



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

(11) 공개번호 10-2013-0130214  
 (43) 공개일자 2013년12월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
*A23P 1/08* (2006.01) *A23L 1/212* (2006.01)  
 (21) 출원번호 10-2012-0033574  
 (22) 출원일자 2012년03월30일  
 심사청구일자 2012년03월30일

(71) 출원인  
**홍보람**  
 충청북도 충주시 보라매로 131 (동량면)  
 (72) 발명자  
**홍보람**  
 충청북도 충주시 보라매로 131 (동량면)  
 (74) 대리인  
**강경관, 변창규**

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **산나물 김밥과 그 제조 방법**

**(57) 요약**

본 발명은 산나물 김밥과 그 제조 방법에 관한 것이다.

본 발명의 산나물 김밥의 제조 방법은, 1) 건조 산나물을 준비하여 0 ~ 10℃의 물에 3 ~ 4시간 불린 다음 세척하는 단계와; 2) 불려진 건조 산나물을 0.5 ~ 2 시간 동안 물에 넣고 끓인 다음 0 ~ 10℃의 물로 세척하는 단계와; 3) 상기 2) 단계를 거친 건조 산나물을 가로, 세로 2 ~ 3 mm의 크기로 절단하는 절단단계와; 4) 절단된 건조 산나물에 양념을 첨가한 다음 팬에 기름을 두르고, 고추씨 또는 고추씨를 끓인 물 중 선택된 어느 하나를 팬에 첨가한 다음 5 ~ 10분 동안 볶은 후 냉각시키는 단계와; 5) 생채 산나물을 준비하여 세척한 후 끓는 물에 2 ~ 5분 동안 데친 다음 0 ~ 10℃의 물로 세척하는 단계와; 6) 데친 생채 산나물에 양념을 첨가한 다음 팬에 기름을 두르고, 고추씨 또는 고추씨를 끓인 물 중 선택된 어느 하나를 팬에 첨가한 다음 1 ~ 5분 동안 볶은 후 냉각시키는 단계와; 7) 밥을 준비한 다음 밥 100 중량부 대비 상기 4)단계에서 볶아진 건조 산나물 20 ~ 30 중량부를 혼합하는 단계와; 8) 김 위에 상기 7)단계에서 준비된 밥과 건조 산나물의 혼합물을 도포하는 단계와; 9) 상기 6)단계에서 볶아진 생채 산나물을 밥 100 중량부 대비 35 ~ 40 중량부 준비하고, 고명을 준비하여 볶아진 생채 산나물과 고명을 밥 위에 도포한 다음 김을 말아 김밥을 제조하는 단계;를 포함하여 구성된다.

본 발명에 의해, 나물을 건조된 산나물과 생채 산나물로 구분하여 준비한 후 건조된 산나물은 밥과 혼합하여 김 위에 도포하고, 생채 산나물은 여타의 고명과 함께 밥 위에 도포함으로써 산나물이 골고루 사용되고, 건조된 산나물을 밥과 혼합하여 사용함으로써 건조된 산나물 특유의 쫄깃한 식감을 제공하여 김과 고명 사이의 밥을 씹을 때 흥미를 돋우어 취식감을 높임과 더불어 산나물의 영양소를 부담없이 공급받을 수 있게 되며, 생채 산나물을 기타 고명과 함께 사용함으로써 산나물 특유의 향기와 맛을 느낄 수 있도록 함으로써 식욕을 북돋을 수 있게 되고, 건조 산나물과 생채 산나물은 조리 과정에서 각각 고추씨나 고추씨 끓인 물과 함께 기름을 두른 팬에 볶아 조리함으로써 종래의 나물이 포함된 김밥에 비해 유통 기간을 증가시킬 수 있게 된다.

