



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0064356
(43) 공개일자 2011년06월15일

(51) Int. Cl.

A23L 1/315 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0120908

(22) 출원일자 2009년12월08일

심사청구일자 2009년12월08일

(71) 출원인

강태원

경기 연천군 전곡읍은대3리 97-9

(72) 발명자

강태원

경기 연천군 전곡읍은대3리 97-9

(74) 대리인

특허법인주원

전체 청구항 수 : 총 7 항

(54) 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕의 제조방법 및 그 양삼계탕

(57) 요약

본 발명은 인삼과 해삼의 두가지 삼을 포함한 삼계탕, 이듬하여 양삼계탕(兩蔘鷄湯)의 제조방법 및 그 방법으로 제조된 양삼계탕에 관한 것이다. 보다 구체적으로 인삼과 닭을 포함한 일반적인 삼계탕에, 해삼을 첨가하여 제조하는 방법에 관한 것으로, 더욱 바람직하게는 삼계탕의 육수로서 한약재를 달인 물을 사용하는 것을 특징으로 한다. 본 발명의 인삼과 해삼을 포함한 양삼계탕은 삼계탕에 해삼을 첨가하고, 더욱 바람직하게는 육수로서 한약재를 달인 물을 사용함으로써 종래 삼계탕에 비해 취식시 국물이 시원하고, 해삼 등의 첨가로 인해 한약재를 달인 물을 첨가하여도 취식시 한약재 고유의 거부감이 감소되는 것을 알 수 있었다.

특허청구의 범위

청구항 1

(A) 찹쌀 100 중량부를 물 100 내지 200 중량부에 첨가하고 가열하여 영양밥을 짓는 단계;

(B) 물 100 중량부를 기준으로,

황기 0.1 내지 0.2 중량부,

대추 0.1 내지 0.2 중량부,

갈근 0.05 내지 0.09 중량부,

백복령 0.05 내지 0.09 중량부,

구기자 0.03 내지 0.05 중량부,

계피 0.03 내지 0.05 중량부,

당귀 0.03 내지 0.05 중량부, 및

백출 0.03 내지 0.05 중량부

를 포함하는 한약 혼합물을 망에 넣는 단계;

(C) 1 내지 2 kg의 닭의 내장과 부산물을 제거하고 세척하는 단계;

(D) 물 100 중량부에 상기 단계 (B)의 한약 혼합물을 넣은 망을 넣고, 90 내지 100 °C의 센불에서 끓이는 단계;

(E) 상기 단계 (D)의 물이 끓기 시작하면,

상기 단계 (C)의 닭 30 내지 55 중량부,

소금 0.5 내지 1.3 중량부,

화학조미료 0.1 내지 0.3 중량부, 및

커피 0.05 내지 0.09 중량부

를 넣고 90 내지 100 °C의 센불에서 20 내지 45 분 동안 끓이고, 75 내지 90 °C의 중간불에서 100 내지 150 분 동안 끓여 육수를 제조하는 단계;

(F) 상기 단계 (E)의 닭을 건져 내고 상기 단계 (A)의 영양밥을 상기 닭의 20 내지 40 중량부만큼 상기 닭의 배속에 채우는 단계;

(G) 상기 단계 (E)의 육수에 상기 물 100 중량부 당 다시마 0.2 내지 0.5 중량부를 넣는 단계; 및

(H) 용기에

상기 단계 (F)의, 영양밥을 넣은 닭 100 중량부,

상기 단계 (G)의 육수 160 내지 310 중량부,

해삼 10 내지 25 중량부, 및

인삼 5 내지 13 중량부

를 넣고, 90 내지 100 °C의 센불에서 8 내지 15 분 동안 끓이는 단계

를 포함하는 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕의 제조방법.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 단계 (B)의 한약 혼합물을 넣은 망에,

표고버섯 0.05 내지 0.09 중량부, 및

월계수잎 0.03 내지 0.05 중량부

를 추가로 넣는 것을 특징으로 하는 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕의 제조방법.

청구항 3

청구항 1에 있어서,

상기 단계 (B)의 한약 혼합물을 넣은 망에,

무 1.5 내지 3 중량부,

양파 1 내지 2.5 중량부,

대파 0.4 내지 0.9 중량부,

마늘 0.2 내지 0.7 중량부, 및

생강 0.1 내지 0.5 중량부

를 추가로 넣는 것을 특징으로 하는 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕의 제조방법.

청구항 4

청구항 1에 있어서,

상기 단계 (H) 용기에

전복 20 내지 40 중량부, 및

송이 4 내지 10 중량부

를 추가로 넣는 것을 특징으로 하는 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕의 제조방법.

청구항 5

청구항 1에 있어서,

상기 단계 (A)의 물에 상기 찹쌀 100 중량부 당

밤 7 내지 15 중량부,

은행 5 내지 10 중량부, 및

호두 2 내지 5 중량부

를 추가로 넣는 것을 특징으로 하는 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕의 제조방법.

청구항 6

청구항 1에 있어서, 단계 (G) 이후, 단계 (H) 이전에,

상기 단계 (G)의 육수를 식히고, 육수 상부의 기름 중 60 내지 100 중량%를 제거하는 단계

를 추가로 포함하는 것을 특징으로 하는 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕의 제조방법.

청구항 7

청구항 1 내지 청구항 6 중 어느 한 청구항의 제조방법으로 제조된 것을 특징으로 하는 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 인삼과 해삼의 두가지 삼을 포함한 삼계탕, 이듬하여 양삼계탕(兩蔘鷄湯)의 제조방법 및 그 방법으로 제조된 양삼계탕에 관한 것이다. 보다 구체적으로 인삼과 닭을 포함한 일반적인 삼계탕에, 해삼을 첨가하여 제조하는 방법에 관한 것으로, 더욱 바람직하게는 삼계탕의 육수로서 한약재를 달인 물을 사용하는 것을 특징으로 한다.

배경기술

[0002] 삼계탕은 예로부터 기가 허한 사람들의 보양식으로 알려져 있다. 구체적으로 몸이 차고 추위를 많이 타거나, 자꾸 마르거나, 식은 땀을 많이 흘리거나, 쉬 피로하고 편식을 하거나 집중력이 떨어지는 사람에게 좋다. 특히, 원기가 허할 때나 입맛이 없을 때, 산모의 산전 산후에, 와병중에 있는 환자의 기력회복에 효능이 입증된 전통음식이며, 여름철 소모되기 쉬운 기력 보충에 효과적이어서 많은 소비가 여름철에 집중되고 있다.

[0003] 이는 삼계탕이 풍부한 단백질과 필수 아미노산의 보고인 닭고기와, 예로부터 만병통치의 영약으로 알려진 인삼을 주된 재료로 하고 있기 때문이다. 삼계탕은 이러한 인삼의 약리작용 외에도 찹쌀, 밤, 대추 등의 유효성분이 잘 어우러져 영양의 균형을 이룬 훌륭한 스테미너식이다.

[0004] 《동의보감》에 의하면 "삼계탕에 첨가되는 인삼은 심장기능을 강화하고 마늘은 강장제 구실을 하며, 밤과 대추는 위를 보하면서 빈혈을 예방하는 효과가 있다"고 한다.

[0005] 삼계탕의 주재료인 닭고기는 육질을 구성하는 섬유가 가늘고 연하며, 지방질이 근육 속에 섞여 있지 않기 때문에 맛이 담백하고 소화흡수가 잘 되는 단백질 식품이다. 질 좋은 단백질과 지방질 섭취가 필요한 임산부는 예부터 미역국에 닭을 넣어 끓여 먹었다. 또한, 닭고기에는 메티오닌을 비롯한 필수아미노산이 많아 새 살을 돋게 하는 데 효과가 있다. 특히 닭고기의 단백질은 지방산 중 리놀레산을 많이 함유하고 있어 성인병 예방에 좋으며 노인식이나 환자식으로도 적합하고 비타민 A, B₁, B₂, 니아신도 많이 함유하고 있다. 그리고, 닭날개 부위에 많은 뮤신은 성장을 촉진하고 성기능과 운동기능을 증진시키며 단백질의 흡수력을 높여준다.

[0006] 《동의보감》에서는 "닭은 토(土)에 속하지만 화(火)의 성질을 보해 준다"고 한다. 즉 여름철에 차가운 음료나 과일들을 먹어서 뱃속의 기운이 차가워지는 것을 방지해 주는 효과가 있는 것이다.

[0007] 삼계탕의 또 하나의 주된 재료인 인삼은 체내 효소를 활성화시켜 신진대사를 촉진하고 피로 회복을 앞당기는 효과를 지닌 것으로 알려져 있으며, 그 효능에 대해서는 과거로부터 많은 의서에서 언급하고 있다.

[0008] 대표적으로 「중초약학」에서는 원기를 보하고 폐를 튼튼히 하며, 비장을 좋게 하고 심장을 편하게 해주는 것으로 기재되어 있으며, 「신농초본경」에서는 오장의 양기를 돋구어 주고, 위장의 기를 열어 주며, 혈맥을 잘 통하게 할 뿐만 아니라, 오래 복용하면 몸이 가벼워지고 장수하는 약재로 소개되고 있다.

[0009] 인삼의 대표적인 효능을 7효설이라 하여, 보기구탈(補氣救脫 - 체력증진), 익혈복맥(益血復脈 - 신진대사 개선), 양심안신(養心安神 - 스트레스 해소), 생진지갈(生津止渴 - 당뇨병 치료), 보폐정천(補肺定喘 - 호흡기 질환 개선), 건비지사(健脾止瀉 - 소화기관 개선), 탁독합창(托毒合瘡 - 독소 제거, 항암작용)로 설명하기도 한다.

[0010] 이러한 닭고기와 인삼을 주 재료로 한 삼계탕의 전통적인 조리 방법은 한 사람이 혼자 먹기에 알맞은 작은 크기의 어린 닭을 손질해서 배를 가르고 내장을 빼낸 다음, 그 안에 인삼 등을 넣고, 재료가 밖으로 빠져 나오지 않도록 실로 묶은 후, 적당량의 물에 넣어 서서히 끓이는 것이다.

[0011] 삼계탕을 끓일 때는 들어가는 재료도 중요하지만 돌솥이나 뚝배기에 뜨겁게 끓여내는 것이 중요하며, 함께 들어가는 인삼, 대추 등은 우리나라에서 자라는 한약재이므로 삼계탕은 우리나라 사람들이 전통적으로 지니고 있는 약식동의(藥食同意)의 개념이 짙게 배어있는 음식의 하나라고 할 수 있을 것이다.

[0012] 더운 여름철, 땀을 흘려가며 먹는 삼계탕의 효능은 다음과 같이 과학적인 근거를 지니고 있다.

[0013] 여름철에는 기온 상승과 함께 체온도 올라가는 데 이를 유지하기 위해 피부 근처에는 다른 계절보다 혈액이 20 내지 30 % 많이 모이게 된다. 따라서 상대적으로 체내 위장과 근육은 혈액순환이 잘 되지 않고 체내 온도가 떨어지게 된다. 여기에 덥다고 차가운 음식만 섭취하게 되면 오히려 위장과 간을 손상시키기 쉬우므로 따뜻한 음식을 보충해야 한다. 그래서 삼계탕 등을 뚝배기에서 펄펄 끓여서 먹었던 것이다.

