여 맛 또한 뛰어나므로 고부가가치를 창출할 수 있는 매우 유용한 식품이다.

발명의 효과

이상에서 상술한 바와 같은 본 발명은, 고산지대에 서식하는 곰취 잎을 채취하여 재래식 간장, 된장, 엿기름 등으로 구성된 양념에 고르게 버무려 재우고, 곰취 잎을 옹기 항아리에 채우면서 사이 사이에 산초나무 열매를 켜켜이 뿌려준 다음 6 10개월 정도 숙성시키면서 1개월마다 숙성중인 곰취 잎들 사이에 산초나무 열매를 켜켜이 뿌려주는 단계를 거쳐 인체에 유익한 완전한 발효식품이 완성되는 것이므로 식품을 구성하는 재료 전체가 인체에 전혀 해가되지 않은 완전한 식품일 뿐 아니라 인공 첨가제를 전혀 사용하지 않고 자연발효 시킴으로써, 산채가 갖는 약용효과가 극대화되고 그윽한 향미를 느낄 수 있는 고품질의 식품을 제공할 수 있는 것으로서 장기간 섭취하면 암과 같은 난치병이 미연에 방지되어 건강을 증진시켜줄 수 있는 동시에 맛 또한 뛰어나므로 고부가가치를 창출할 수 있는 것으로서 식품의 대외 경쟁력을 최대한 높여줄 수 있는 등의 이점이 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

전통 옹기 항아리를 깨끗이 세척한 후 소독하여 준비하는 단계와; 고산지대에 서식하는 곰취 잎을 채취하여 깨끗하게 세척한 후 물기를 제거하는 단계와; 준비된 곰취 잎 35 45중량%를 집에서 담근 재래식 간장 37 42중량%, 재래식 된장 13 17중량%, 엿기름 2 4중량%를 고르게 버무린 양념에 재우는 단계와; 양념이 재워진 곰취 잎을 옹기 항아리에 채우면서 곰취 잎들 사이에 2 4중량%의 산초나무 열매를 켜켜이 뿌려주는 단계와; 재료가 채워진 항아리의 입구를 막고 6 10개월 정도 숙성시켜 곰취 잎이 발효되도록 하는 단계와; 1개월에 한번씩 항아리의 입구를 열고 숙성중인 곰취 잎들의 사이에 산초나무 열매를 켜켜이 뿌려주되, 숙성기간 동안 뿌려지는 산초나무 열매의 전체적인 양이 2~4중량%가 되도록 하는 단계로 이루어짐을 특징으로 하는 산채를 이용한 발효식품의 제조방법.