## 특허청구의 범위

### 청구항 1

김밥의 제조 방법에 있어서,

- 1) 건조 산나물을 준비하여 0 ~ 10℃의 물에 3 ~ 4시간 불린 다음 세척하는 단계와;
- 2) 불려진 건조 산나물을 0.5 ~ 2 시간 동안 물에 넣고 끓인 다음 0 ~ 10℃의 물로 세척하는 단계와;
- 3) 상기 2) 단계를 거친 건조 산나물을 가로, 세로 2 ~ 3 mm의 크기로 절단하는 절단단계와;
- 4) 절단된 건조 산나물에 양념을 첨가한 다음 팬에 기름을 두르고, 고추씨 또는 고추씨를 끓인 물 중 선택된 어느 하나를 팬에 첨가한 다음 5 ~ 10분 동안 볶은 후 냉각시키는 단계와;
- 5) 생채 산나물을 준비하여 세척한 후 끓는 물에 2 ~ 5분 동안 데친 다음 0 ~ 10℃의 물로 세척하는 단계와;
- 6) 데친 생채 산나물에 양념을 첨가한 다음 팬에 기름을 두르고, 고추씨 또는 고추씨를 끓인 물 중 선택된 어느 하나를 팬에 첨가한 다음 1 ~ 5분 동안 볶은 후 냉각시키는 단계와;
- 7) 밥을 준비한 다음 밥 100 중량부 대비 상기 4)단계에서 볶아진 건조 산나물 20 ~ 30 중량부를 혼합하는 단계와;
- 8) 김 위에 상기 7)단계에서 준비된 밥과 건조 산나물의 혼합물을 도포하는 단계와;
- 9) 상기 6)단계에서 볶아진 생채 산나물을 밥 100 중량부 대비 35 ~ 40 중량부 준비하고, 고명을 준비하여 볶아진 생채 산나물과 고명을 밥 위에 도포한 다음 김을 말아 김밥을 제조하는 단계;를 포함하여 구성된, 산나물 김밥 제조 방법.

### 청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 건조 산나물은 묵나물, 취나물, 다래 순, 아주까리 잎, 고사리, 고비, 싸리 순, 망초대, 질경이, 산 뽕잎, 시래기, 고추나물 중 선택된 어느 한 가지를 포함하여 구성된 것을 특징으로 하는, 산나물 김밥 제조 방법.

### 청구항 3

제 2항에 있어서,

상기 생채 산나물은 취나물, 다래 순, 두릅, 참나물, 돌미나리, 고사리, 고비, 잔대 싹, 오가피, 원추리, 달래, 돌나물, 고추나물, 명아주, 산 뽕잎 중 선택된 어느 한 가지를 포함하여 구성된 것을 특징으로 하는, 산나물 김밥 제조 방법.

### 청구항 4

제 3항에 있어서,

상기 고명은 단무지, 햄, 맛살, 어묵, 우영, 계란지단, 참치, 치즈, 소고기, 당근, 오이, 시금치 중 선택된 어느 한 가지를 포함하여 구성되며,

상기 밥 100 중량부 대비 85 ~ 90 중량부가 도포되는 것을 특징으로 하는,

산나물 김밥 제조 방법.

**청구항 5**

김밥에 있어서,

제 1항 내지 제 4항 중 어느 한 항의 제조 방법에 의해 제조되어,

볶아진 건조 산나물이 밥과 혼합되어 있으며, 볶아진 생채 산나물이 고명으로 밥 내부에 형성되어 있는 것을 특징으로 하는,

산나물 김밥.

**명세서**

**기술분야**

[0001] 본 발명은 산나물 김밥과 그 제조 방법에 관한 것으로, 건조된 산나물을 물에 불려 끓인 다음 양념과 함께 볶아져 밥과 혼합되고, 생채 산나물이 양념과 함께 무쳐진 다음 볶아져 고명으로 사용되어 산나물 특유의 향과 맛을 제공하는 것은 물론, 건조된 산나물의 쫄깃쫄깃한 식감과 생채 산나물의 향긋한 향을 제공하도록 한, 산나물 김밥과 그 제조방법에 관한 것이다.

**배경기술**

[0002] 통상적으로 김밥은 김에 여러 가지 재료를 넣고 말아 썬 음식으로, 김에 밥과 함께 단무지, 달걀, 어묵, 당근, 시금치 등의 손쉽게 구할 수 있는 재료를 김밥소로 넣고 말아 다양한 음식을 한번에 섭취할 수 있도록 한 것이다.

