

제주지역 사찰음식으로 이용되는 식물에 대한 연구

송정민, 양효선, 선병윤¹, 김철환¹, 도선길², 김영주³, 송관필^{3*}

제주대학교 화학과, ¹전북대학교 생명과학과, ²(주)유니베라, ³(재)제주테크노파크 코스메틱클러스터사업단

A Study on the Plants Used as Temple Food in Jeju Island

Jung-Min Song, Hyo-Sun Yang, Byung-Yun Sun¹, Chul Hwan Kim¹, Seon-Gil Do²,
Young-Ju Kim³ and Gwanpil Song^{3*}

Department of Chemistry, Jeju National University, Jeju 690-756, Korea

¹Department of Biological Sciences, Chonbuk National University, Jeonju 561-756, Korea

²Univera, Inc., Seoul 133-120, Korea

³Cosmatic Cluster Agency, Jeju Technopark, Jeju 690-121, Korea

Abstract - We examined plants that were used as temple food in Jeju from May 2011 to January 2012. Thirty-six temples participated in the study, and there were 58 questionnaire respondents. Fifty-seven taxa were used as temple food, which belonged to 27 families, 51 genera, 55 species, and two varieties. The most commonly used family-based taxa were eight species of Compositae, six species of Cruciferae, and four species of Umbelliferae. Ten species of woody plants and 25 species of Jeju native plants were also used as temple food. The most useful part was the leaf, followed by the root, leaflet, and fruit. A patent search showed that most of the surveyed plants were covered by intellectual property rights. Forty-eight species had food-related patents, 34 species had cosmetics-related patents, and 38 species had medicine-related patents. The purchase and procurement of Jeju temple food plants usually depended on the market or plant cultivation rather than the use of the plants. Gathering of wild herbs for temple food has been performed on a limited basis. Therefore, collecting traditional knowledge for the use of Jeju plant resources should be conducted under different conditions rather than through a temple-related study.

Key words - Traditional knowledge, Regional folk plants, Local name, Jeju, Temples, Food

서 언

최근 국제적으로 생물지식에 대한 보호를 강화시키고 있으며, 이익공유에 대한 국제적 합의가 이루어진 상태로서 전통지식에 대한 정보 수집은 매우 중요한 일로서 많은 보고가 이루어지고 있다. 또한 경제적 이익을 창출할 수 있는 제품을 개발하기 위하여 생물에 대한 지식을 습득하기 위해 노력을 다하고 있다. 이러한 추세에 따라 지역마다 전통 지식을 바탕으로 하는 민속식물에 대한 연구, 산나물에 대한 전승지식 연구 등이 수행되고 있다(Chung *et al.*, 2010; Park, 2010; Chung *et al.*, 2011; Im *et al.*, 2011). 특히, 이에 관한 연구는 전통지식이 과거부터 지속

적으로 이어져 왔다고 여겨지는 사찰에 대해서 비교적 많이 수행되었다.

제주도는 한라산을 중심으로 동서가 긴 타원형의 화산섬으로 273개소의 사찰이 있고, 이중 12개의 사찰이 문화재로 지정돼 있다(문화체육관광부, 2008). 사찰 음식은 자연의 생산물을 자연의 순리에 순응하여 섭취하는 환경 중심적 식문화를 갖는다(Sun, 2002). 그만큼 주변에서 얻을 수 있는 채식 위주의 음식문화를 갖게 되는데, 제주도는 약 2,000종의 식물이 분포함에 따라 이용하는 식물이 종수가 다양할 것으로 예상된다. 그러나 현재 제주에서의 식물 이용에 관한 보고에 의하면 많은 식물종의 분포 현황에 비하여 그리 다양하지 않다(이 등, 2008).

*교신저자(E-mail) : gwanpill@hanmail.net

우리나라 전통 음식의 하나인 사찰 음식에 이용되는 식물은 65과 135속 161종으로 이 중 132종이 약용식물로 약성을 가지고 있다는 보고(송 등, 2005), 사찰음식의 대중화를 위한 보고(김, 1999; Sun, 2002; 장, 2011), 음식을 먹는 스님들의 건강에 대한 연구(Lee, 1996; Kim and Lee, 2006) 등이 지속적으로 보고되고 있다. 또한 사찰의 음식도 생활양식 및 시대변화에 따른 영향을 받고 있으나, 불살생의 규율 때문에 육류의 섭취가 이루어지지 않아 단백질과 지질의 섭취가 부족할 뿐 비타민과 무기질의 결핍이 없는 식단을 가지고 있기 때문에 여러 성인병 질환이 일반인들에 비해서 양호하다는 보고가 있는 바와 같이 건강식으로서 전통 사찰 음식에 대한 관심이 고조되고 있다 (Yoo and Lee, 1996).

