

(19)대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(51) Int. Cl.<sup>7</sup>  
A23L 1/333

(45) 공고일자 2005년05월27일  
(11) 등록번호 10-0491475  
(24) 등록일자 2005년05월17일

(21) 출원번호 10-2003-0049286  
(22) 출원일자 2003년07월18일

(65) 공개번호 10-2005-0010255  
(43) 공개일자 2005년01월27일

(73) 특허권자 박영화  
충남 예산군 예산읍 주교리 214-1

(72) 발명자 박영화  
충남 예산군 예산읍 주교리 214-1

(74) 대리인 문승영

심사관 : 정기현

(54) 연체동물과 박을 이용한 음식물 제조방법

요약

본 발명은 낙지나 문어 같은 연체동물과 참조롱박을 주재료로 하여 얼큰하면서도 단백한 맛을 내고 건강도 증진시킬 수 있는 음식물(특히, 탕, 전골류)을 제조할 수 있도록 한 연체동물과 박을 이용한 음식물 제조방법에 관한 것으로서, 이러한 본 발명은, 적당한 크기의 그릇(탕류 및 전골류에 알맞은 그릇)에 정수된 깨끗한 물, 박 껍데기와 박씨가 몽쳐있는 숙, 무, 다시마, 통마늘, 청량고추씨, 멸치 을 넣고 센 불을 이용하여 소정 시간 끓여 육수를 제조하는 제1단계, 상기 제1단계에서 제조되는 끓는 육수에 박속(껍데기와 박씨가 몽쳐있는 숙을 제거한 것), 감자, 청량고추, 글루타민산 나트륨 및 핵산 조미료를 넣고 더 끓이는 제2단계, 상기 제2단계후 끓는 육수에 적당한 크기의 산낙지(또는 문어)를 민물에 행군 후 넣어서 소정 시간 끓이는 제3단계를 통해 박속 낙지탕(또는, 박속 문어탕)을 제조하게 된다.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 연체동물과 박을 이용한 음식물 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 낙지나 문어 같은 연체동물과 참조롱박을 주재료로 하여 얼큰하면서도 단백한 맛을 내고 건강도 증진시킬 수 있는 음식물(특히, 탕, 전골류)을 제조할 수 있도록 한 연체동물과 박을 이용한 음식물 제조방법에 관한 것이다.

통상, 산업화가 고도화되어가면서 우리생활에 인스턴트식품의 공급이 증가하게되고, 서구화가 진행되면서 외래의 음식이 우리 생활에 깊숙이 자리잡은 지 오래되었지만 정작 우리 고유의 음식은 점점 자취를 감춰가고 있다.

이에 우리 고유전통의 맛을 살리면서 현대인의 입맛에 맞고 세계인의 입맛에 마출수 있도록 우리 고유 전통 요리를 계승, 발전시켜야함은 필연적이다.

종래에 낙지나 문어 같은 연체동물을 이용한 음식물 제조방법은 많았으나, 연체동물과 박(특히, 참조롱박)을 주재료로 이용하여 우리 고유의 전통요리를 계승하면서도 독특한 맛을 내는 음식물 제조방법은 찾아볼 수 없었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

이에 본 발명은 우리 고유의 전통 요리를 계승, 발전시키면서 얼큰하고 단백하면서도 건강 증진에 도움이 되는 음식물을 제조할 수 있도록 제안된 것으로서,

본 발명의 목적은, 낙지나 문어 같은 연체동물과 참조롱박을 주재료로 하여 일큰하면서도 단백한 맛을 내고 건강도 증진시킬 수 있는 음식물(특히, 탕, 전골류)을 제조할 수 있도록 한 연체동물과 박을 이용한 음식물 제조방법을 제공하는 데 있다.