[0014] 그러나, 소화력이 약한 어린이나 노약자, 특히 환자들의 경우 삼계탕의 상기 제 효능을 완전히 섭취·발현시키기 어려우며, 닭 자체의 일부 비린 맛으로 인해 취식자의 기호도를 감소시키는 문제점이 있었다. 나아가, 새로운 메뉴에 대한 소비자의 욕구가 증대하는 현실에 비추어 볼 때 종래의 삼계탕을 보다 발전적으로 탈바꿈시켜 전통식품의 국제화에 걸맞는 새로운 음식 메뉴로서의 삼계탕에 대한 요구가 꾸준히 있어 왔다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0015] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 삼계탕에 해삼을 첨가하여 몸에 좋은 인삼과 해삼을 모두 포함하고 종래 삼계탕과는 전혀 다른 맛을 나타내는 새로운 양삼계탕의 제조방법을 제공하는 것을 그 목적으로 한다.

[0016] 본 발명은 또한 상기 제조방법으로 제조된 인삼과 해삼을 포함하는 양삼계탕을 제공하는 것을 또 다른 목적으로 한다.

과제 해결수단

[0017] 본 발명의 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕의 제조방법은 상술한 바와 같은 목적을 달성하기 위하여,

[0018] (A) 찹쌀 100 중량부를 물 100 내지 200 중량부에 첨가하고 가열하여 영양밥을 짓는 단계;

[0019] (B) 물 100 중량부를 기준으로,

[0020] 황기 0.1 내지 0.2 중량부,

[0021] 대추 0.1 내지 0.2 중량부,

[0022] 갈근 0.05 내지 0.09 중량부,

[0023] 백복령 0.05 내지 0.09 중량부,

[0024] 구기자 0.03 내지 0.05 중량부,

[0025] 계피 0.03 내지 0.05 중량부,

[0026] 당귀 0.03 내지 0.05 중량부, 및

[0027] 백출 0.03 내지 0.05 중량부

[0028] 를 포함하는 한약 혼합물을 망에 넣는 단계;

[0029] (C) 1 내지 2 kg의 닭의 내장과 부산물을 제거하고 세척하는 단계;

[0030] (D) 물 100 중량부에 상기 단계 (B)의 한약 혼합물을 넣은 망을 넣고, 90 내지 100 °C의 센불에서 끓이는 단계;

[0031] (E) 상기 단계 (D)의 물이 끓기 시작하면,

[0032] 상기 단계 (C)의 닭 30 내지 55 중량부,

[0033] 소금 0.5 내지 1.3 중량부,

[0034] 화학조미료 0.1 내지 0.3 중량부, 및

[0035] 커피 0.05 내지 0.09 중량부

[0036] 를 넣고 90 내지 100 °C의 센불에서 20 내지 45 분 동안 끓이고, 75 내지 90 °C의 중간불에서 100 내지 150 분 동안 끓여 육수를 제조하는 단계;

[0037] (F) 상기 단계 (E)의 닭을 건져 내고 상기 단계 (A)의 영양밥을 상기 닭의 20 내지 40 중량부만큼 상기 닭의 배속에 채우는 단계;

[0038] (G) 상기 단계 (E)의 육수에 상기 물 100 중량부 당 다시마 0.2 내지 0.5 중량부를 넣는 단계; 및

[0039] (H) 용기에

- [0040] 상기 단계 (F)의, 영양밥을 넣은 닭 100 중량부,
- [0041] 상기 단계 (G)의 육수 160 내지 310 중량부,
- [0042] 해삼 10 내지 25 중량부, 및
- [0043] 인삼 5 내지 13 중량부
- [0044] 를 넣고, 90 내지 100 ℃의 센불에서 8 내지 15 분 동안 끓이는 단계
- [0045] 를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0046] 또한, 상기 단계 (B)의 한약 혼합물을 넣은 망에,
- [0047] 표고버섯 0.05 내지 0.09 중량부, 및
- [0048] 월계수잎 0.03 내지 0.05 중량부
- [0049] 를 추가로 넣을 수 있다.
- [0050] 또한, 상기 단계 (B)의 한약 혼합물을 넣은 망에,
- [0051] 무 1.5 내지 3 중량부,
- [0052] 양파 1 내지 2.5 중량부,
- [0053] 대파 0.4 내지 0.9 중량부,
- [0054] 마늘 0.2 내지 0.7 중량부, 및
- [0055] 생강 0.1 내지 0.5 중량부
- [0056] 를 추가로 넣을 수 있다.
- [0057] 또한, 상기 단계 (H) 용기에
- [0058] 전복 20 내지 40 중량부, 및
- [0059] 송이 4 내지 10 중량부
- [0060] 를 추가로 넣을 수 있다.
- [0061] 또한, 상기 단계 (A)의 물에 상기 찹쌀 100 중량부 당
- [0062] 밤 7 내지 15 중량부,
- [0063] 은행 5 내지 10 중량부, 및
- [0064] 호두 2 내지 5 중량부
- [0065] 를 추가로 넣을 수 있다.
- [0066] 또한, 상기 단계 (G) 이후, 단계 (H) 이전에,
- [0067] 상기 단계 (G)의 육수를 식히고, 육수 상부의 기름 중 60 내지 100 중량%를 제거하는 단계
- [0068] 를 추가로 포함할 수 있다.
- [0069] 또한, 상기 단계 (C)의 상기 닭은 오골계인 것이 바람직하다.
- [0070] 한편, 본 발명의 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕은 상기 제조방법으로 제조된 것을 특징으로 한다.

효 과

- [0071] 본 발명의 인삼과 해삼을 포함한 양삼계탕은 삼계탕에 해삼을 첨가하고, 더욱 바람직하게는 육수로서 한약재를 달인 물을 사용함으로써 종래 삼계탕에 비해 국물이 시원하고 잡내가 제거되는 효과를 달성했다. 그리고, 해삼 등의 첨가로 인해 한약재를 달인 물을 첨가하여도 취식시 한약재 고유의 거부감이 감소되는 것을 알 수 있었다. 나아가, 종래 삼계탕과는 구별되는 새로운 맛을 제공함으로써 기존의 천편일률적인 식당 메뉴와 차별화된 신규

아이템을 제공할 수 있다는 장점이 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0072] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 상세히 설명한다. 또한, 하기의 설명에서는 구체적인 구성요소 등과 같은 많은 특정사항들이 설명되어 있는데, 이는 본 발명의 보다 전반적인 이해를 돕기 위해서 제공된 것일 뿐 이러한 특정 사항들 없이도 본 발명이 실시될 수 있음은 이 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게는 자명하다 할 것이다. 그리고, 본 발명을 설명함에 있어서, 관련된 공지 기능 혹은 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우 그 상세한 설명을 생략한다.
- [0073] 본 발명의 인삼 및 해삼을 포함하는 양삼계탕은
- [0074] 찹쌀 100 중량부를 물 100 내지 200 중량부에 첨가하고 가열함으로써 영양밥을 짓는 단계로부터 시작된다.
- [0075] 상기 영양밥은 상기 찹쌀만으로 밥을 지을 수도 있으나, 다양한 잡곡 또는 열매 등을 혼합하여 짓는 것이 더욱 바람직하다. 그 중에서도 특히 상기 찹쌀 100 중량부 당 밤 7 내지 15 중량부, 은행 5 내지 10 중량부, 및 호두 2 내지 5 중량부를 상기 찹쌀에 혼합하는 것이 가장 바람직하다.
- [0076] 여기서, 밤은 밤나무의 열매로 율자(栗子)라고도 한다. 지름 2.5~4 cm로서 짙은 갈색으로 익는다. 탄수화물·단백질·기타지방·칼슘·비타민(A·B·C) 등이 풍부하여 발육과 성장에 좋다. 특히 비타민 C가 많이 들어 있어 피부미용과 피로회복·감기예방 등에 효능이 있으며 생밤은 비타민 C 성분이 알코올의 산화를 도와 주어 술안주로 좋다. 당분에는 위장 기능을 강화하는 효소가 들어 있으며 성인병 예방과 신장 보호에도 효과가 있다. 날로 먹거나 삶아서 먹는데, 수분이 13% 정도 되도록 말리면 당도가 더 높아진다. 꿀·설탕에 조리거나 가루를 내어 죽·이유식을 만들어 먹고 통조림·술·차 등으로 가공하여 먹는다. 각종 과자와 빵·떡 등의 재료로도 쓰인다.
- [0077] 밤은 구황식량이 될 수 있을 정도로 많은 영양소를 가지고 있다. 껍질에는 탄닌과 요소, 꽃에는 알기닌, 과실에는 전분, 탄수화물, 단백질, 지방, 무기질, 비타민, 리파제가 함유되어 있다. 탄수화물로 서당과 전분이 많이 함유되어 있으며, 단백질은 쌀에 비해서 적게 들어 있다. 밤 100 g 중에는 탄수화물이 34.5 g, 단백질이 3.5 g, 기타지방, 칼슘, 비타민 등도 들어 있어 인체발육 및 성장에 좋다. 그 중 특히 비타민 B1은 쌀의 4 배, 비타민 C는 과일을 제외한 과실류 중에서는 가장 많이 들어 있으며, 비타민 D 또한 많이 함유되어 있다. 특히 밤에는 비타민 C가 많이 함유되어 있어 인체발육 및 성장촉진은 물론 피부미용, 피로회복, 감기예방 등에 좋은 영양식이다. 예로부터 제사에 쓰이던 필수품인 밤은 전분 함량이 많고 칼로리는 100 g에 156 kcal, 칼슘은 100 g에 35 mg이나 들어 있어 과실류 중에는 가장 많다. 밤에 들어 있는 당분은 소화가 잘 되는 양질의 당분으로서 위장기능을 강화하는 효소가 있으며, 배탈이 나거나 설사가 심할 때 군밤을 잘 씹어 먹으면 낫는다고 한다. 특히 최근에는 성인병예방, 기침예방, 신장보호 등에 약효가 있는 것으로 알려져 있고 소화가 잘돼 가공식품 원료나 병후 회복식 또는 어린이 이유식 등으로 널리 이용되고 있다. 《동의보감》을 보면 "밤은 기를 도와주고 장과 위를 든든하게 하며 신기를 보하며 배고프지 않게 한다."라고 한다.
- [0078] 그리고, 은행(銀杏)은 은행나무의 열매로서, 지름 약 2 cm이다. 은행나무는 암수딴그루로서 10 월에 암그루에 달린 열매가 황색으로 익는다. 열매 바깥쪽의 외과피(外果皮)는 다육성으로 악취가 난다. 외과피의 안쪽에 2 개의 모서리가 있는 흰색의 단단한 중과피를 가진 달걀 모양 원형의 종자가 있다. 이것을 은행 또는 백자(白子)라 한다. 중과피 안쪽에 갈색피막의 내종피가 있고 이 속에 청록색의 배젖이 있는데 인(仁)이라고 한다.
- [0079] 이 배젖의 성분은 탄수화물 34.5 %, 단백질 4.7 %, 지방 1.7 % 외에 카로틴, 비타민 C 등을 함유하고 있다. 그 밖에 청산배당체(靑酸配糖體)를 함유하고 있으므로 은행을 많이 먹으면 중독을 일으키는 수가 있다. 은행을 볶아서 그냥 먹거나 술안주로 하고 신선로 등 여러 음식에 고명으로 이용한다. 한방에서는 백과(白果)라 하여 진해·거담 등의 효능이 있어 해수·천식·유정(遺精)·소변의 백탁(白濁)·잦은 소변 등에 처방하며 자양제(滋養劑)로도 복용한다. 종자에는 탄수화물의 당질과 회분, 단백질, 무기질의 인과 칼륨이 많이 들어 있으며, 비타민 B의 지아민과 리보후라빈, 니아신 그리고 아스코르브산의 비타민의 성분이 많은 식품이다. 폐를 이롭게 하고 천식을 멈추게 하며 소변의 빈도를 조절하고 구간을 멎게 하는 효과가 있다.
- [0080] 또한, 호두(胡一, walnut)는 가래나무과의 낙엽교목인 호두나무(Juglans sinensis)의 열매로서, 거의 원형이고 핵과(核果)이다. 외과피는 육질로 녹색이며 내과피(핵과:核果)는 매우 단단한 골질로 잘 깨지지 않는다. 핵은 도란형으로 황갈색이며 표면은 봉선을 따라 많은 주름살이 있고 핵 내부는 4 실이다. 종자는 2 장의 떡잎을 갖