현재 국내에는 전통사찰이 935개소인 것으로 집계되고 있으며, 이 중, 제주도에는 12개 사찰이 전통사찰로 지정되어 있다(문화체육관광부, 2008). 이처럼 육지지역의 사찰수에 비하여 제주도의 사찰 수가 적기 때문에 사찰 음식에 관한 연구는 주로 육지지역을 중심으로 이루어져 왔다. 결과적으로 육지지역과는 전혀 다른 생태적 환경을 갖는 제주도만의 사찰 음식에 관한 조사 및 연구가 거의 이루어지지 않았다.

따라서 본 연구는 제주 지역에 분포하는 12개의 전통 사

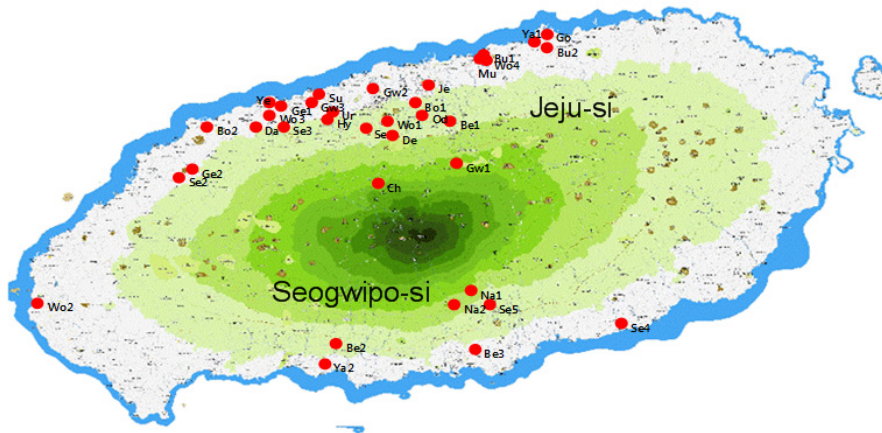
찰을 비롯한 24개의 일반 사찰을 대상으로 식재료로 이용되는 식물 및 이용정보를 확보하여 전통사찰의 효율적 관리의 기초자료를 제공하고자 실시하였다.

재료 및 방법

본 연구는 제주 지역 전통 사찰 음식 현황을 파악하기 위하여 문화재청에 등록된 우리나라 전통사찰 935곳 중 제주에 분포하는 12개 사찰(문화체육관광부, 2008)과 일반사찰 24개 사찰을 조사하였다(Table 1, Fig. 1). 조사 기간은 2011년 5월부터 2012년 1월까지이며, 조사 대상자는 불교에 귀의한지 최소 10년이 넘는 55세 이상의 스님들과 공양주들을 대상으로 실시하였으며, 대상자 수는 사찰별 1~3명, 총 58명을 대상으로 조사하였다.

조사 방법은 면담을 통한 설문으로서 문헌조사 및 예비조사를 통하여 식물목록 등을 작성하여 설문시 참고자료로 활용하였고, 설문지(Semi-constructed questionnaire interview)는 나이, 성별, 식물명, 지방명, 채집시기, 이용방법, 습득과정, 보관방법 등의 내용을 조사 기록하였다.

조사된 식물목록은 설문지를 분석하여 작성하였고, Lee (1996), Lee(2003a,b), Lee(2006) 등의 식물도감에 의해 동정하였으며, 목록의 배열순서 및 사용한 학명은 Flora



Ch: Cheonwangsa, Bu1: Bultapsa, Gw1: Gwaneumsa, Wo1: Woljeongsa, Je: Jeseoksa, Bo1: Bodeoksa, Wo2: Wolseongsa, Wo3: Woryeongsa, Bo2: Bogwangsa, Da: Daewonjeongsa, Ge1: Geungnaksa, Bu2: Bulsaritapsa, Go: Gogwansa, Hy: Hyeeseongsa, Ur: Urijeol, Gw2: Gwaneumjeongsa, Se1: Seollimsa, Be1: Beobeumsa, Wo4: Wondangsa, Mu: Mungangsa, Ge2: Geumcheonsa, Se2: Seonunjeongsa, Od: Odeungseonwon, Ya1: Yangjinsa, Gw3: Gwangjesa, Su: Sujeongsa, De: Deokjinsa, Ye: Yeonhwajeongsa, Se3: Seongnamsa, Be2: Beopwasa, Ya2: Yakcheonsa, Na1: Namgukseonwon, Se4: Seongwangsa, Be3: Beopjangsa, Se5: Seondeoksa, Na2: Nagwonsa