상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명은,

적당한 크기의 그릇(탕류 및 전골류에 알맞은 그릇)에 정수된 깨끗한 물 1000ml, 박 껍데기와 박씨가 묻쳐있는 속 180g, 무 100g, 다시마 5g, 통마늘 20g, 청량고추씨 6g, 멸치 4g을 넣고 센 불을 이용하여 20 ~ 30분 정도 끓여 육수를 제조하는 제1단계와;

상기 제1단계에서 제조되는 끓는 육수에 2 ~ 3cm 정도 크기의 박속(껍데기와 박씨가 묻쳐있는 속을 제거한 것)을 10 ~ 15개, 5cm 정도 크기의 감자를 4 ~ 5개, 청량고추 5 ~ 8개, 글루타민산 나트륨 및 핵산 조미료 4g를 넣고 5분 정도 더 끓이는 제2단계와;

상기 제2단계후 끓는 육수에 적당한 크기의 산낙지(또는 문어)를 민물에 행군 후 넣어서 소정 시간 끓이는 제3단계로 이루어짐을 특징으로 한다.

**발명의 구성 및 작용**

이하 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명의 바람직한 실시 예를 첨부한 도면에 의거 상세히 설명하면 다음과 같다.

일반적으로 연체동물인 낙지, 문어, 쭈꾸미, 오징어 등은 단백질, 지방, 탄수화물, 회분, 칼슘, 인, 비타민, 철 등의 각종 영양성분을 다량 함유하고 있는 고단백 식품으로 알려져 있다.

특히, 낙지는 위장을 튼튼히 해주고 오장을 편하게 하며, 보혈 강장 효과가 있고 근육을 강하게 하며, 뼈를 튼튼하게 해주고 허로에도 좋은 것으로 널리 알려져 있다. 또한 낙지에는 질 좋은 단백질이 많이 포함되어 있어 심장병 치료에도 좋은 것으로 알려져 있다. 일본에서는 1940년 전후하여 낙지를 삶은 국물로부터 "타우린"이란 약을 만들어 심장병은 물론 결핵의 치료를 위해서도 사용해 왔다고 한다. 타우린은 혈중 콜레스테롤의 양을 억제하는 작용을 한다. 그리고 타우린은 콜산과 결합하여 타우로콜산이 된다. 이것은 사람의 담즙(쓸개즙)에서 지방을 유화시키는 작용을 한다. 주요 영양소를 살펴보면, 단백질 14.6g, 지방 0.6g, 회분 1.6g, 칼슘 23mg, 인 308mg, 철 0.3mg, 비타민 B 8.32mg, 수분 83.7g, 탄수화물 0.3g이 포함되어 있다.

그리고 문어는 한방의학상 혹은 민방에서의 효용가치가 높은 수산식품이다. 민방에서 쓰임새를 보면, 두드러기가 났을 때나 동상에 걸렸을 때 그 삶은 물로 닦아내 치료하기도 했고, 손질 과정에서 떼어낸 먹통에 들어있는 먹물은 치질치료에 효능이 있는 것으로 알려져 있다. 한방에서도 문어가 성인병과 빈혈치료에 효과가 있고 시력회복에도 좋은 것으로 여겨오고 있다. 문어에 내포된 주요 영양소를 살펴보면, 단백질 72.0g, 칼슘 115mg, 인 648mg, 철 3.0mg, 타우린 4,389mg이 포함되어 있다.

한편, 박은, 호과, 첩호, 포로, 포, 호로, 호서, 박아지, 호로박, 참조롱박, 바꼬지, 박속, 동과자등으로도 불리는 덩굴 풀로서 민가에서 재배한다. 박은 외과 1년생 덩굴 풀로서 아프리카 또는 열대 아시아가 원산이다. 효능을 살펴보면, 이뇨, 백일해, 중독해독, 신장병에 좋은 것으로 알려져 있으며, 민간 요법을 살펴보면, 식용, 관상용, 약용으로 쓰인다. 열매의 껍질을 말린 것에 감초를 섞어 달여 마시면 백일해 또는 기침멧이에 좋다. 종자 또는 껍질 말린 것을 달여 마시거나 또는 과실의 살을 요리해서 먹으면 이뇨에 효과가 있으며, 수종, 각기, 치질, 부녀자의 월경불순에 좋은 효과를 볼 수 있다.