춘 것으로 구형에 가까우나 심하게 주름져 있고 백색 또는 담황색을 띠며 그 겉면은 막질의 흑갈색인 종피가 있다. 호두는 열매가 성숙된 가을에 따서 물에 오랫동안 담가 두거나 한 자리에 쌓아 두어 썩힌 육질의 외과피를 제거하고 햇볕에 말린 뒤 딱딱한 내과피를 깨서 종자를 취한다. 호두에는 불포화지방의 일종은 오메가 3 지방이 많이 함유되어 있으며 주성분은 알파-리놀렌산이다. 또한 단백질 ·비타민 B2 ·비타민 B1 등이 풍부하여 식용과 약용으로 많이 쓰인다. 종자는 그대로 먹기도 하고 제사용 ·과자(천안 호두과자) ·술안주 ·요리에도 이용하며 호두 기름은 식용 외에도 화장품이나 향료의 혼합물로서 활용한다. 호두 기름의 약리효과는 기름에 함유된 혼합 지방산이 체중의 증가를 촉진시켜 혈청 알부민의 함유량을 높이지만 혈액의 콜레스테롤량은 비교적 감소시킨다.

[0081] 호두의 영양소를 살펴 보면 지방 59.4 %, 단백질 18.6 %, 당질 14.5 %, 수분 4.5 %, 회분 1.8 %, 섬유 1.2 %, 기타 칼슘, 인, 철분, 비타민 등이 들어 있다. 호두는 양질의 단백질과 소화흡수가 잘되는 지방성분을 다량 함유하고 있으므로 영양학적으로 대단히 중요하며 알칼리성 식품이다. 따라서 하루에 호두 세알씩만 먹으면 그날 필요한 지방분을 모두 섭취하게 된다. 호두의 지방산은 모두 불포화 지방산이므로 많이 섭취하더라도 성인병 유발 등의 문제가 일어나지 않을 뿐 아니라 몸에 쌓여있는 노폐물을 씻어내는 작용도 하므로, 최고의 스테미너 식품이라고 할 수 있다. 그리고, 호두는 회복기에 있는 환자가 먹을 경우 회복을 빠르게 하며 한방에서는 기관지 기능이 약해 감기에 잘 걸리거나 혹은 만성 기관지염 환자에 좋다. 또는 신경쇠약으로 인한 불면증 치료에 좋으며 신장기능을 강화하고 기억을 증강시키는 효능이 있다.

[0082] 이처럼 사용되는 참쌀 등의 재료는 건조된 것을 사용해도 무방하나 밥을 짓기 전 물에 미리 불려 놓은 것이 더욱 바람직하다.

[0083] 본 발명의 특징은 몸에 좋은 인삼과 바다의 인삼으로 일컬어지는 해삼을 함께 포함하고 있다는 장점과 아울러, 갖가지 한약재를 달인 육수를 포함함으로써 더욱 건강에 도움이 된다는 점을 들 수 있다.

[0084] 상기 본 발명 양삼계탕의 육수는 물 100 중량부를 기준으로,

[0085] 황기 0.1 내지 0.2 중량부,

[0086] 대추 0.1 내지 0.2 중량부,

[0087] 갈근 0.05 내지 0.09 중량부,

[0088] 백복령 0.05 내지 0.09 중량부,

[0089] 구기자 0.03 내지 0.05 중량부,

[0090] 계피 0.03 내지 0.05 중량부,

[0091] 당귀 0.03 내지 0.05 중량부, 및

[0092] 백출 0.03 내지 0.05 중량부

[0093] 를 준비 및 혼합한 한약 혼합물을 망에 넣는 단계로부터 시작된다.

[0094] 열거된 한약재 중 먼저 황기는 그 맛이 달고 성질은 약간 따뜻하며, 인삼과 함께 비장과 폐를 다스리는 것으로 알려져 있는 인체의 기를 보하는 대표적인 한약재이다. 기가 허하여 지나치게 많은 땀이 흐르거나 상처가 잘 아물지 않는 것을 치료하는데 사용한다. 북아서 쓰면 만성 쇠약, 특히 소화기가 약하여 피로가 쉽게 쌓이고 힘이 없거나 폐의 기운이 허약하여 목소리가 가늘고 감기에 자주 걸리는 것에 좋다. 기를 보하는 작용은 인삼에 미치지 못하나, 기운을 위로 끌어 올리고 체표를 튼튼하게 하여 땀을 멎게 하고, 허약하여 상처가 잘 아물지 않는 것을 낮게 하는 작용이 더 있다. 약리실험 결과 강장작용, 면역기능조절작용, 강심이노작용, 혈압강하작용, 소염작용 등이 밝혀졌다.

[0095] 그리고, 대추는 한약재, 대추차 등에 이용하고 있지만 특히 대추에 인삼을 달여서 일상생활에 식수대용으로 복용하면 약리효과는 물론 건강식품으로서도 뛰어난 효능을 발휘한다. 종실수확기 1 내지 2 개월 간은 생과에 당질과 비타민 등이 함유되어 있어 수시 복용함으로써 피로회복이나 야맹증, 설사방지에 효과를 볼 수 있다. 한방에서는 위장을 튼튼히 하고 비장을 보하며, 기운을 돋우는 명약으로 사용한다. 오래 두고 먹으면 몸이 가벼워지고 노화를 늦추는 것으로 알려져 있고, 약제에 들어가면 약물의 작용을 부드럽게 해주고 독성과 자극성을 없애주어 약을 먹기 좋게 하기 때문에 대부분의 한약에 포함된다.

[0096] 마른 대추 100 g에는 탄수화물 73 g, 섬유 3 g, 지방 1.2 g, 칼슘 79 mg, 철분 1.8 mg, 칼륨 520 mg 등과 베타

-카로틴, 비타민 B 복합체, 사과산, 주석산, 지지핀산 (Zizyphic acid), 정유 등이 포함되어 있다. 또한, 생대추에는 비타민 C가 60 mg 이상 들어 있으며, 식품영양학 측면에서는 단백질과 당류, 유기산, 비타민, 인, 철, 칼슘 등 여러 영양소를 골고루 가지고 있고, 열량도 높아 자양강장 효과가 큰 것으로 분석된다.

[0097] 대추가 단맛을 내는 것은 갈락토오스, 수크로오스, 맥아당 등 당이 들어있기 때문이며, 이들은 인체에서 진정, 진경 작용을 한다. 따라서, 여성들의 히스테리나 갱년기를 맞는 시기의 부인들이 흔히 표출하는 이유 없는 짜증, 남편에 대한 의심, 우울, 외로움, 변덕 등에 대추를 차로 달여 마시면 상당한 효과를 볼 수 있고, 변민에 의한 불면증에도 마찬가지로이다. 허약한 몸을 보호하고 얼굴에 윤기를 더해 주는 미용식으로도 쓰이며, 인삼과 함께 끓인 차는 허약한 몸을 튼튼히 하고 혈액순환을 촉진, 얼굴빛을 좋게 하고 부드러운 피부를 갖는데 도움을 준다. 소화기능이 허약하여 음식섭취량이 적고 설사가 잦거나 위경련이 자주 일어나는 데도 치료 효과가 있다.

[0098] 《동의보감》, 《향약집성방》, 《본초경소론》 등에서는 "위장을 튼튼히 하는 힘이 있어 상식(常食)함이 좋고 경맥을 도와서 그 부족을 보한다", "속을 편안하게 하며 비장을 보하고 진액과 기운부족을 낮게 하며 온갖 약의 성질을 조화한다", "오래 먹으면 몸이 가벼워지면서 늙지 않게 된다"고 소개되어 있다.

[0099] 다음으로, 갈근은 한국, 일본에서 칩(*Pueraria lobata* (Willd.) Ohwi)의 주피를 제거한 뿌리를 사용하며 중국은 칩(*Pueraria lobata* (Willd.) Ohwi: 葛根) 및 분갈(*Pueraria thomsonii* Benth.: 粉葛)의 뿌리를 사용한다. 갈근은 냄새는 없고 약성은 달며 맵고 평하다 [甘辛平]. 땀을 내며, 열을 내려 고열·두통을 치료하고 갈증을 멎게 한다. 또한, 소화불량, 두통, 빈혈, 이질, 복통, 술독, 감기, 구토와 부인들의 하혈에 쓰이고 소화를 돕는다. 그 밖에 생뿌리를 짓뭇어 즙을 내어 마시기도 한다. 외형은 육면체로 잘게 썬 것 또는 관상이며, 세로로 자른 것으로 바깥면은 회색이 도는 황색이나 백색이다. 가로로 자른 것은 섬유질이 있는 목부와 전분질이 있는 유조직이 서로 엇갈려서 세로무늬를 이룬다. 세로로 갈라지기 쉬우며 갈라진 면은 섬유가 매우 많고, 전분이 많아 칩국수, 칩냉면, 칩차, 농축액, 엿으로도 사용된다. 갈근의 이명은 계제(鷄薺), 녹두(鹿豆), 건갈(乾葛), 감갈(甘葛), 분갈(粉葛), 황근(黃斤) 이라고도 하며, 사슴이 9종의 풀을 먹는데 갈근이 그 중 하나이기에 녹곽근(鹿藿根)이라고 하기도 한다.