[0003] 이러한 김밥은 그 맛이 좋고, 섭취가 간편하기 때문에 간식이나 소풍 등의 야외 나들이 시에는 물론, 일상생활에서도 식사대용으로 많이 이용되고 있으며, 기호에 따라 상기의 기본재료 외에도 김치, 참치, 치즈 등을 선택적으로 첨가하여 보다 다양한 맛을 내도록 한다.

[0004] 또한, 김밥은 그 모양에 따라 밥을 삼각형으로 만들어 김으로 썬 삼각김밥, 어린이의 한 입에 들어갈 정도로 크기를 작게 만든 꼬마김밥, 재료를 김으로싸고 밥이 겉으로 나오게 만든 누드김밥, 맨밥에 김을 싸고 반찬은 별도로 내는 충무김밥 등 여러 가지 형태의 김밥이 판매되고 있다.

[0005] 한편, 최근 사람들이 웰빙문화를 추구하게 됨에 따라 음식의 맛뿐만 아니라 그 음식이 사람에게 미치는 영향에도 많은 관심을 가지게 되었고, 이에 따라 사람들은 고기 대신 생선과 친환경적인 유기농산물을 즐기고, 외식보다는 가정에서 만든 슬로푸드를 즐겨 먹으며 건강을 유지 및 증진시킬 수 있는 건강식품을 선호하게 되었다.

[0006] 그러나, 상기와 같은 김밥은 주로 김밥소나 김밥의 전체적인 형태에 대한 변화만 있었을 뿐, 건강식품으로서의 개발은 거의 이루어지지 않는 실정이었다.

[0007] 이에 따라 최근 웰빙문화에 대한 요구에 맞추어 김밥 또한 맛뿐만 아니라 건강의 유지 및 증진시킬 수 있는 건강식품으로서의 개발을 요구하게 되었다.

[0008] 이러한 김밥에 관한 종래의 기술로, "비빔김밥과 제조법"(한국 공개특허공보 10-2004-0053070, 특허문헌 1)에는 비빔밥을 김밥의 원료로 사용한 기술이 공개되어 있다.

[0009] 상기와 같은 특허문헌 1의 기술은 김을 이용하여 비빔밥을 쉽게 취식할 수 있게 하는 효과와, 나물 종류가 비빔밥에 포함되도록 함으로써 영양에 좋은 나물을 섭취할 수 있는 효과가 있다.

[0010] 한편, "매실 김밥"(한국 등록실용신안공보 제20-0284131, 특허문헌 2)에는 김밥의 속재료로 나물이 사용된다는 내용이 공개되어 있다.

[0011] 그런데, 특허문헌 1과 같이 밥 속에 나물이 포함되도록 하여 비빔밥을 제조하게 될 경우 나물의 경우 다른 재료에 비해 손쉽게 상하게 되므로 유통기간이 짧아지게 되는 문제점이 있었다.

[0012] 또, 비빔밥을 갓 만든 상태에서는 충분한 수분이 포함되어 있어 맛을 내나, 일정 시간이 경과하게 되면서 수분이 날아가게 되므로 김밥 취식시 푸석푸석한 느낌이 나고 나물의 향긋한 맛과 향이 날아가는 되는 문제점이 있었다.

[0013] 아울러, 특허문헌 2와 같이 김밥의 속재료로 나물을 사용하는 경우 나물의 취식을 꺼려하는 아동의 경우 나물만을 썩 빼서 먹지 않는 등의 문제점도 있었다.

[0014] 또, 경우에 따라서는 고명만을 빼내어 취식하고 김과 밥을 버리는 문제점도 있었다.

[0015] 또한, 상기와 같은 종래의 기술의 경우 나물이 쉽게 상하게 되는 바, 시중에 유통 판매되기에 적합하지 못한 문제점도 있었다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

[0016] (특허문헌 0001) KR 10-2004-0053070 (2004.06.23)

(특허문헌 0002) KR 20-0284131 (2002.07.02)

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0017] 본 발명은 상기와 같은 종래 기술에서 발생하는 문제점을 해소하기 위한 것으로, 나물을 건조된 산나물과 생채 산나물로 구분하여 준비한 후 건조된 산나물은 밥과 혼합하여 김 위에 도포하고, 생채 산나물은 여타의 고명과 함께 밥 위에 도포함으로써 산나물이 골고루 사용된 김밥을 제공하려는 것이다.