주지한 문어, 낙지, 박은 본 발명에 의해 제조되는 음식물의 주재료로서, 이하에서는 상기와 같은 주재료와 기타 조리 재료를 이용하여 실질적으로 음식물을 제조하는 과정을 설명하면 다음과 같다.

먼저 첫 번째 단계로서, 적당한 크기의 그릇(탕류 및 전골류에 알맞은 그릇)에 정수된 깨끗한 물, 박 껍데기와 박씨가 묻쳐있는 속, 무, 다시마, 통마늘, 청량고추씨, 멸치 등을 넣고 센 불을 이용하여 소정시간 끓여 육수를 제조하게 된다.

여기서 육수 제조시 재료표는 아래 [표1]과 같다.

**표 1.**  
**육수제조시 재료표(2인분 기준)**

재료명	단위	중량
정수 물	ml	1000
박 껍데기 및 박씨가 들어있는 속	g	180
무	g	100
건 다시마	g	5
건 멸치	g	4
생조개	g	50
통 마늘	g	20
청량고추씨	g	6

두 번째 단계로서, 끓는 육수에 박속(겉데기와 박씨가 뭉쳐있는 속을 제거한 것), 감자, 청량고추, 글루타민산 나트륨 및 핵산 조미료를 소정량 넣고 소정 시간 더 끓이게 된다.

여기서 박속 낙지탕 조리시 재료표는 아래 [표2]와 같다.

**표 2.**  
박속 낙지탕 조리시 재료표(2인분 기준)

재료명	단위	중량 및 개수
청량고추	개수	5 ~ 8
박속(박씨가 뭉쳐있는 부분을 제거한 속)	2 ~ 3cm	10 ~ 15
감자	5cm	4 ~ 5
글루타민산 나트륨 및 핵산 조미료	g	4

세 번째 단계로서, 적당한 크기의 산낙지를 민물에 행군 후 끓는 육수에 넣어서 소정 시간 끓이게 된다. 여기서 산낙지는 박속 낙지탕을 위한 것이며, 박속 문어탕을 끓일 경우에는 문어를 민물에 행군후 적당한 크기로 잘라서 끓는 육수에 넣어 소정시간 끓이게 된다.

이렇게 하여 완성된 박속 낙지탕은 별도로 만들어진 소스에 찍어서 먹게된다.

여기서 소스 제조 재료표는 아래의 [표3]과 같다.

**표 3.**  
소스 제조 재료표(30인분 기준)

재료명	단위	중량
진간장	ml	500
백설탕	g	40
식초	ml	300
통 참깨	g	40
청량고추 다진 것	개	20
고춧가루	g	40
쪽파 다진 것	g	20

**발명의 효과**

이상에서 상술한 본 발명에 따르면, 낙지나 문어 같은 연체동물과 참조롱박을 주재료로 하여 얼큰하면서도 단백한 맛을 내고 건강도 증진시킬 수 있는 음식물(특히, 탕, 전골류)을 제공할 수 있는 이점이 있다.

**(57) 청구의 범위**

**청구항 1.**

적당한 크기의 그릇(탕류 및 전골류에 알맞은 그릇)에 정수된 깨끗한 물 1000ml, 박 겉데기와 박씨가 뭉쳐있는 속 180g, 무 100g, 다시마 5g, 통마늘 20g, 청량고추씨 6g, 멸치 4g을 넣고 센 불을 이용하여 20 ~ 30분 정도 끓여 육수를 제조하는 제1단계와;

상기 제1단계에서 제조되는 끓는 육수에 2 ~ 3cm 정도 크기의 박속(겉데기와 박씨가 뭉쳐있는 속을 제거한 것)을 10 ~ 15개, 5cm 정도 크기의 감자를 4 ~ 5개, 청량고추 5 ~ 8개, 글루타민산 나트륨 및 핵산 조미료 4g를 넣고 5분 정도 더 끓이는 제2단계와;

상기 제2단계후 끓는 육수에 적당한 크기의 산낙지(또는 문어)를 민물에 행군 후 넣어서 소정 시간 끓이는 제3단계로 이루어짐을 특징으로 하는 연체동물과 박을 이용한 음식물 제조방법.