[0100] 또한, 백복(白茯)령은 복령(*Poria cocos* Wolf.)의 균핵을 말린 것으로 흰술풍령이라고도 한다. 전국 각지의 소나무를 베어 낸 곳에 자라며 재배도 한다. 베어 낸 지 여러 해 지난 소나무 뿌리에 기생하여 혹처럼 크게 자라는데, 소나무 그루터기 주변을 쇠꼬챙이로 찔러서 찾아낸다. 지름 30 내지 50 cm 쯤의 덩어리로 겉은 소나무 껍질처럼 거칠고 속은 희거나 분홍빛이 난다. 속이 흰 것은 백복령이라 하고 분홍빛인 것은 적복령이라고 하는데 백복령은 적송의 뿌리에 기생하고 적복령은 곰솔 뿌리에 기생한다. 그리고, 솔뿌리를 둘러싼 것을 복신이라고 한다. 맛은 달고 심심하며 성질이 평(平)하여 보(補)하는 작용이 있고 이뇨작용을 하지만 강하지 않다. 백복령은 옛날부터 강장제로 사용되었다. 폐경(肺經)·비경(脾經)·심경(心經)·신경(腎經)·방광경(膀胱經)에 작용하여 비장을 보하고 가래를 삭이며 정신을 안정시킨다. 약리실험 결과에 의하면 이뇨작용과 혈당량을 낮추는 작용, 진정작용 등을 하는 것으로 밝혀졌으며 면역 부활작용을 하는 것으로도 알려져 있다. 비장이 허(虛)하여 몸이 붓는 경우와 담음병에 사용한다. 그밖에 계우는 데나 복수·설사·건망증·수면장애 등에도 처방한다. 위·간·이자·신장 등의 질병에도 탁월한 효과가 있는 것으로 알려져 있으며, 질병을 앓고 난 후 허약한 사람이나 만성 위장병 환자 등의 치료를 위한 약재로 이용된다. 또 남녀의 임독성 질병은 물론 모든 성병과 부인병에도 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

[0101] 구기자는 맛이 달고 성질은 차며, 간과 신장에 작용하여 시력을 개선하고 눈이 아찔하고 눈물이 많은 증상과 요통, 슬관절통, 유정 등을 다스린다.

[0102] 그리고, 계피(桂皮)는 우리나라에서는 녹나무과의 육계(*Cinnamomum cassia* Blume : 肉桂) 또는 동속 근연식물의 수피 또는 주피를 다소 제거한 수피를 말한다. 중국은 우리나라와 같으며, 일본은 육계와 함께 육계(*Cinnamomum zeylanicum* Blume: 玉桂)를 공정생약으로 수재하고 있다. 육계나무는 중국의 남부지방에서 자생하는 늘푸른큰키나무로 여름부터 가을 사이에 나무껍질을 채취하여 사용한다. 이 약은 특이한 냄새가 있으며 나중에는 약간 점액성이고 수렴성이며 맛은 맵고 달며 성질은 뜨겁다 (辛甘熱). 계피는 혈액순환을 촉진시켜 흉복부의 냉증을 제거하며 식욕을 증진시키고 소화를 촉진하며 사지마비 등에 사용한다. 위장의 경련성 통증을 억제하고 위장관의 운동을 촉진해 가스를 배출하고 흡수를 좋게 하기도 한다. 장내의 이상발효를 억제하는 방부효과도 있다. 약리작용으로 개선균 억제작용, 백색염주균병 억제작용, 건위작용, 타액 및 위액 분비촉진작용 등이 보고되었다. 생김새는 반관상 또는 말려 들어간 관상을 이루고 바깥면은 어두운 적갈색, 안쪽면은 적갈색을 띠며 매끈하다. 꺾이기 쉬우며 꺾은 면은 적갈색을 띠고 엷은 갈색의 엷은 층이 있으며 약간 섬유성이다. 다른 이름으로 육계피(肉桂皮), 관계(官桂), 대계(大桂), 목계(木桂), 자계(紫桂), 통계(筒桂), 옥계(玉桂), 랄

계(辣桂), 균계(菌桂), 계(桂) 등이 있다.

- [0103] 당귀는 맛이 달고 매우며 성질은 따뜻하다. 부인과의 성약이라고 할 만큼 각종 부인병 치료에 자주 등장하는데, 부인의 냉증, 혈액 불량, 산전·산후의 회복, 월경 불순, 자궁 발육 부진에 좋으며, 몸을 따뜻하게 하며 경맥을 통하게 하는 기능이 있어 오랫동안 복용하면 손발이 찬 증상을 개선시키고 배가 차고 아픈 것에 효과가 있다. 혈액순환 장애로 인한 마비증상과 어혈을 풀어주며 생리통, 생리불순 등에 사용하며, 혈액과 진액을 보충하는 효과가 있어 노인과 허약자의 변비에 사용한다.
- [0104] 마지막으로 백출(白朮)은 국화과의 삽주(*Atractylodes japonica* Koidzumi) 또는 백출(*Atractylodes macrocephala* Koidzumi)의 뿌리줄기 또는 주피를 제거하여 말린 약재(한국)이며, 중국에서는 백출(*Atractylodes macrocephala* Koidzumi : 白朮)만을 쓰고, 일본에서는 삽주(*Atractylodes japonica* Koidzumi)와 중국백출(*Atractylodes ovata* : 中國白朮)을 사용한다. 맛이 개자와 비슷해 산개(山芥)라고도 하고 잎이 엉겅퀴류와 비슷하여 천계(天芥)라고도 하였다. 이 약은 특이한 냄새가 있고 맛은 약간 쓰고 달며 씹으면 점성을 띠고 성질은 따뜻하다(苦甘溫).
- [0105] 백출은 비위(脾胃)의 기능이 허약해서 소식하거나, 권태감이 생기고 얼굴빛이 황색이며 대변을 묽게 보거나 설사 등의 증세에 좋다. 또한, 수분이 정체되어 전신이 붓고 소화가 안 될 때 수분 배설을 돕는다. 비(脾)에 수(水)와 습(濕)이 쌓여 담음(痰飲)을 인한 가슴 뻐, 기침, 맑은 가래 등에도 쓰며, 비기(脾氣) 허약으로 피부에 땀이 저절로 날 때, 임신 구토에도 사용한다. 위장 장애가 있는 감기, 사지동통에도 쓴다. 약리적으로 생쥐의 체중 증가와 지구력 증가, 탐식 능력 증가, 세포 면역 기능 촉진이 보고되었다. 또한 장관(腸管) 억제 작용과 흥분 작용을 조절, 항체양 및 간기능 보호 작용, 면역 기능 항진작용, 혈관 확장 작용, 이뇨 작용 및 혈당 강하 작용, 항암 작용 등이 보고되었다.
- [0106] 생김새는 고르지 않은 덩어리 또는 일정하지 않게 구부러진 원주모양이다. 바깥면은 엷은 회황색이나 엷은 황백색으로 군데군데 회갈색을 띠고, 질은 단단하여 잘 꺾이지 않으며 꺾은 면은 섬유성질이 있고 황갈색의 유실이 흩어져 있다. 곳곳에 컵 모양의 작은 돌기가 있으며 연속적이지 않은 세로 주름과 홈이 있고 뿌리가 붙었던 자국이 있으며 윗쪽 끝에는 줄기가 남아있거나 싹의 자국이 있다. 다른 이름으로 동백출(冬白朮), 마계, 부계, 산강(山姜), 산정(山精), 양부, 오출(吳朮), 출(朮), 흘력가(吃力伽), 산계, 산개(山芥), 천계 등이 있다.
- [0107] 이들 한약재를 담은 상기 땅의 소재로 사용되는 천으로는 삼베나 면을 들 수 있다.
- [0108] 한편, 상기 한약 혼합물을 넣은 땅에 상기 육수 제조를 위한 물 100 중량부를 기준으로,
- [0109] 표고버섯 0.05 내지 0.09 중량부, 및
- [0110] 월계수잎 0.03 내지 0.05 중량부
- [0111] 를 추가로 넣는 것이 더욱 바람직하다.
- [0112] 여기서 표고버섯은 담자균류 주름버섯목 느타리과의 버섯으로, 북한명은 참나무버섯이다. 봄과 가을 2회에 걸쳐 참나무류·밤나무·서어나무 등 활엽수의 마른 나무에 발생한다. 버섯갓은 지름이 4 내지 10 cm이고 처음에 반구 모양이지만 점차 퍼져서 편평해진다. 갓 표면은 다갈색이고 흑갈색의 가는 솜털처럼 생긴 비늘조각으로 덮여 있으며 때로는 터져서 흰 살이 보이기도 한다. 갓 가장자리는 어렸을 때 안쪽으로 감기고 흰색 또는 연한 갈색의 피막으로 덮여 있다가 터지면 갓 가장자리와 버섯대에 떨어져 붙는다. 버섯대에 붙은 것은 불완전한 버섯대 고리가 되고, 주름살은 흰색이며 촘촘하다. 버섯대는 3 내지 6 cm × 1 cm이고 나무에 붙어 있는 상태에 따라 한쪽으로 기울어진다. 버섯대 표면은 위쪽이 흰색, 아래쪽이 갈색이고 섬유처럼 질긴 편이다. 홀씨는 한 쪽이 뾰족한 타원 모양이고 색이 없으며 홀씨 무늬는 흰색이다. 원목에 의한 인공재배가 이루어지며 한국·일본·중국에서는 생표고 또는 건표고를 버섯 중에서 으뜸가는 상품의 식품으로 이용한다. 한국·일본·중국·타이완 등지에 분포한다. 효능으로는 항암 및 제암, 고혈압 강하작용, 감염 및 동맥경화 예방, 폐질환 및 위장질환 예방, 바이러스 면역증강, 항체생성 촉진, 콜레스테롤 저하, 자율신경 안정, 혈중지질농도 조절 및 적혈구 증강작용을 들 수가 있다.
- [0113] 또한 월계수(月桂樹, *Laurus nobilis*)는 쌍떡잎식물 미나리아재비목 녹나무과의 상록교목으로서, 감람수라고도 한다. 높이 약 15m이며, 나무껍질은 짙은 잿빛이고 가지와 잎이 무성하다. 잎은 어긋나고 딱딱하며 긴 타원형이거나 바소꼴로서 길이 약 8 cm, 나비 2 내지 2.5 cm이고 짙은 녹색이다. 가장자리는 물결 모양이며 문지르면 향기가 난다. 꽃은 암수딴그루로서 향기가 나며 4~5월에 노란색으로 피는데, 일겨드랑이에 모여 달린다. 꽃잎은 4 개, 수술은 8~14 개, 암술은 1 개다. 열매는 장과(漿果)로서 타원처럼 생긴 공 모양이고 10월에 검은

빛을 띤 자주색으로 익는다. 햇볕이 잘 드는 곳에서 자라며 번식은 종자나 꺾꽂이로 한다. 영어이름인 로렐 (laurel)은 속명에서 나온 말로서 다른 식물을 가리키기도 하므로, 구별하기 위해서 노블 로렐(noble laurel)· 스위트 로렐(sweet laurel)· 스위트 베이(sweet bay) 등으로 부른다. 한국에서는 경상남도·전라남도에서 재배 하고 북쪽지방에서는 온실에서 가꾼다.

[0114] 지중해 연안 원산으로, 이 나무의 잎이 달린 가지로 월계관을 만들어 아폴로 신에게 제사를 올리는 피티아 제전에서 사용했다고 한다. 말린 잎은 베이 리프(bay leaf)라고 하며, 향기가 좋아서 요리나 차에 넣는다. 관상수로 심으며 민간에서는 열매와 잎을 건위제나 종기를 없애는 약재로 쓰고, 월계수 잎을 달여 마시면 신경통, 류마티스 등에 진통제로서 효과가 있다.