[0018] 구체적으로, 건조된 산나물을 밥과 혼합하여 사용함으로써 건조된 산나물 특유의 쫄깃한 식감을 제공하여 김과 고명 사이의 밥을 씹을 때 흥미를 돋우어 취식감을 높임과 더불어 산나물의 영양소를 부담없이 공급받을 수 있게 하려는 것이다.

[0019] 또한, 생채 산나물을 기타 고명과 함께 사용함으로써 산나물 특유의 향기와 맛을 느낄 수 있도록 함으로써 식욕을 북돋을 수 있게 하려는 것이다.

[0020] 특히, 건조 산나물과 생채 산나물은 조리 과정에서 각각 고추씨나 고추씨 끓인 물과 함께 기름을 두른 팬에 볶아 조리함으로써 종래의 나물이 포함된 김밥에 비해 유통 기간을 증가시킬 수 있게 하려는 것이다.

**과제의 해결 수단**

[0021] 본 발명의 산나물 김밥의 제조 방법은 상기와 같은 과제를 해결하기 위하여, 1) 건조 산나물을 준비하여 0 ~ 10℃의 물에 3 ~ 4시간 불린 다음 세척하는 단계와; 2) 불려진 건조 산나물을 0.5 ~ 2 시간 동안 물에 넣고 끓인 다음 0 ~ 10℃의 물로 세척하는 단계와; 3) 상기 2) 단계를 거친 건조 산나물을 가로, 세로 2 ~ 3 mm의 크기로 절단하는 절단단계와; 4) 절단된 건조 산나물에 양념을 첨가한 다음 팬에 기름을 두르고, 고추씨 또는 고추씨를 끓인 물 중 선택된 어느 하나를 팬에 첨가한 다음 5 ~ 10분 동안 볶은 후 냉각시키는 단계와; 5) 생채 산나물을 준비하여 세척한 후 끓는 물에 2 ~ 5분 동안 데친 다음 0 ~ 10℃의 물로 세척하는 단계와; 6) 데친 생채 산나물에 양념을 첨가한 다음 팬에 기름을 두르고, 고추씨 또는 고추씨를 끓인 물 중 선택된 어느 하나를 팬에 첨가한 다음 1 ~ 5분 동안 볶은 후 냉각시키는 단계와; 7) 밥을 준비한 다음 밥 100 중량부 대비 상기 4)단계에서 볶아진 건조 산나물 20 ~ 30 중량부를 혼합하는 단계와; 8) 김 위에 상기 7)단계에서 준비된 밥과 건조 산나물의 혼합물을 도포하는 단계와; 9) 상기 6)단계에서 볶아진 생채 산나물을 밥 100 중량부 대비 35 ~ 40 중량부 준비하고, 고명을 준비하여 볶아진 생채 산나물과 고명을 밥 위에 도포한 다음 김을 말아 김밥을 제조하는 단계;를 포함하여 구성된다.

[0022] 이때, 상기 건조 산나물은 묵나물, 취나물, 다래 순, 아주까리 잎, 고사리, 고비, 싸리 순, 망초대, 질경이, 산뽕잎, 시래기, 고추나물 중 선택된 어느 한 가지를 포함하여 구성된 것을 특징으로 한다.

[0023] 또, 상기 생채 산나물은 취나물, 다래 순, 두릅, 참나물, 돌미나리, 고사리, 고비, 잔대 싹, 오가피, 원추리, 달래, 들나물, 고추나물, 명아주, 산뽕잎 중 선택된 어느 한 가지를 포함하여 구성된 것을 특징으로 한다.

- [0024] 아울러, 상기 고명은 단무지, 햄, 맛살, 어묵, 우영, 계란지단, 참치, 치즈, 소고기, 당근, 오이, 시금치 중 선택된 어느 한 가지를 포함하여 구성되며, 상기 밥 100 중량부 대비 85 ~ 90 중량부가 도포되는 것을 특징으로 한다.
- [0025] 본 발명의 산나물 김밥은 상기 제조 방법에 의해 제조되어 볶아진 건조 산나물이 밥과 혼합되어 있으며, 볶아진 생채 산나물이 고명으로 밥 내부에 형성되어 있는 것을 특징으로 한다.

