



Mungyeong



오미자의 매력에 빠진

원본이미지 참고용으로 배포된
본 이미지에 대한 저작권과 지적재산권은
소속 작가에게 있습니다. 복제나 이미지
공유 행위는 저작권법 및 컴퓨터
프로그램 보호법에 의거하여
민,형사상의 책임을 모두 져야 합니다.

오미자

으로 배포된
자료의 기재에 대하여

오미자

오미자의 효능

오미자 재배 / 오미자의 분류 / 오미자 즐기는 법

오미자(五味子)는 한자 그대로 다섯 가지 맛[五味]이 나는 씨앗[子]이다. 단맛, 신맛, 쓴맛, 매운맛, 짭맛이 난다. 그 중에 신맛이 가장 강하다. 떫은맛도 나는데 오미자라는 이름 때문에 이 맛에 대해서는 별로 집중하지 않는다. 온갖 맛이 다 나는 씨앗이라 할 수 있을 것이다. 오미자는 한약재로도 쓰이지만 일상에서 음료로 쓰이는 예가 더 많다. 말린 오미자를 물에 우리거나 생오미자에 설탕 또는 꿀을 더한 오미자즙액에 물을 더하여 차로 마신다. 이 오미자차는 한국 전통 음료로 널리 알려져 있는데, 특히 건강에 좋다 하여 최근에 많이 마신다.

한반도 전역에서 자연산의 오미자가 나온다. 특히 지리산, 덕유산, 태백산 일대의 오미자가 질이 좋기로 이름이 나 있다. 자연 상태의 오미자는 그 양이 적어 요즘은 대부분 재배를 해서 얻는다. 오미자는 여름 기온이 높은 지역에서는 잘 자라지 못하므로 주로 산간지에서 재배를 한다. 또 습한 땅을 싫어하므로 다소 거친 흙을 지니고 있는 경사지의 밭이 재배 적지이다. 경북 문경이 전국 오미자 생산량의 절반 정도를 차지하게 된 것은 오미자 재배에 꼭 맞는 지리적 조건을 갖추고 있기 때문이다. 특히 동로면은 오미자 특구로 지정되어 있을 정도로 오미자 재배가 흔한데, 황장산을 등지고 있는 비탈의 땅이 오미자 재배에 더없이 좋은 밭인 것으로 알려져 있다.

오미자의 줄기는 가는 덩굴이다. 재배를 하기 위해서는 이 덩굴을 유인하여야 한다. 울타리 모양으로 덩굴을 유인하는 줄을 쳐서 일정한 높이까지만 자라게 한다. 하우스 모양의 틀을 만들어 그 골조에 덩굴을 유인하여 재배하기도 한다. 오미자는 씨앗을 뿌려 묘목을 얻은 다음에 그 묘목을 심는 방법으로 재배를 한다. 묘목을 심고 3년차부터는 수확을 할 수 있는데 4년차는 되어야 수확량이 많아진다. 한번

니다. 복제나 이미지
법 및 컴퓨터
외거하여
모두 져야 합니다.



수확을 한 줄기는 다음해에 열매를 많이 달지 않으므로 한 줄기는 제거하고 새 줄기를 올리는 관리를 해주어야 한다.

자생하는 식물이라 하여 병해충이 없는 것은 아니다. 점무늬병이며 탄저병 등이 붙는다. 한약재 또는 건강식품으로 쓰는 것이니 농약을 함부로 칠 수 있는 것이 아니다. 그래서, 토양에서 오는 병을 막기 위해 오미자 밭에는 검정 비닐 등이 덮여 있다. 이 비닐은 잡초를 제거해주는 역할도 한다. 오미자 농사에서 가장 손이 많이 가는 것은 수확이다. 한번에 다 익는 것이 아니니 한 밭의 것도 여러 번 나누어 수확 작업을 하여야 한다. 한 나무에서 한번 거두고 난 다음 대엿새 후 또 거두어야 하는데, 이를 대엿새 번 반복하여야 한다. 오미자 수확기에는 눈코뜰새 없이 바쁘다.



원본이미지 참고용
본 이미지에 대한
소속 작가에게 있습
공유 행위는 저작권
프로그램 보호법에
민,형사상의 책임을

오미자 우린 물에 오미자를 넣고 찌는 것이다. 오미자 우린 물은 오미자의 붉은 색을 그대로 드러낸다. 이만큼 고운 색의 음료는 드물다.

오미자는 덩굴식물이다. 자연 상태에서는 오미자의 덩굴이 10미터 높이까지 나무를 타고 오른다. 가을이면 낙엽이 지고, 여러 해 산다. 중국과 한국, 일본 등지의 야산에서 자생을 한다. 봄이면 꽃이 피고 가을이면 그 꽃자리에서 송이의 열매가 붉게 맺는다. 꽃은 향기롭고 열매는 예뻐 관상용으로 재배되기도 한다. 오미자차를 마시는 문화는 한국과 중국, 일본이 공유하고 있다. 어느 지역에서나 대중적인 음료는 아니다. 그 맛이 북 잡하여 꺼리는 사람들이 많은 까닭일 것으로 보인다.