[0115] 상기 한약 혼합물을 넣은 망에는 상기 표고버섯 및 월계수잎에 대하여 상기 육수 제조를 위한 물 100 중량부를 기준으로,

[0116] 무 1.5 내지 3 중량부,

[0117] 양파 1 내지 2.5 중량부,

[0118] 대파 0.4 내지 0.9 중량부,

[0119] 마늘 0.2 내지 0.7 중량부, 및

[0120] 생강 0.1 내지 0.5 중량부

[0121] 를 추가로 넣는 것이 더욱 바람직하다.

[0122] 여기서 무 (Raphanus sativus)는 쌍떡잎식물 양귀비목 십자화과의 한해살이풀 또는 두해살이풀로서, 배추·고추와 함께 3대 채소로 일컬어진다. 큰 원주형 뿌리의 윗부분은 줄기지만, 그 경계가 뚜렷하지 않고, 뿌리잎은 1회 깃꼴겹잎(一回羽狀複葉)이며 어긋난다. 털이 있고 최종갈래조각이 가장 크며, 꽃줄기는 길이 1m 정도 자란 다음 가지를 치고, 그 밑에서 총상꽃차례[總狀花序]가 발달한다. 꽃은 4~5월에 피며 연한 자주색 또는 거의 백색이다. 십자형(十字形)으로 배열되며 작은 꽃자루가 있다. 꽃받침은 길이 7 mm로서 줄모양의 긴 타원형이다. 꽃잎은 넓은 달걀을 거꾸로 세운 모양의 썸기형이며, 꽃받침보다 2 배 정도 길다. 1 개의 암술과 6 개의 수술 중 4 개가 길다. 열매는 각과(角果)이며, 길이 4~6 cm로서 터지지 않는다. 한 꼬투리에 2~10 개의 씨가 들어 있다. 종자는 달걀 모양으로 적갈색인 것도 황색 및 회갈색인 것도 있다.

[0123] 《본초강목》에는 무 생즙이 소화를 촉진시키고 독을 푸는 효과가 있으며, 오장을 이롭게 하고, 몸을 가볍게 하면서, 살결이 고와지는 효과가 있다고 기록되어 있다. 또, 무즙은 담을 제거하고 기침을 그치게 하는가 하면 각혈을 다스리고 속을 따뜻하게 하며 빈혈을 보한다고 한다. 생즙을 마시면 설사를 다스린다는 기록도 있다. 이 밖에도 날 것으로 먹으면 갈증이 멎고 음식이 잘 소화된다. 대소변을 잘 나오게 하며, 술과 밀가루 독을 잘 해독해 주며, 가래를 잘 삭혀준다. 당뇨와 이질의 치료에도 쓰이고 커피를 흘리거나 피를 토하는 데도 효과가 있다. 비타민 C나 철, 식이섬유 등이 함유되어 있다. 갈아먹을 때 비타민 C는 시간이 지남에 따라 점차 감소하므로 곧바로 식초에 넣으면 파괴되지 않고 매운 맛도 부드러워진다. 아밀라제가 함유되어 있어서 전분식품의 소화를 돕는다.

[0124] 그리고, 양파 (洋一, onion, *Allium cepa*)는 외떡잎식물 백합목 백합과의 두해살이풀이다. 비늘줄기는 품종에 따라 다소 차이가 있으나 납작한 둥근 모양 또는 둥근 모양이며 겉에 얇은 막질(膜質:얇은 종이처럼 반투명한 것)의 자줏빛이 도는 갈색 껍질이 있고 안쪽의 비늘은 두꺼우며 층층이 겹쳐지고 매운 맛이 난다. 잎은 속이 빈 원기둥 모양이고 짙은 녹색이며 꽃이 필 때 마르고 밑 부분이 두꺼운 비늘 조각으로 되어 있다. 꽃은 9월에 흰색으로 피고 잎 사이에서 나온 꽃줄기 끝에 산형꽃차례를 이루며 많은 수가 달려 공처럼 둥근 모양이다. 꽃줄기는 원기둥 모양이고 높이가 50~100 cm에 달하며 아랫부분이 부풀어 있으며 그 밑에 2~3 개의 잎이 달린다. 화피는 6 개로 갈라지고, 갈라진 조각은 달걀을 거꾸로 세운 모양의 바소꼴이며 수평으로 퍼진다. 수술은 6 개이고 그 중 3 개의 수술대 밑 양쪽에 잔 돌기가 있으며, 암술은 1 개이다. 품종은 비늘줄기가 둥근 모양과 납작하게 둥근 모양, 비늘줄기의 껍질이 붉은빛인 것과 노란 것, 그리고 흰 것 등으로 나뉜다. 또한 맛에 따라 단양파와 매운양파로 나뉜다. 일반적으로 식용하는 양파 품종은 노란양파, 붉은 양파, 흰양파, 작은양파의 4 가지 품종이 주류를 이룬다. 수확은 주로 6~7월에 잎이 쓰러지고 약간 녹색을 지닐 때 하는데, 비늘줄기가 크기 전에 뽑아서 잎을 식용하는 것도 있다. 양파는 주로 비늘줄기를 식용으로 하는데, 비늘줄기에서 나는 독특한 냄새는 이황화프로필·황화알릴 등의 화합물 때문이다. 이것은 생리적으로 소화액 분비를 촉진하고 흥분·발한·이뇨 등의 효과가 있다.

- [0125] 또한 비늘줄기에는 각종 비타민과 함께 칼슘·인산 등의 무기질이 들어 있어 혈액 중의 유해 물질을 제거하는 작용이 있다. 비늘줄기는 샐러드나 수프, 그리고 고기 요리에 많이 사용되며 각종 요리에 향신료 등으로 이용된다. 잎은 100 g 중에 비타민A 5,000 IU, 비타민C 45 mg, 칼슘 80 mg, 마그네슘 24 mg, 칼륨 220 mg이 들어 있다.
- [0126] 그 특유의 산뜻한 향으로 인해 고기의 누린내를 제거하고 육질도 부드럽게 하는 기능이 있다. 그리고, 양파의 성분은 유화알린이라는 성분 외에 알리신과 비타민 A, B1, B2, C 그리고 이눌린 등이 있다. 장에서 비타민 B1과 결합하여 알리아민으로 되어 비타민 B1의 소화흡수를 돕는다. 또한 모세혈관을 튼튼하게 보호하여 피의 흐름을 좋게 할 뿐 아니라 대머리 예방과 고혈압이나 동맥 경화증의 예방과 치료에 도움을 주며 콩팥의 기능을 증진시켜 준다. 칼슘, 철, 인, 비타민 C 외에 포도당, 설탕, 과당, 맥아당, 텍스트린 등의 당분과 황화수소, 메르캅탄, 다이 또는 트리설파이드 등의 황 성분을 함유하고 있다. 또한, 지방질이 적고 채소로서는 단백질이 많은 편이다. 앞서 파에서 살펴 본 바와 같이 양파 역시 칼슘이 많아 인체 내에서 신경의 진정작용을 하고 지구력을 높이며, 철분 함량이 많아 강장효과를 돕어주는 역할을 한다. 또한, 양파는 찢거나 잘게 썰어 다른 채소와 함께 섭취하는 경우 다른 채소의 비타민 B1의 흡수율을 높이는 기능을 하고, 발한, 이뇨, 최면 효과가 있을 뿐 아니라 피로회복에도 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 무엇보다, 양파의 색소성분 중 퀘르세틴은 지질의 산패를 막아 주며, 양파 자체는 혈액 속의 불필요한 지방, 콜레스테롤, 혈전의 분해 기능 및 섬유소 용해활성 기능까지 갖고 있어, 각종 혈관계 질환의 치료 및 예방에 탁월한 효과를 보이는 것으로 알려져 있다. 특히, 양파는 굵거나, 튀기거나, 삶거나, 말리더라도 그 효능에 큰 변화가 없어 다양한 조리법을 적용할 수 있다는 장점이 있다.
- [0127] 대파 또는 싹파를 포함하는 파 (spring onion, *Allium fistulosum*)는 외떡잎식물 백합목 백합과의 여러해살이풀로서, 높이가 약 70 cm이다. 원산지는 중국 서부로 추정하며, 동양에서는 옛날부터 중요한 채소로 재배하고 있으나 서양에서는 거의 재배하지 않는다. 비늘줄기는 그리 굵어지지 않고 수염뿌리가 밑에서 사방으로 퍼진다. 땅 위 15 cm 정도 되는 곳에서 5~6 개의 잎이 2 줄로 자란다. 잎은 관 모양이고 끝이 뾰족하며 밑동은 잎집으로 되고 녹색 바탕에 흰빛을 띤다. 6~7 월에 원기둥 모양의 꽃줄기 끝에 흰색 꽃이 산형꽃차례로 달린다. 꽃이삭은 처음에 달걀 모양의 원형으로 끝이 뾰족하며 총포에 싸이지만, 꽃이 피는 시기에는 총포가 터져서 공 모양으로 된다. 화피는 6 장이고 바소플이며 바깥갈래조각이 조금 짧다. 수술은 6 개로서 꽃 밖으로 길게 나온다. 열매는 삭과로서 9 월에 익으며 3 개의 능선이 있다. 종자는 검은빛이며 번식은 종자나 포기나누기로 한다. 품종은 대체로 3 개의 생태형, 즉 한지형의 줄기파(여름파), 난지형의 잎파(겨울파), 중간형의 겸용파로 나눈다. 한지형은 추위에 강하며 식물체가 크고 잎집부(주로 땅속에 있어 흰색을 띤)가 길어서 연백재배(軟白栽培)에 적합하다. 난지형은 더위에 강하고 식물체가 가늘고 길며 잎집부가 짧아 잎파로 재배한다. 중간형은 양자의 중간형으로서 겸용파로 재배한다. 추위와 더위에 강하며, 추운 지방에서는 봄에 종자를 뿌려서 여름에 생육하여 가을부터 초겨울에 수확하고, 더운 지방에서는 가을에 종자를 뿌려서 겨울에 생육하여 이듬해 봄에 수확하는데, 일반적으로는 늦가을 또는 초봄에 파종하여 가을부터 겨울에 걸쳐 수확한다.
- [0128] 파에는 칼슘·염분·비타민 등이 많이 들어 있고 특이한 향취가 있어서 생식하거나 요리에 널리 쓴다. 민간에서는 뿌리와 비늘줄기를 거담제·구충제·이뇨제 등으로 쓴다. 잎의 수가 많은 계통을 연화(軟化) 재배한 것을 대파 또는 움파라고 하며 노지에 재배하여 잎의 수가 적고 굵기가 가는 것을 싹파라고 한다. 매운 맛이나 냄새를 유발시키는 자극성분에는 발한작용이 있어, 그 때문에 냉증인 사람이나 감기에 쉽게 걸리는 사람 등에게 효과적이다. 비타민 A, 비타민 C, 칼슘, 인, 황, 철분 등을 많이 함유한 대표적인 조미료이다. 이 중 칼슘은 인체 내에서 신경의 진정작용을 하고 지구력을 길러주는 중요한 무기질이며, 치아를 형성하고 혈액응고, 세포막의 강도 유지, 근육의 수축 등 여러 작용을 할 뿐만 아니라, 효소의 활성화제로도 쓰이는 영양소이다. 나아가, 칼슘은 철분과 함께 강장효과를 돕는 역할을 하는 것으로 알려져 있다. 또한, 살균 및 살충 효능을 가지고 있고, 생선이나 고기의 비린내를 중화시켜 준다. 한방에서는 파에 대해 추운 것을 없애 주고 답답한 것을 맑게 하는 성질을 가지고 있는 것으로 설명하며, 감기, 기침, 두통, 신경쇠약, 절상(折傷), 신경통, 대하증, 고환염, 불면증, 류머티스 및 각종 기생충에 대한 구충의 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 단, 이러한 파의 제 효능은 오래 끓이면 떨어지는 경향이 있으므로, 고운에서 단시간 끓이는 것이 바람직하다.
- [0129] 마늘 (*Allium scorodorpasum* var. *viviparum* Regel)은 외떡잎식물 백합목 백합과의 여러해살이풀로서, 산(蒜)이라고도 한다. 《본초강목》에 "산에서 나는 마늘을 산산(山蒜), 들에서 나는 것을 야산, 재배한 것을 산(蒜)"이라 하였다. 후에 서역에서 툴이 굵은 대산(大蒜)이 들어오게 되어 전부터 있었던 산을 소산이라 하였다는 기록이 있다. 《동의보감》에서는 "대산을 마늘, 소산을 죽지, 야산을 달랑괴"로 구분하였다. 아시아 서부 원산으로 각지에서 재배한다. 비늘줄기는 연한 갈색의 껍질 같은 잎으로 싸여 있으며, 안쪽에 5~6 개의 작은