**발명의 효과**

- [0026] 본 발명에 의해, 나물을 건조된 산나물과 생채 산나물로 구분하여 준비한 후 건조된 산나물은 밥과 혼합하여 김 위에 도포하고, 생채 산나물은 여타의 고명과 함께 밥 위에 도포함으로써 산나물이 골고루 사용된 김밥이 제공된다.
- [0027] 구체적으로, 건조된 산나물을 밥과 혼합하여 사용함으로써 건조된 산나물 특유의 쫄깃한 식감을 제공하여 김과 고명 사이의 밥을 씹을 때 흥미를 돋우어 취식감을 높임과 더불어 산나물의 영양소를 부담없이 공급받을 수 있게 하려는 것이다.
- [0028] 또한, 생채 산나물을 기타 고명과 함께 사용함으로써 산나물 특유의 향기와 맛을 느낄 수 있도록 함으로써 식욕을 북돋을 수 있게 된다.
- [0029] 특히, 건조 산나물과 생채 산나물은 조리 과정에서 각각 고추씨나 고추씨 끓인 물과 함께 기름을 두른 팬에 볶아 조리함으로써 종래의 나물이 포함된 김밥에 비해 유통 기간을 증가시킬 수 있게 된다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0030] 이하, 본 발명의 산나물 김밥과 그 제조 방법에 대하여 상세히 설명하기로 한다.
- [0031] 1) 건조 산나물을 준비하여 0 ~ 10℃의 물에 3 ~ 4시간 불린 다음 세척한다.
- [0032] 이때 건조 산나물은 묵나물, 취나물, 다래 순, 아주까리 잎, 고사리, 고비, 짜리순, 망초대, 질경이, 산뽕잎, 시래기, 고추나물 중 어느 한 가지가 포함되도록 구성할 수 있다.
- [0033] 즉, 상기 산나물 중 어느 하나가 단독으로 사용되거나, 여러 산나물이 혼합되어 사용될 수도 있다.
- [0034] 물에 3 ~ 4시간 동안 불리는 것은 너무 오래 불릴 경우 건조 산나물 특유의 쫄깃함이 사라져 물러져 버리고, 덜 불릴 경우 딱딱한 식감을 갖게 되어 취식에 거부감을 느끼게 되기 때문이다.
- [0035] 2) 불려진 건조 산나물을 0.5 ~ 2 시간 동안 물에 넣고 끓인 다음 0 ~ 10℃의 물로 세척한다.
- [0036] 물에 불린 건조 산나물은 상기 시간동안 물에 넣고 삶은 후 상기 온도의 찬물로 세척하게 되면 풀어진 조직이 다시 탄탄해지면서 쫄깃쫄깃한 느낌을 제공하게 된다.
- [0037] 3) 상기 2) 단계를 거친 건조 산나물을 가로, 세로 2 ~ 3 mm의 크기로 절단한다.
- [0038] 절단 단계를 거치는 것은 밥에 산나물이 골고루 혼합될 수 있도록 하기 위함이다.
- [0039] 4) 절단된 건조 산나물에 양념을 첨가한 다음 팬에 기름을 두르고, 고추씨 또는 고추씨를 끓인 물 중 선택된 어느 하나를 팬에 첨가한 다음 5 ~ 10분 동안 볶은 후 냉각한다.
- [0040] 양념으로는 간장, 참기름, 들기름, 다진 마늘, 다진 파, 맛술, 참깨, 소금 등이 적당량 혼합되어 사용될 수 있다.

