



코로나19 장기화에 따른 엔데믹 시대를 맞아 평창산양삼이 명품 건강식품으로 각광을 받고 있다. 사진은 산양삼이 심어진 평창의 산.



산양삼



산양삼 열매

자연에서 키운 야생산삼

‘평창 산양삼’으로 원기회복하세요



산양삼한우곰탕



산양삼 두유



화락진생 건삼

◇왜 평창산양삼인가?

1992년 강원영림서가 진행한 가리왕산 국유림도 개설공사 현장에서 돌비석이 발견됐다. 한자로 '강릉부삼산봉표(江陵府參山封標)'라고 큰 글씨로 쓰여진 돌비석은 현재 강원도유형문화재 제113호로 지정된 정선강릉부삼산봉표다.

'강릉부에서 세운 삼산봉표'로서 지금의 평창군진부면 가리왕산 경계에 세워진 비석으로 조선영조때 임금님께 진상되는 산삼이 묻혀있는 곳이니 산림출입을 금한다는 의미를 지녔다.

우리나라 유일의 삼산봉표가 있는 평창군은 2017년 국내에서 처음으로 산양삼으로 지리적 표시 제55호를 받았다. 그 이전인 2014년에는 산양삼특구로 지정됐다.

삼씨를 밭에서 키우면 인삼, 산에서 키우면 산삼이 된다. 산양삼은 인삼의 종자를 산에 파종해 인공시설을 설치하지 않고 자연상태로 재배한 삼이다.

인삼으로 유명했던 우리나라는 삼국시대부터 조선시대까지 주요 특산품이자 주요 교역물품으로, 또 왕이나 고위관료에게 바치는 진상품으로 많이 활용됐다. 그러나 인삼보다 더 우위로 치는 것이 바로 산삼이었다. 워낙 귀했기에 함부로 찾을 수도 없었는데 그 귀한 산삼중에서도 평창에서 나는 산삼을 으뜸으로 쳤기에 삼산봉표까지 세워 사람들의 접근을 막은 것이다.

◇평창 산양삼의 효능

산양삼에는 인삼과 동일하게 인삼사포닌과 같은 유효 성분이 함유되어 있으며, 면역력 강화, 피로회복, 노화방지, 항산화 작용, 혈압강하, 혈당조절 등의 효능이 있다고 알려져 있다. 효능은 비슷하데 산양삼을 찾는 사람들은 인삼과 산양삼의 가장 큰 차이로 비료와 농약을 꼽는다. 6년 동안 한 밭에서 인삼을 키우기 위해서는 비료와 농약을 안칠 수 없다. 그러나 산양삼은 삼씨를 산에 뿌린 뒤 농약을 치거나 비료를 주지 않고 자연상태 그대로 키운다. 그런 까닭에 유사한 효능을 갖고 있어도 더욱 자연에 가깝다는 평가를 받는다.

◇산양삼은 왜 5~7년산이 가장 많은가?

산양삼은 산삼이다. 자연으로 나는 것이 산삼이라면 사람이 삼씨를 뿌려 자연상태로 키운 것은 산양삼이다. 산삼은 삼천년을 산다는 전설이 있는데 이 전설에 따르면 산삼은 지구상에서 가장 오래된 생명체 중 하나로, 삼천 년이 지나면 뿌리가 꺾이고 줄어들어 죽게 된다는 것이다. 산삼이 살아가는 시간은 환경, 생육조건, 수확시기 등에 따라 달라질 수 있지만, 일반적으로는 5~7년 정도가 한 사이클이라고 알려져 있다.

김계남 평창산양삼특구영농조합 대표는 "산양삼은 일반적으로 5~7년 정도가 되면 녹아서 사라지는 경우가 많다. 그래서 잘 살려서 10년 이상 키운 산양삼이 귀한 것"이라고 했다. 20년 이상 산양삼을 키운 김 대표는 "산삼이 인간의 건강과 장수를 도와줄 수 있는 놀라운 식재료로 여겨지는 것은 그만큼 키우기 어렵고 귀한 식재료이기 때문"이라고 덧붙였다.

현재 산양삼을 원료로 평창산양삼한우곰탕, 산양삼두유, 평창산삼주, 산양삼발효한, 산양삼초콜릿, 산양삼유산균, 산양삼 건삼 등 15개

가 넘는 각종 가공제품이 생산되고 있다.