Fig. 1. The investigation site of Temple Food in Jeju island.

of Korea Editorial Committee(2007)의 한국 관속식물의 속식물지에 따랐다. 또한 과 이하의 순서는 알파벳순으로 정리하였고, 조사된 식물들의 약용으로의 활용은 한국본초

도감(안, 1998), 약초의 성분과 이용(문, 1984), 중약대사전(김 등, 2004)를 이용하여 조사하였다. 한편, 특허에 관해서는 특허청의 특허정보검색서비스(Kipris)를 이용하였다.

Table 1. Names and localities of investigated temples in this study

		Temple name	Investigation site
1	Ch	Cheonwangsa	Nohyeong-dong, Jeju-si, Jeju-do
2	Bu1	Bultapsa	Samyang-dong, Jeju-si, Jeju-do
3	Gw1	Gwaneumsa	Ara-dong, Jeju-si, Jeju-do
4	Wo1	Woljeongsa	Ora-dong, Jeju-si, Jeju-do
5	Je	Jeseoksa	Ido-dong, Jeju-si, Jeju-do
6	Bo1	Bodeoksa	Donam-dong, Jeju-si, Jeju-do
7	Wo2	Wolseongsa	Gosan-ri, Hangyeong-myeon, Jeju-si, Jeju-do
8	Wo3	Woryeongsa	Sanggwi-ri, Aewol-eup, Jeju-si, Jeju-do
9	Bo2	Bogwangsa	Gonac-ri, Aewol-eup, Jeju-si, Jeju-do
10	Da	Daewonjeongsa	Susan-ri, Aewol-eup, Jeju-si, Jeju-do
11	Ge1	Geungnaksa	Sanggwi-ri, Aewol-eup, Jeju-si, Jeju-do
12	Bu2	Bulsaritapsa	Jocheon-ri, Jocheon-eup, Jeju-si, Jeju-do
13	Go	Gogwansa	Jocheon-ri, Jocheon-eup, Jeju-si, Jeju-do
14	Hy	Hysesongsa	gwangnyeong-ri, Aewol-eup, Jeju-si, Jeju-do
15	Ur	Urijeol	gwangnyeong-ri, Aewol-eup, Jeju-si, Jeju-do
16	Gw2	Gwaneumjeongsa	Yeon-dong, Jeju-si, Jeju-do
17	Se1	Seollimsa	Yeon-dong, Jeju-si, Jeju-do
18	Be1	Beobeumsa	Ara-dong, Jeju-si, Jeju-do
19	Wo4	Wondangsa	Samyang-dong, Jeju-si, Jeju-do
20	Mu	Mungangsa	Samyang-dong, Jeju-si, Jeju-do
21	Ge2	Geumcheonsa	Bongseong-ri, Aewol-eup, Jeju-si, Jeju-do
22	Se2	Seonunjeongsa	Bongseong-ri, Aewol-eup, Jeju-si, Jeju-do
23	Od	Odeungseonwon	Odeung-dong, Jeju-si, Jeju-do
24	Ya1	Yangjinsa	Jocheon-ri, Jocheon-eup, Jeju-si, Jeju-do
25	Gw3	Gwangjesa	Oedo-dong, Jeju-si, Jeju-do
26	Su	Sujeongsa	Oedo-dong, Jeju-si, Jeju-do
27	De	Deokjinsa	Nohyeong-dong, Jeju-si, Jeju-do
28	Ye	Yeonhwajeongsa	Hagwi-ri, Jeju-si, Jeju-do
29	Se3	Seongnamsa	Goseong-ri, Aewol-eup, Jeju-si, Jeju-do
30	Be2	Beopwasa	Hawon-dong, Seogwipo-si, Jeju-do
31	Ya2	Yakcheonsa	Daepo-dong, Seogwipo-si, Jeju-do
32	Na1	Namgukseonwon	Sanghyo-dong, Seogwipo-si, Jeju-do
33	Se4	Seongwangsa	Namwon-ri, Namwon-eup, Seogwipo-si, Jeju-do
34	Be3	Beopjangsa	Seogwi-dong, Seogwipo-si, Jeju-do
35	Se5	Seondeoksa	Sanghyo-dong, Seogwipo-si, Jeju-do
36	Na2	Nagwonsa	Sanghyo-dong, Seogwipo-si, Jeju-do