- [0041] 건조 산나물을 기름에 볶는 것은 건조 산나물의 유통 기간을 증가시키기 위함이며, 특히 고추씨나 고추씨를 끓인 물을 첨가하여 볶을 경우 유통기간이 보다 더 증가되어 쉽게 상하지 않게 된다.
- [0042] 5) 생채 산나물을 준비하여 세척한 후 끓는 물에 2 ~ 5분 동안 데친 다음 0 ~ 10℃의 물로 세척한다.
- [0043] 생채 산나물로는 취나물, 다래 순, 두릅, 참나물, 돌미나리, 고사리, 고비, 잔대 싹, 오가피, 원추리, 달래, 물나물, 고추나물, 명아주, 산 뽕잎 중 선택된 어느 한 가지를 포함하여 구성될 수 있다.
- [0044] 즉, 상기 산나물 중 어느 하나가 단독으로 사용되거나, 여러 산나물이 혼합되어 사용될 수도 있다.
- [0045] 생채 산나물을 물에 2 ~ 5분 동안 데치는 것은 상기 건조 산나물을 삶는 것과 시간 면에서 상당한 차이가 있음을 알 수 있다.
- [0046] 이는 생채 산나물의 경우 오랜 시간 동안 가열하게 되면 생채 산나물 특유의 영양소가 파괴되고, 생채 산나물 특유의 맛과 향이 날아가 버리기 때문이다.
- [0047] 즉, 짧은 시간 동안 살짝 데쳐 넘으로써 생채 산나물 특유의 맛과 향을 낼 수 있게 되는 것이다.
- [0048] 6) 데친 생채 산나물에 양념을 첨가한 다음 팬에 기름을 두르고, 고추씨 또는 고추씨를 끓인 물 중 선택된 어느 하나를 팬에 첨가한 다음 1 ~ 5분 동안 볶은 후 냉각한다.
- [0049] 이 과정에서 양념은 건조 산나물을 볶을 때와 유사하게 간장, 참기름, 들기름, 다진 마늘, 다진 파, 맛술, 참깨, 소금 등이 사용될 수 있으며, 이때 역시 고추씨 또는 고추씨를 끓인 물을 첨가하여 볶아냄으로써 유통기간을 증가시킬 수 있게 된다.
- [0050] 이때 생채 산나물을 볶는 시간은 건조 산나물을 볶는 시간보다 짧게 하여 생채 산나물 특유의 맛과 향이 날아가 버리지 않도록 한다.
- [0051] 7) 밥을 준비한 다음 밥 100 중량부 대비 상기 4)단계에서 볶아진 건조 산나물 20 ~ 30 중량부를 혼합한다.
- [0052] 8) 김밥용 김을 준비하여 김 위에 상기 7)단계에서 준비된 밥과 건조 산나물의 혼합물을 도포한다.
- [0053] 9) 상기 6)단계에서 볶아진 생채 산나물을 밥 100 중량부 대비 35 ~ 40 중량부 준비하고, 고명을 준비하여 볶아진 생채 산나물과 고명을 밥 위에 도포한 다음 김을 말아 김밥을 제조한다.
- [0054] 이때, 고명은 단무지, 햄, 맛살, 어묵, 우영, 계란지단, 참치, 치즈, 소고기, 당근, 오이, 시금치 중 선택된 어느 한 가지를 포함하여 구성될 수 있으며, 이때, 상기 밥 100 중량부 대비 85 ~ 90 중량부가 도포되는 것이 바람직하다.
- [0055] 이상과 같은 제조 방법에 의해 제조된 본 발명의 산나물 김밥은 볶아진 건조 산나물이 밥과 혼합되어 있으며, 볶아진 생채 산나물이 고명으로 밥 내부에 형성되어 있는 것을 특징으로 한다.
- [0056] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 상세하게 설명하기로 한다.
- [0057] <실시예 1> 산나물 김밥의 제조 1
- [0058] 건조된 취나물을 준비하여 0 ~ 10℃의 물에 3시간 불린 다음 흐르는 물에 세척하였다.
- [0059] 그런 다음 건조된 취나물을 1시간 동안 물에 넣고 끓인 다음 다시 0 ~ 10℃의 찬물로 세척하였다.