비늘줄기가 들어 있다. 꽃줄기는 높이 60 cm 정도이다. 잎은 바소꼴로 3~4 개가 어긋나며, 잎 밑부분이 잎집으로 되어 있어 서로 감싼다. 7 월에 잎 겨드랑이에서 속이 빈 꽃줄기가 나와 그 끝에 1 개의 큰 산형꽃이삭 [傘形花穗]이 달리고 총포(總苞)는 길며 부리처럼 뾰족하다. 꽃은 흰 자줏빛이 돌고 꽃 사이에 많은 무성아(無性芽)가 달리며 화피갈래조각은 6 개이고 바깥쪽의 것이 크다. 비늘줄기, 잎, 꽃자루에서는 특이한 냄새가 나며 비늘줄기를 말린 것을 대산이라 한다.

[0130] 쓴 맛과 매운 맛을 내며 특유의 향과 톡 쏘는 맛이 고기의 누린내를 없애고 감칠맛을 더한다. 그리고, 만병의 원인인 피로를 예방하는데 으뜸이라는 학자들의 연구 결과가 밝혀졌다. 마늘은 중추신경을 흥분시키고 내분비선의 기능을 왕성하게 해서 스테미너를 증진시킨다. 마늘의 독특한 향은 유허알린이 주성분으로서 강력한 살균작용과 체내대사를 활발하게 한다. 강력한 살균력이 있어 위암, 결장암을 막을 수 있고 몸이 차고 혈압이 낮은 사람이 먹으면 몸을 덥게 하고 생리기능을 활성화시키며, 체내에서 살균작용을 하여 장염, 설사, 이질에도 효과가 있다고 알려져 있다. 이같은 마늘의 효능은 알린이라는 성분으로서 분해되면 알리신으로 변해 비타민 B1과 결합해 비타민 B1보다 훨씬 효과가 강력한 알리디아민이라는 성분으로 바뀐다. 혈액순환을 원활하게 하고, 적혈구를 증가시켜 몸속에 신선한 혈액을 공급하기 때문에 세포를 젊게 하여 노화를 막고, 체력을 증진시킴으로써 건강을 유지케 하는 것으로 알려져 있다. 또 혈관의 신진대사를 좋게 하고 끈끈해진 혈액을 깨끗하고 유연하게 함으로서 성인병의 가장 큰 주범인 암이나 심장질환, 뇌혈관질환을 예방하기도 하고 동맥경화에도 좋으며, 풍부하게 들어있는 칼륨이 혈액을 정상으로 유지시키고 고혈압을 개선한다. 그리고, 모든 인간의 질병은 면역력과 저항력의 약화에 의해 생긴다고 볼 때 마늘은 인간의 몸에 저항력을 향상시키는 우리 식생활에 꼭 필요한 식품이다. 노인이나 병후 환자에게는 우유와 함께 먹으면 효과가 있고, 《본초강목》에서는 "쇠약한 몸을 보하고 입이 마른 것을 고치며 심폐를 기르고 열독을 없애며 피부를 윤기나게 하며, 마늘과 함께 우유를 마시면 냉증에 좋으며 노인은 삶아서 먹는 것이 좋다. 여기에 생강이나 파를 넣어서 먹으면 어린아이의 구역질에 좋다."라고 기록되어 있다. 마늘에 함유된 알리신에는 페니실린보다 강한 살균 항균작용이 있어, 12만 배로 묽게 해도 결핵균이나 디프테리아균, 이질균, 티푸스균, 임균 등에 대해 항균력이 있는 것으로 조사되었다. 뿐만 아니라 생마늘은 페니실린이나 테트라마이신보다 강력하다고 알려져 있다. 이때문에 식중독의 예방에도 좋고, 장 내에서 세균의 번식을 억제하므로 장의 기능을 좋게 하는 정장작용도 있다. 감기의 인플루엔자 바이러스를 죽이기도 하고 그힘을 약하게 하는 항바이러스 작용도 있는데, 먹거나 발라도 효과가 있다. 또한, 비타민B1과 결합하여 원래 흡수되기 어려운 비타민B1의 허용량을 훨씬 초과하여 흡수시키는 능력이 있기 때문에 피로회복이나 체력증진의 강장작용을 갖는다. 또한, 마늘은 호르몬의 분비를 촉진하는 작용이 있어 마늘을 상식하고 있는 남성의 정액에서 정자의 양을 측정해 보면 그 증가가 관찰되기도 한다. 이러한 이유로 정력증강이나 강장제로서 일반에 알려지고 있다. 췌장세포의 작용을 촉진하여 인슐린의 분비를 촉진하므로 당뇨병이 개선되고, 다른 식품에 비해 게르마늄이 훨씬 많아 암을 억제, 예방하는 효과가 있다. 아토피성 피부염에 대한 알레르기 억제효과가 있는데, 이러한 알레르기 억제효과는 파에 비해 약 8배가 되고 부추에 대해서는 약 4배나 되는 강한 힘을 가지고 있는 것이 조사되었다. 그리고, 알리신이 위의 점막을 자극하여 위액의 분비를 촉진하므로 소화 촉진효과가 있다. 또, 고기를 먹을 때 함께 먹으면 단백질을 응고시켜 위에 대한 자극을 가볍게 한다. 이때 대장도 자극하므로 정장작용도 있다. 해독 작용이 있어 간장에 좋고, 진정효과가 있어 스트레스성 질환이나 불면증에도 좋다.

[0131] 마지막으로, 생강(生薑, ginger, Zingiber officinale)은 외떡잎식물 생강목 생강과의 여러해살이풀로서, 새양·새양이라고도 한다. 동남아시아가 원산지이고 채소로 재배한다. 뿌리줄기는 옆으로 자라고 다육질이며 덩어리 모양이고 황색이며 매운 맛과 향긋한 냄새가 있다. 뿌리줄기의 각 마디에서 잎집으로 만들어진 가짜 줄기가 곧게 서고 높이가 30~50 cm에 달하며 윗부분에 잎이 2 줄로 배열한다. 잎은 어긋나고 줄 모양의 바소꼴이며 양끝이 좁고 밑 부분이 긴 잎집이 된다. 한국에서는 꽃이 피지 않으나 열대 지방에서는 8 월에 잎집에 싸인 길이 20~25 cm의 꽃줄기가 나오고 그 끝에 꽃이삭이 달리며 꽃이 핀다. 꽃은 포 사이에서 나오고 길이가 4~7.6 cm이다. 꽃받침은 짧은 통 모양이고 화관의 끝 부분은 3 개로 갈라지며 갈라진 조각은 끝이 뾰족하다. 수술은 1 개이고 꽃밥은 황색이다. 씨방은 하위(下位)이고 암술대는 실처럼 가늘다. 한국에서는 《고려사》에 있는 생강에 대한 기록으로 보아 고려시대 이전부터 재배했으리라 추정하고, 고려시대 문헌인 '향약구급방'에는 약용 식물로 기록돼 있다. 뿌리줄기는 말려 갈아서 빵·과자·카레·소스·피클 등에 향신료로 사용하고, 껍질을 벗기고 끓인 후 시럽에 넣어 절이기도 하며 생강차와 생강주 등을 만들기도 한다. 고온성 작물이므로 발아하려면 기온이 18 ℃ 이상이어야 하고, 20~30 ℃에서 잘 자라며, 15 ℃ 이하에서는 자라지 못한다. 번식은 주로 뿌리줄기를 꺾꽂이한다.

[0132] 한방에서는 뿌리줄기 말린 것을 건강(乾薑)이라는 약재로 쓰는데, 소화불량·구토·설사에 효과가 있고, 혈액순환을 촉진하며, 항염증과 진통 효과가 있다. 그 맛이 맵고 성질은 따뜻하며, 폐와 비장, 위에 작용한다. 폐

로 들어가 찬 기운을 몰아내며 땀을 내는 작용이 있고, 또한 속을 따뜻하게 하여 구토를 멎게 하고 부종을 없애는 효과를 가지고 있다. 따라서 가벼운 감기와 기침, 속이 차면서 구토를 하고 닭이 많을 때 등에 주로 이용된다. 약리실험 결과 중추성 구토에 대한 억제작용, 건위작용, 일시적 혈압상승작용, 항균작용이 있음이 밝혀졌다.