결과 및 고찰

본 조사에서 확인한 바에 따르면, 제주지역의 사찰음식으로 이용하는 식물은 27과 51속 55종 2변종 총 57분류군이었다. 이 중, 양치식물은 고사리(*Pteridium aquilinum* var. *latiusculum* (Desv.) Underw. ex A. Heller) 1과 1속 1종뿐이었고, 나자식물은 없었으며, 쌍자엽식물은 콩(*Glycine max* (L.) Merr.), 가죽나무(*Ailanthus altissima* (Mill.) Swingle), 시금치(*Spinacia oleracea* L.) 등 21과 43속 47종 2변종, 단자엽식물은 달래(*Allium monanthum* Maxim.), 양하(*Zingiber mioga* (Thunb.) Roscoe) 등 5과 7속 7종이었다(Table 2). 이는 우리나라 전통사찰에서 이용하는 식물 종수보다 적은 것으로 약 40%에 해당되었다(송 등, 2005). 또한 제주도에 분포하는 식물의 약 5%이고, 양치식물은 0.5%로 매우 빈약하였다. 이는 본 조사에서 해양식물인 해조류가 6종과 버섯류 3종이 조사된 점을 고려해 보면, 제주도가 사면의 바다로서 바다가 인접하여 먹거리를 다양하게 확보할 수 있는 지리적 이점이 있는 것과 연관이 있는 것으로 사료된다.

본 조사 결과는 제주도 민속식물 조사에서 조사되지 않았던 가죽나무, 가지, 고추, 냉이, 대추나무, 돌나물, 목련, 미나리, 박, 배초향, 브로콜리, 비름, 비트, 상추, 시금치, 쑥갓, 양배추, 연, 오이, 우엉, 인삼, 참나물, 취나물, 콜라비, 토란, 팥 등 26종이 새롭게 조사되었다(이 등, 2009).

조사된 식물의 과별 분석을 보면, 국화과가 8종으로 가장 많고, 십자화과 6종, 산형과 4종, 콩과, 벼과, 박과, 두릅나무과, 가지과 등의 순이었다. 이는 우리나라 사찰음식에 사용되는 식물의 분포와 유사한 결과이다(송 등, 2005). 또한 목본은 대추나무(*Zizyphus jujuba* Mill.), 감나무(*Diospyros kaki* Thunb.), 두릅나무(*Aralia elata* (Miq.) Seem.), 오갈피나무(*Eleutherococcus sessiliflorus* (Rupr. & Maxim.) S. Y. Hu), 목련(*Magnolia kobus* DC.), 뽕나무(*Morus alba* L.), 가죽나무, 초피나무(*Zanthoxylum piperitum* (L.) DC.), 산초나무(*Zanthoxylum schinifolium* Siebold & Zucc.), 매실나무(*Prunus mume* (Siebold & Zucc.) 등 10종이었으며, 제주도에 자생하는 식물은 고사리, 머위(*Petasites japonicus* (Siebold & Zucc.) Maxim.), 곶취(*Ligularia fischeri* (Ledeb.) Turcz.), 쑥(*Artemisia princeps* Pamp.), 민들레(*Taraxacum mongolicum* H. Mazz.), 참취(*Aster scaber* Thunb.), 배초향(*Agastache*

rugosa (Fisch. et Meyer.) O. Kuntze), 돌나물(*Sedum sarmentosum* Bunge), 두릅나무, 마(*Dioscorea oppositifolia* L.), 목련, 달래, 제주조릿대(*Sasa quelpaertensis* Nakai), 비름(*Amaranthus mangostanus* L.), 뽕나무, 참나물(*Pimpinella brachycarpa* (Kom.) Nakai) 등 25종에 불과하였다. 이는 제주도의 민간약재로 활용되고 있는 170여종의 약 15%에 해당하는 것으로 민가에서 보다 소극적으로 이용하고 있었다(김, 2004).

이들 식물의 조달 방법으로는 대부분이 시장에서의 구입이 가장 많았고, 주변에서의 채취는 제주조릿대, 쑥, 고사리 등 3종 뿐 이었고, 재배를 통하여 조달되는 식물종은 고추(*Capsicum annuum* L.), 상추(*Lactuca sativa* L.), 가죽나무, 양하 등 4종이었다. 그 이외의 것은 시장에서 구입하였다.