- [0060] 세척된 건조 취나물을 가로, 세로 2 ~ 3 mm의 크기로 절단하였다.
- [0061] 아올러, 간장, 참기름, 다진 마늘, 다진 파, 맛술, 참깨, 소금을 혼합하여 양념을 제조한 후 제조된 양념을 건조된 취나물에 첨가하여 버무렸다.
- [0062] 아올러, 고추씨를 준비하고, 양념에 버무려진 취나물을 팬에 놓고 그림을 두른 다음 5분 동안 볶아낸 후 상온에서 냉각했다.
- [0063] 한편, 건조되지 않은 취나물을 준비하여 흐르는 물에 세척한 후 끓는 물에 2분 동안 데친 다음 0 ~ 10℃의 찬물로 세척하였다.
- [0064] 아올러, 데친 취나물과, 고추 씨, 상기 양념을 기름을 두른 팬에 넣고 2분 동안 볶아낸 후 냉각했다.
- [0065] 아올러, 밥을 지어낸 후 밥 100g을 준비하고, 상기 볶아진 건조 산나물 25g을 밥과 골고루 혼합하여 준비했다.
- [0066] 혼합된 밥을 김 위에 골고루 퍼 도포하고, 고명으로 단무지, 햄, 맛살, 계란지단, 시금치를 준비하여 87.5g을 밥 위에 올려놓는 한편, 볶아진 생채 산나물 37.5g을 다른 고명과 함께 올려놓은 후 김을 말아 실시예 1의 김밥을 제조하였다.
- [0067] <실험예 1> 관능실험1
- [0068] 시중에서 판매되는 김밥을 구입하여 비교예1의 김밥으로 준비하였다.
- [0069] 실시예 1과 동일한 고명을 사용하되, 생 취나물을 세척하여 데친 다음 양념에 버무린 후 다른 고명과 함께 사용하여 비교예 2의 김밥으로 준비하였다.
- [0070] 실시예 1과 동일한 고명을 사용하되, 생 취나물을 세척하여 데친 다음 밥과 혼합하여 사용하여 비교예 3의 김밥으로 준비하였다.
- [0071] 이어 비교예 1 내지 3과 상기 실시예 1에서 제조된 김밥의 관능검사를 실시하여 비교하였다.
- [0072] 관능검사는 맛, 향, 씹는 느낌, 기호도로 구분하여 9 점 평정법을 이용하여 평가하였다.
- [0073] 연령과 성별을 고려하여 10 대 ~ 40 대 성인 남녀를 각각 연령대별로 10 명씩 총 40 명을 선발하였다.

**표 1**

맛, 향, 기호도에 대한 관능검사 결과

구분	맛	향	씹는 느낌	기호도	종합
실시예1	8.3	8.5	8.7	8.5	8.5
비교예1	5.1	4.8	4.3	7.6	5.5
비교예2	6.3	6.3	4.7	5.7	5.7
비교예3	6.1	6.4	4.7	5.8	5.8

- [0075] \* 관능 검사 수치(9 : 아주 좋음, 0 : 아주 나쁨)
- [0076] 상기 표 1의 결과로 볼 때, 실시예 1의 김밥이 맛과 향은 물론, 씹는 느낌에서 비교예 1 내지 3과 비교하여 훨씬 우수하게 나타난 것을 알 수 있다.
- [0077] <실험예 2> 관능시험 2
- [0078] 상기 실험예 1과 같이 동일하게 진행하되, 김밥을 제조한 지 24시간이 경과한 후 취식하도록 한 다음 동일하게 관능검사를 실시하여 표 2에 나타냈다.
- [0079] 이때의 온도는 최저 5, 최고 20℃의 온도였다.

**표 2**

맛, 향, 기호도에 대한 관능검사 결과

구분	맛	향	씹는 느낌	기호도	종합
실시예1	8.1	8.2	8.5	8.0	8.2
비교예1	3.1	3.8	3.3	3.6	3.45
비교예2	2.5	2.4	3.0	2.8	2.7
비교예3	2.6	2.6	3.5	2.9	2.9

[0080]

[0081]

\* 관능 검사 수치(9 : 아주 좋음, 0 : 아주 나쁨)

[0082]

상기 표 2의 결과로 볼 때, 김밥이 제조된 지 24시간이 지나도 실시예 1의 김밥은 종합적으로 맛과 향은 물론, 씹는 느낌에서 24시간 전에 비해 그다지 떨어지지 않았다.

[0083]

그러나, 비교예 1 내지 3의 김밥은 맛과 향은 물론 씹는 느낌이 현저히 떨어짐을 알 수 있다.

[0084]

이상, 살펴본 바와 같이 본 발명의 김밥은 산나물 특유의 맛과 향은 물론 씹는 느낌이 우수하며, 일정 시간이 지나도 그 맛과 향을 유지하고 있어 종래의 일반 김밥이나 산나물이 들어간 다른 김밥에 비해 훨씬 우수함을 알 수 있다.