- [0133] 한편, 상기 육수 재료와 별도로 1 내지 2 kg의 닭을 준비하고, 그 내장과 부산물을 제거한 후 물로 세척한다.
- [0134] 본 발명에서 사용하는 닭은 수탉보다는 암탉이 바람직하며, 생후 12 개월 정도 경과한 암탉이 더욱 바람직하다. 또한, 실제 양삼계탕의 제조에 사용하기 전 2 시간 (여름 기준. 겨울에는 4 시간) 이내에 도계한 신선한 닭을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0135] 보통은 흰살 닭을 이용해 삼계탕을 만드는데 이것보다는 오골계로 만든 것을 더욱 귀하게 여긴다. 중국이나 우리나라에서는 오골계를 약용(藥用)이나 식용(食用)으로 많이 쓰는데 조선후기의 《임원십육지(林園十六志)》와 《규합총서(閩閩叢書)》에서는 오골계에 대해 "적흉백오계(赤胸白烏鷄)가 사람에게 아주 좋되 뼈가 푸른 색이어야 진짜 오골계이다. 걸으로는 알기 어렵고 눈과 혀가 검어야 뼈가 푸른 법이다."라고 하였다.
- [0136] 《동의보감(東醫寶鑑)》에 따르면 오골계는 풍을 예방하고 여성의 산후조리에 좋으며 늑막염과 노이로제 치료에 도움이 된다고 한다.
- [0137] 이처럼, 한약 혼합물을 닭은 망과 닭이 준비되면, 물 100 중량부에 상기 한약 혼합물을 넣은 망을 넣고, 90 내지 100 ℃의 센불에서 끓인다. 그리고, 상기 물이 끓기 시작하면, 상기 물 100 중량부를 기준으로
- [0138] 상기 세척한 닭 30 내지 55 중량부,
- [0139] 소금 0.5 내지 1.3 중량부,
- [0140] 화학조미료 0.1 내지 0.3 중량부, 및
- [0141] 커피 0.05 내지 0.09 중량부
- [0142] 를 상기 끓는 물에 넣고 90 내지 100 ℃의 센불에서 20 내지 45 분 동안 끓인 다음, 75 내지 90 ℃의 중간불에서 100 내지 150 분 동안 끓여 본 발명의 양삼계탕에 사용되는 육수를 제조한다. 상기 가열단계의 가열시간이 제시된 시간 범위 미만인 경우 내용물이 충분히 익지 않고 닭과 찹쌀 등에 간이 덜 배이며 충분히 퍼지지 않아 최종 삼계탕에 딱딱한 맛을 줄 수 있다. 반대로, 제시된 시간 범위를 초과하는 경우 내용물이 지나치게 물러지는 경향이 있다.
- [0143] 삼계탕을 끓일 때 한약재를 첨가함으로써 닭의 육질이 보다 연해지는 효과를 얻을 수 있어 취식감이 크게 개선되고, 영유아를 비롯한 어린이와 고령자도 쉽게 취식할 수 있어 소비층이 확대되는 결과를 얻을 수 있었다.
- [0144] 상기 제시한 시간이 경과하면 상기 육수로부터 상기 닭을 건져 내고 앞서 찹쌀 등으로 지은 영양밥을 상기 닭 100 중량부 당 20 내지 40 중량부 만큼 상기 각 닭의 배 속에 채운다. 이 때 닭의 배를 직접 실로 봉합하거나, 닭의 다리를 교차시켜 실로 묶음으로써 영양밥이 닭의 배 밖으로 누출되는 것을 예방하는 것이 더욱 바람직하다.
- [0145] 상기 닭을 건져낸 상기 육수는 상기 닭과 별도로, 상기 육수 제조에 사용된 물 100 중량부 당 다시마 0.2 내지 0.5 중량부를 추가로 넣는 것이 바람직하다. 상기 다시마가 추가됨으로써 본 발명 양삼계탕의 육수는 감칠맛이나, 종래 삼계탕에서 맛볼 수 없었던 새로운 풍미를 제공할 수 있다.
- [0146] 본 발명의 양삼계탕은 딱배기 등의 용기에
- [0147] 상기 영양밥을 넣고 식힌 닭 100 중량부,
- [0148] 상기 다시마를 넣고 식힌 육수 160 내지 310 중량부,
- [0149] 해삼 10 내지 25 중량부, 및
- [0150] 인삼 5 내지 13 중량부
- [0151] 를 넣고, 90 내지 100 ℃의 센불에서 8 내지 15 분 동안 끓임으로써 완성된다. 특히, 취식 전 7 내지 15 분 동안 75 내지 90 ℃의 중간불에서 뜸을 들이는 것이 더욱 바람직하다.
- [0152] 상기 딱배기에 담기는 육수는 상기 딱배기에 담기 전에 기름을 제거하는 것이 바람직하다. 이러한 기름은 닭고

기 특유의 잡내를 유발할 수 있고, 보관기간을 단축시키는 원인이 되므로, 상기 딱배기에 담기 전에 국자 등으로 육수 상부에 뜬 기름을 걷어 내는 것이 바람직하다.

[0153] 본 발명의 양삼계탕에 첨가된 해삼(海參, sea cucumber)은 극피동물 해삼강에 속하는 해삼류의 총칭이다. 잡수하여 채취하며, 회, 볶음, 찜, 탕 등으로 먹는다. 몸은 앞뒤로 긴 원통 모양이고, 등에 혹 모양의 돌기가 여러 개 나 있다. 몸의 앞쪽 끝에는 입이 열려 있고 그 둘레에 촉수가 여럿 달려 있으며, 뒤쪽 끝에는 항문이 있다. 또 대부분의 종은 아랫면에 가는 관으로 된 관족이 많이 나 있어, 이것으로 바다 밑을 기어 다닌다. 관족이 없는 종은 바다 속을 떠다니거나 모래진흙에 묻혀 산다. 피부 속에는 석회질로 된 작은 골편(骨片)이 드문드문 들어 있다. 대부분 암수의 구별이 있으나, 겉모습으로는 구별하기 힘들다. 수온 17℃ 이하에서 식욕이 왕성하고 운동이 활발하며, 17℃ 이상이 되면 먹는 것을 중지하고, 25℃ 이상이 되면 여름잠을 잔다. 먹이를 먹을 때에는 촉수로 바다 밑에 깔린 모래 진흙을 입에 넣어 모래 진흙 속에 들어 있는 작은 생물을 잡아먹고 모래와 배설물은 밖으로 내보낸다. 외부에서 자극을 받으면 장(腸)을 끊어서 항문 밖으로 내보내는데, 재생력이 강해서 다시 생긴다.

[0154] 해삼은 칼슘, 철분 등이 풍부하여 치아와 뼈의 형성에 있는 어린이가 먹으면 발육을 촉진하고 몸을 보(補)하는 약효가 인삼과 비슷하여 예로부터 '바다의 인삼'이라고 불렸다. 인삼의 약효성분은 사포닌이고 해삼도 역시 같은 홀로수린(Holothurin)이라는 사포닌(트라이테페노이드계)성분이다. 이 물질은 각종 암세포 억제에서 80~90% 이상의 효과를 나타내는 것으로 조사되었다. 또 해삼의 연골에는 콘드로이틴이 들어 있어 내장을 보호하고 술독을 중화시키며, 피부 노화를 예방하기 때문에 수산식품 중 최고의 강장제로 꼽힌다. 한방의 본초학에서는 원기 증진이나 정자 생성 등 정력 보강제로 사용되었다. 해삼이 보혈(補血)하면서 몸의 열을 떨어뜨리고, 배설기관을 관장하는 하초(下焦)의 신장을 이롭게 하여 정력을 강하게 하기 때문이다. 또한 여자들에겐 임신 중 몸을 보(補)하는 좋은 식품으로 선천적으로 몸이 허약한 여자나 태반이 약한 임신부에게 인삼 대신 해삼을 쓰는 경우가 많다. 그리고, 단백질을 비롯해 칼슘 인 철분 등이 많은 식품으로, 식욕을 돋우고 신진대사를 원활히 해주며 칼로리가 적어 비만증 예방에 효과적이다. 해삼에 들어있는 요오드는 해삼을 말리면 그농도가 한 층 증가돼 심장을 튼튼하게 해 준다고 한다. 말린 해삼은 물에 담궈 두거나 삶으면 소화가 잘되고 물에 불려서 초를 가미해 먹으면 고혈압에도 효과가 있다. 해삼에는 황산콘드로이틴이라는 성분이 있어 피부와 혈관의 노화를 막고 동맥경화를 예방할 수 있다. 또한 해삼에는 칼슘과 탄닌성분이 있어 암과 위궤양에 약효를 발휘하기도 한다. 담즙성분인 타우린도 많이 들어 있어 빈혈을 예방 치료하고 간장의 운동을 원활하게 한다. 《본초강목》에 '해삼의 건조분말을 화농의 상처표면에 바르면 그 표면을 청정하여 치유된다' 라고 기록되어 있으며, 여름철 질병인 무좀에 탁월한 효과가 있다.

[0155] 이처럼 해삼을 첨가함에 따라 본 발명의 양삼계탕은 시원하고 개운한 육수를 제공할 수 있으며, 육수에 첨가된 한약재로 인한 취식감의 저하를 상쇄시킬 수 있었다. 본 발명에 사용되는 해삼은 생해삼을 사용할 수도 있으나, 건해삼을 물에 불린 것을 사용하는 것이 해삼 고유의 향이 풍부하여 더욱 바람직하다.

[0156] 본 발명은 특히 상기 딱배기에 닭, 육수, 해삼 및 인삼을 넣기 전에, 상기 육수를 식히는 단계를 거치는 것이 더욱 바람직하다. 상기 닭을 건져 내고 다시마를 넣어 가열한 본 발명의 육수는, 제시된 가열시간이 경과한 후 상온까지 식히고 이때 육수 상부에 뜨거나 굳은 기름을 건져 냄으로써 닭 고유의 잡내 및 잡미를 원천적으로 제거하는 것이 가능하다. 이 경우 건져 내는 기름의 양은 상기 육수 상부에 뜨거나 굳은 기름의 총 중량 중 60 내지 100 중량%인 것이 바람직하다.

[0157] 본 발명의 양삼계탕에는 상기 해삼 외에 상기 영양밥을 넣은 닭 100 중량부를 기준으로,

[0158] 전복 20 내지 40 중량부, 및

[0159] 송이 4 내지 10 중량부

[0160] 를 추가로 넣는 것이 더욱 바람직하다.

[0161] 여기서 전복(全鰓, abalone)은 원시복족목(原始腹族目) 전복과에 딸린 연체동물의 총칭으로 복족류에 속하며, 한자어로 복(鰓) 또는 포(鮑)라고도 한다. 《자산어보》에 복어(鰓魚)라 하였고, 《본초강목》에는 석결명(石決明)이라 하였고 일명 구공라(九孔螺)라고도 쓰고 있다. 껍데기 길이 10 cm 이상으로 크고 타원형이다. 나층(螺層:나선 모양으로 감겨져 있는 한 층)은 적으며 뒤쪽으로 치우쳤고 대부분은 체층(體層:껍데기 주둥이에서 한 바퀴 돌아왔을 때의 가장 큰 한 층)으로 되었으며 그 위에 구멍들이 줄지어 위로 솟아 있다. 이 구멍들은 뒤쪽 몇 개를 제외하고는 막혀 있다. 열려 있는 구멍은 출수공(出水孔)이며 배설물도 이 곳으로 내보낸다. 껍데기 표면에는 보통 여러 동식물이 붙어 있는데, 이를 없애면 물결 모양의 낮은 주름이나 나륜(螺肋:각 층의 나

관이 성장 방향과 나란히 생기는 가로주름)이 나타나며, 나뭇이 나타나는 방법은 개체에 따라 차이가 있다. 거의 관관한 것도 있고, 흑갈색의 각피(殼皮)로 덮인 것도 있다. 껍데기의 아랫면은 커다랗게 열려 있으며 강한 진주광택이 난다. 연체(살)는 껍데기로 싸여 있으며 껍데기근(貝殼筋)에 의해 껍데기에 붙어 있고 그 둘레에 상족돌기(上足突起)가 발달한다. 발은 크고 넓으며 머리에는 1 쌍의 촉각(더듬이)과 눈이 있다. 아가미는 1 쌍이고 심장의 심이(心耳)도 1쌍이며 좌우대칭이다. 간조선에서 수심 5~50 m 되는 외양의 섬 지방이나 암초에 서식하며 바닷물이 깨끗해 해조류가 많이 번식하는 곳이 좋다. 자웅이체이며 외부생식기는 발달되지 않았다. 난생으로서 늦가을에서 초겨울까지 산란하여 수정한다. 생식선(生殖腺)이 황백색인 것이 수컷이고 녹색인 것이 암컷이다. 껍데기는 1 년 동안에 2.5 cm 정도로 자란다. 먹이로는 대황·미역·감태 등의 해조류이다.