조사된 식물체의 이용부위로는 전체 이용 식물이 달래, 돌나물 등 2종, 뿌리 이용 식물이 무(*Raphanus sativus* L.), 당근(*Daucus carota* subsp. *sativus* (Hoffm) Arcang.), 연(*Nelumbo nucifera* Gaertn.) 등 11종류, 줄기 이용 식물이 미나리(*Oenanthe javanica* (Blume) DC.), 상추, 감자(*Solanum tuberosum* L.) 등 5종, 잎 이용식물이 미나리, 고추, 들깨(*Perilla frutescens* (L.) Britton) 등 19종, 꽃 이용식물은 목련1종, 열매이용 식물은 호박(*Cucurbita moschata* Duchesne), 고추, 오이(*Cucumis sativus* L.) 등 7종, 어린순 이용식물은 고사리, 시금치, 양하 등 10종, 종자 이용식물은 콩, 들깨, 팥(*Phaseolus angularis* W. F. Wight) 등 5종, 새싹 이용식물은 녹두(*Phaseolus radiatus* L.), 콩 등 2종, 엽병 이용식물은 머위, 고구마(*Ipomoea batatas* Lamarck), 토란(*Colocasia antiquorum* var. *esculenta* Engl.) 등 4종, 꽃대 이용식물은 브로콜리(*Brassica oleracea* var. *italica* Plenck 1종, 텅이뿌리 이용식물은 고구마, 비트(*Beta vulgaris* L.) 등 2종으로 나타났다. 가장 많이 이용하는 부위로는 잎, 뿌리, 어린순, 종자 순으로 나타났다(Table 2, Fig. 2). 특히 양하는 잎과 꽃 봉우리를 식용하였다.

식물의 이용 빈도는 조사된 36곳의 사찰에서 고사리, 시금치, 콩 등 4종류가 모두 이용되고 있었고, 그 중 전통사찰(12곳)에서는 고사리, 시금치, 콩 등을 포함하여 20종을 공통적으로 사용되고 있었다. 또한 고사리, 시금치, 콩, 미나리는 조사된 모든 사찰 뿐 만아니라 전통사찰에서도 이용 빈도가 높은 것으로 나타났다(Table 3). 그리고 고사리

를 제외한 대부분의 식물은 농작물이었고, 제주도의 자생 식물 중 가장 많이 이용되는 종은 고사리, 참취, 두릅나무, 쑥, 곰취, 돌나물 순이었다.

조사식물의 산업화 현황을 살펴보기 위하여 특허검색을 통한 특허의 유무를 분석한 결과 대부분이 특허를 가지고

있었다. 이중 식품관련 특허를 가지고 있는 식물이 48종, 화장품관련 특허를 가지고 있는 것이 34종, 의약관련 특허를 가지고 있는 식물이 38종이었다. 식품 및 화장품 특허를 가지고 있는 식물은 고사리, 호박, 보리(*Hordeum vulgare* L.) 등 11종(특허정보검색서비스, <http://www.>