농업회사법인㈜우리두는 산양삼두유와 산양삼 진액인 삼감마마, 산양삼을 건조한 화락진생 튜브건삼, 산양삼유산균이 패밀라, 견삼담 금주 DIY키트, 산양삼꿀단지 등의 제품을 출시했다.

조재영㈜우리두 대표는 서울대 평창캠퍼스에서 박사과정을 밟으며 연구원으로 있다가 평창 산양삼의 가치를 발견하고 농업회사법인으로 창업한 케이스다. 조 대표는 "산양삼에 들어있는 각종 성분이 인간의 노화를 예방하고 면역력을 높여는데 효과가 크다는 것을 알게되면서 산양삼을 우리 국민들이 좀 더 편하게, 꾸준히 먹을 수 있는 방법을 고민하면서 다양한 가공품을 만들게 됐다"고 소개했다. (주)우리두는 평창에서 나는 평과 산양삼을 활용한 '산양삼두유'와 소주에 갇힌 한 뿌리를 넣어 먹으면 바로 산양삼주를 만들 수 있는 '화락진생 튜브건삼'을 생산하고 있다.

동인발효삼영농조합법인은 산양삼을 발효시킨 발효산양삼과 발효산양삼으로 만든 환, 산양삼차, 산양삼주인 심향 등의 제품을 생산한다. 이원경 동인발효삼 영농조합법인 대표는 "발효 산양삼을 만들면서 산양삼의 효능이 높아진 것은 물론 몸에 거부감 없이 영양소를 분해하고 흡수시켜 줘 먹어본 손님들이 면역력 강화, 피로회복 등에 효과를 얻었다고 고마워한다"고 말했다.

산양삼을 받으면 공복에 생산양삼을 먹거나 산양삼주를 많이 마근다. 그래서 산양삼주는 대부분은 20도에서 25도 내외다. 그런데 40도 산양삼주도 있다.

산삼마을영농 조합법인 항노의의 산양삼주 산추다. 산추는 20도짜리와 40도 짜리가 있는데 40도 산추는 안동소주의 증류소주 방식을 그대로 때와 산양삼주 담근주를 만들었다. 산삼마을 영농조합법인은 한우에 산양삼을 넣고 끓인 산양삼 한우곰탕도 출시해 소비자들에게 큰 인기를 얻고 있다.

◇평창산양삼과 그린바이오 산업

평창 산양삼이 더 유명해진 이유는 지리적, 기후적 조건에 맞아 높은 품질의 산양삼이 생산되기 때문이다. 2014년 산양삼 특구로 지정된 후 평창군은 산양삼을 활용한 생물자원사업도 집중 육성해 기존 산양삼농가에 대한 지원을 늘렸다. 그 결과 산양삼 재배 농가가 55개에서 300여개로 크게 늘었으며 군유림을 활용해 1376ha 규모의 국내 최대 산양삼 재배단지도 조성했다.

값싼 수입산 산양삼이 평창산양삼으로 둔갑해 유통되는 등 유명세에 따른 부작용도 나타났다. 평창군은 이런 문제를 해결하기 위해 2017년 산양삼의 지리적 표시를 등록했고 고품질의 산양삼 생산을 위해 산양삼생산이력제 시스템도 갖췄다. 생산 전 과정을 소비자가 알 수 있는 제도를 도입해 신뢰도를 높였다.

봉평면에 만들어진 임산물클러스터 가공유통센터에서는 지난해 부터 '평창산양삼축제'도 열리고 있다.

삼재국 평창군수는 "2014년 산양삼특구 지정에 이어 2017년 전국 최초로 지리적표시제를 취득한 평창군의 산양삼 생산활성화지원, 브랜드마케팅, 산양삼을 활용한 체험관 개설 및 관광활성화, 소비자들이 신뢰할 수 있는 제품 개발 및 판매활성화를 위해 더욱 노력하겠다"고 말했다. /강원일보=조성원기자

임금께 진상된 산삼 묻혀 있던 곳 '강릉부삼산봉표' 돌비석 발견 강원도유형문화재 제113호 지정

삼씨를 깊은 산에 뿌린 뒤 비료·농약 없이 자연상태로 키워 사포닌 성분 면역력 강화 등 효과

곰탕·두유·유산균 등 가공식품 생산 지리적 표시·생산이력제 시스템 갖춰



강원도유형문화재 제113호로 지정된 정선강릉부삼산봉표.