[0162] 글루타민산, 글리신, 알기닌 등의 아미노산 성분이 풍부하여 감칠맛과 달콤한 맛이 나며 지방질이 다른 생선보다 아주 적고 단백질이 많기 때문에 중년 이상의 건강식으로 추천되고 있다. 또한, 단백질과 비타민이 풍부하여, 옛부터 고급 수산물로 취급되었는데, 피부미용, 자양강장, 산후조리, 허약체질 등에 탁월한 효능이 있어 식용 뿐만 아니라 약용으로도 사용되며, 특히 시신경의 피로회복에 뛰어난 효능을 발휘한다. 나아가, 몸이 허약할 때 전복죽을 끓여 먹으면 기운이 나며, 소변이 잘 나오게 되고, 머리가 아프거나 귀가 울리고 혀와 목이 마르는 증세가 있을 때 전복을 먹으면 신기하게 낫기 때문에 간의 힘을 키워준다고도 알려져 있다. 한방에서는 주로 당뇨나 고혈압 치료에 이용하기도 한다. 뿐만 아니라, 전복에는 철을 비롯하여 마그네슘과 구리 등의 무기질이 많이 들어있으며, 담석을 녹이고 콜레스테롤 함량을 낮춰주며 신장기능을 향상시키고 시력회복과 함께 간의 해독작용을 촉진하는 타우린이 풍부하여 병후 원기회복에 효과적이다.

[0163] 그리고, 송이는 담자균류 주름버섯목 송이과의 식용버섯으로 향이 독특하고 맛이 좋다. 주로 가을 추석 무렵에 소나무숲 땅 위에서 무리를 지어 자라거나 한 개씩 자란다. 버섯갓은 지름 8~20 cm이다. 처음 땅에서 솟아나올 때는 공 모양이나, 점차 커지면서 만두 모양이 되고 편평해지며 가운데가 약간 볼록하다. 갓 표면은 옅은 다갈색이며 갈색 섬유상의 가느다란 비늘껍질로 덮여 있다. 어린 버섯은 흰색 솜털 모양의 피막에 싸여 있으나 퍼짐에 따라 피막은 파여서 갓 가장자리와 버섯대에 붙어 부드러운 버섯대 고리로 남는다. 살은 흰색이고 딱딱하며, 주름살도 흰색으로 촘촘하다. 버섯대는 길이 10 cm, 굵기 2 cm로 버섯대 고리의 위쪽은 흰색이고 아래쪽에는 갈색의 비늘껍질이 있다. 홀씨는 8.5×6.5 μm로 타원형이며 무색이다. 일반적으로 송이는 20~60 년생 소나무숲에 발생하며, 송이균은 소나무의 잔뿌리에 붙어서 균근(菌根)을 형성하는 공생균(共生菌)이다. 송이의 홀씨가 적당한 환경에서 발아된 후 균사로 생육하며 소나무의 잔뿌리에 착생한다. 흰색 또는 연한 노란색의 살아 있는 잔뿌리가 흑갈색으로 변하면서 균근을 형성하게 된다. 균근은 땅속에서 방석 모양으로 생육 번식하면서 흰색의 땀(소집단)을 형성하며 고리 모양으로 둥글게 퍼져 나가는데 이것을 균환(菌環)이라고 한다. 균환은 땅속에서 매년 10~15 cm씩 밖으로 성장하며, 충분히 발육된 균사는 땅속 온도가 5~7 일간 19 ℃ 이하로 지속되면 버섯이 발생하기 시작한다. 이 무렵에는 충분한 수분이 필요하다. 따라서 송이는 주로 가을에 발생하며 6~7 월에 약간 발생하기도 한다.

[0164] 《동의보감》에는 "성분이 고르고 맛이 달다. 독이 없고 맛은 소나무 냄새를 포함하고 있어서 심히 향기롭고 뛰어나다. 산중에 오래된 소나무 밑에서 소나무의 기운에 의탁해서 생기는 것으로 버섯중에서 으뜸이다."라고 나와 있다. 송이버섯은 단백질, 지방, 탄수화물, 섬유 등이 함유되어 있고, 비타민과 무기질이 풍부하다. 또한, 송이는 위암이나 직장암의 발생을 억제하는 크리스틴이라는 항암성분이 들어있어 항암작용을 하고, 섬유질이 많아 변비에도 좋다. 송이버섯은 성질이 서늘하고 열량이 적으면서도 맛이 좋아, 몸에 열이 많거나 비만인 사람에게 권할 만하다. 뿐만 아니라 피속의 콜레스테롤 수치를 떨어뜨리고 혈액순환을 좋게 하므로, 나이가 들면서 운동량과 기초 대사량이 떨어져서 나타나는 동맥경화, 심장병, 당뇨병, 고지혈증 등에 좋은 식품이다. 특히 송이버섯은 위와 장의 기능을 도와 주고 기운의 순환을 촉진해서, 손발이 저리고 힘이 없거나 허리와 무릎이 시릴 때 좋다. 송이버섯의 부드러운 향은 동물 실험 결과 항종양성이 있음이 밝혀졌다. 또한 송이버섯은 당뇨병 뿐만 아니라 소화기 장애에도 좋고 식욕을 증진시키며, 설사를 멎게 하고 병에 대한 저항력도 길러 주어 누구에게나 좋은 건강식품이다. 송이버섯은 버섯 중에서 수분함량이 89.9 %로서 적은 편이고, 단백질 2.0 %, 지방 0.5 %, 탄수화물 6.7 %, 섬유 0.8 % 그밖에 비타민과 무기질이 들어 있다. 또한, 송이버섯에는 탄수화물, 섬유질, 비타민B2와 니아신이 비교적 많이 포함되어 있으며, 다른 버섯류와 같이 에르고스테롤도 많이 포함되어 있다.

[0165] 이하, 본 발명의 실시예에 대하여 설명한다.

[0166] 실시예

[0167] 실시예 1: 본 발명의 양삼계탕의 제조 (1)

[0168] 찹쌀 4 kg, 밤 500 g, 은행 300 g, 및 호두 120 g의 혼합물에 물 6 ℓ를 붓고 영양밥을 지었다. 이와 별도로, 도제한 지 2 시간이 경과하지 않은 12 월령 짜리 암탉의 내장과 부산물을 제거하고 세척하였다. 황기 110 g, 대추 90 g, 갈근 50 g, 백복령 45 g, 구기자 30 g, 계피 30 g, 당귀 30 g, 백출 30 g, 무 1.5 kg, 양파 1.5 kg, 대파 500 g, 마늘 300 g, 생강 220 g을 혼합하고, 삼베망에 넣었다. 물 70 ℓ에 상기 삼베망을 넣고 98 ℃의 센불에서 끓인 후, 상기 물이 끓기 시작하면 상기 닭 20 마리와 소금 600 g, 미원^㉔(대상, 한국) 50 g, 다시마^㉕(CJ, 한국) 80 g, 커피 50 g을 넣고 98 ℃의 센불에서 30 분, 80 ℃의 중간불에서 2 시간 30 분 동안 끓여 육수를 제조하였다. 이상과 같이 끓인 후 닭을 건져 내고 상기 영양밥을 상기 닭의 배속에 채우고, 상기 닭을 건져낸 육수에는 다시마 250 g을 넣었다. 그런 다음, 별도의 뚜껑배기에 상기 영양밥을 넣은 닭을 넣고, 상기 육수 2.9 ℓ를 부은 후, 물에 불린 건해삼 200 g을 넣고 98 ℃의 센불에서 10 분 동안 끓여 본 발명의 양삼계탕을 완성하였다.

[0169] 실시예 2: 본 발명의 양삼계탕의 제조 (2)

[0170] 실시예 1과 동일한 과정을 거치되, 상기 황기 등의 한약재를 넣은 삼베망에 건표고 60 g 및 월계수잎 30 g을 넣었다.

[0171] 실시예 3: 본 발명의 양삼계탕의 제조 (3)

[0172] 실시예 2와 동일한 과정을 거치되, 상기 건해삼과 함께 전복 400 g 및 송이 90 g을 상기 뚜껑배기에 넣었다.

[0173] 실시예 4: 본 발명의 양삼계탕의 제조 (4)

[0174] 실시예 3과 동일한 과정을 거치되, 육수를 상기 뚜껑배기에 넣기 전에 상온까지 식힌 다음, 상기 육수 상부의 기름을 95 % 제거하고 나서 뚜껑배기에 넣었다.

[0175] 비교예: 해삼을 포함하지 않은 종래 삼계탕

[0176] 닭 1.3 kg을 용기에 넣고 불린 찹쌀 180 g을 닭의 내부에 넣고 닭의 다리를 교차시켜 고정시킨 다음 물 1.5 kg, 소금 1.5 g, 및 미원^㉔ 1 g을 넣어 100 ℃의 강한 불에서 1 시간 동안 끓이고 나서, 마늘 100 g, 파 60 g을 첨가하여 종래 삼계탕을 제조하였다.

[0177] 시험예

[0178] 하기 표 1의 연령분포를 갖는 30 인의 관능검사단에게 본 발명의 양삼계탕 및 종래 삼계탕의 전체적인 기호도에 대해 9 단계 평가법을 실시하였으며, 그 결과를 하기 표 2에 나타내었다. 표 2의 각 숫자는 해당 평가를 내린 관능검사단의 인원수를 가리킨다.

표 1

[0179]

연령	10~19	20~29	30~39	40~49	50~59
인원수	2	8	11	6	3

표 2

[0180]

		하하	하중	하상	중하	중중	중상	상하	상중	상상
국물이	실시예1					3	4	9	9	5
	실시예2					2	2	10	11	5
	실시예3					1	2	10	12	5
시원함	실시예4						3	9	13	5
	비교예			3	7	10	5	4	1	
잡내가	실시예1					1	4	9	11	5
	실시예2					2	5	9	9	5
	실시예3					1	4	10	10	5
안남	실시예4						1	10	12	7
	비교예		1	3	8	11	5	2		

- [0181] 상기 표 2로부터 본 발명의 양삼계탕은 종래 삼계탕에 비해 첨가된 해산물 덕분에 국물이 시원한 맛을 나타내는 것으로 조사되었다. 나아가, 종래 삼계탕에 비해 닭고기 특유의 잡내가 제거됨을 알 수 있었다. 그리고, 해산물의 첨가로 인해 한약재를 달인 물을 첨가하여도 취식시 한약재 고유의 거부감을 상당 부분 감소시켜 주는 것으로 보고되었다. 무엇보다, 종래 친편일률적인 식당 메뉴에서 탈피하여 새로운 맛의 신규 아이টে를 제공함으로써, 많은 창업 예정자에게 좋은 기회를 부여할 수 있을 것이다.
- [0182] 이상에서는 본 발명의 바람직한 실시예에 대해서 설명하였으나, 본 발명은 상술한 특정의 실시예에 한정되지 아니하며, 당해 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 본원 발명의 요지를 벗어남이 없이 다양한 변형 실시가 가능함은 물론이다. 따라서, 본 발명의 범위는 위의 실시예에 국한해서 해석되어서는 안되며, 후술하는 특허청구범위 뿐만 아니라 이 특허청구범위와 균등한 것들에 의해 정해져야 할 것이다.