Table. 2. The vascular plants used as Temple Food in Jeju island

Family name	Scientific name & Korean name	Medicine name	Local name	Used Part	Usefulness	Patent
Dennstaedtiaceae	<i>Pteridium aquilinum</i> var. <i>latiusculum</i> (Desv.) Underw. ex A. Heller(고사리)	켈		Le2	a, b	C, F
Moraceae	<i>Morus alba</i> L.(뽕나무)	상근, 상삼주	뽕낭	Le1	a, b	F, M, O
Polygonaceae	<i>Fagopyrum esculentum</i> Moench(메밀)	교맥, 교맥갈	모멸, 모를, 모물	Se	a, b	C, F, M
Chenopodiaceae	<i>Beta vulgaris</i> L.(비트)	침채근		Tu	a, b	O
	<i>Spinacia oleracea</i> L.(시금치)	파채	시금초	Le2	a, b	C, F, M
Amaranthaceae	<i>Amaranthus mangostanus</i> L.(비름)	현실	비눔, 비눔	Le2	a, b	O
Magnoliaceae	<i>Magnolia kobus</i> DC.(목련)			Fl	a, c	C, M
Nymphaeaceae	<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.(연)	연자, 연화, 우절		Le1, Ro	a, b, c	C, F, M, O
Cruciferae	<i>Brassica napus</i> L.(유채)		지름나물	Le2	a	C, F, O
	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.(양배추)	감람		Le1	a, b	F, O
	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gongylodes</i> L.(콜라비)			St	a	F
	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> Plenck(브로콜리)			Fl2	a	C, F, M
	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.(냉이)		나시, 난상이	Ro, Le2	a	C, F, M
	<i>Raphanus sativus</i> L.(무)	내복		Ro	a, b	C, F, M
Crassulaceae	<i>Sedum sarmentosum</i> Bunge(돌나물)	석지갑	돌노물	wh	a, b	F, M, O
Rosaceae	<i>Prunus mume</i> (Siebold) Siebold & Zucc.(매실나무)	매경, 매엽, 매핵인	매실낭, 매화낭	Fr	a, b	C, F, O
Leguminosae	<i>Glycine max</i> (L.) Merr.(콩)	담두시, 대두황권, 두부		Se, Pl	a, b	F
	<i>Phaseolus angularis</i> W. F. Wight(팥)			Se	a	C, F, M
	<i>Phaseolus radiatus</i> L.(녹두)	녹두, 녹두엽		Se, Pl	a, b	C, F, M
Simaroubaceae	<i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC.(초피나무)		제피낭, 죄피낭	Le1	a	F, M, O
	<i>Zanthoxylum schinifolium</i> Siebold & Zucc.(산초나무)			Fr	a	C, F, M, O
	<i>Ailanthus altissima</i> Swingle(가죽나무)	봉안초, 저백피, 저엽		Le1	a, b, c	C, M

Le1: leaf, Ro: root, Le2: leaflet, Fr: fruit, Se: seed, Pe: petiole, Wh: whole, St: stem, Pl: plantlet, Fl1: flower, Fl2: floralaxis, Tu: tuberousroot, a: Edible, b: Medicinal c: Ornamental, C: cosmetics, F: food, M: medicinal O: others

Table. 2. (continued)

Family name	Scientific name & Korean name	Medicine name	Local name	Used Part	Usefulness	Patent	
Rhamnaceae	<i>Zizyphus jujuba</i> Mill.(대추나무)	대조, 조엽		Fr	a, b	C, F	
Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativus</i> L.(오이)	황과	물쨌, 쨌	Fr	a, b	C, F, M, O	
	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne(호박)	남과		Fr	a, b	C, F, O	
	<i>Lagenaria leucantha</i> var. <i>depressa</i> Makino(박)			Fr	a	F, O	
Araliaceae	<i>Eleutherococcus sessiliflorus</i> (Rupr. & Maxim.) S. Y. Hu(오갈피나무)	오가엽		Ro	a, b, c	C, F, M, O	
	<i>Aralia elata</i> (Miq.) Seem.(두릅나무)	자로아		Le2	a, b	C, F, M	
	<i>Panax ginseng</i> C. A. Mey.(인삼)	인삼		Ro	a, b	C, F, M, O	
Umbelliferae	<i>Coriandrum sativum</i> L.(고수)	호수		Le1	a, b	M, O	
	<i>Daucus carota</i> subsp. <i>sativus</i> (Hoffm) Arcang.(당근)	호나복		Ro	a, b	C, F	
	<i>Oenanthe javanica</i> (Blume) DC.(미나리)	근화	미나기, 미내기	Le1, St	a, b	F, M	
	<i>Pimpinella brachycarpa</i> (KOM.) Nakai(참나물)			Le1	a	C, F	
Ebenaceae	<i>Diospyros kaki</i> Thunb.(감나무)	시체		Le1	a, b, c	F, O	
Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i> Lamarck(고구마)	번서		Ro, Pe	a, b	F	
Labiatae	<i>Agastache rugosa</i> (Fisch. et Meyer.) O. Kuntze(배초향)		방아	Le2	a	C	
	<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britton(들깨)	자소자		Le1, Se	a, b	C, F, O	
Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.(고추)		고초, 고치	Le1, Fr	a, b	C, F	
	<i>Solanum melongena</i> L.(가지)	가자, 가채, 가화, 가근, 가엽		Fr	a, b	O	
	<i>Solanum tuberosum</i> L.(감자)	양우	지슬	Ro	a, b	F, O	
Campanulaceae	<i>Codonopsis lanceolata</i> (Siebold & Zucc.) Trautv.(터덕)	산해라		Ro	a, b	C, F, M, O	
	<i>Platycodon grandiflorum</i> (Jacq.) A. DC.(도라지)	길경노두	토란	Ro	a, b, c	C, F, M	
Compositae	<i>Arctium lappa</i> L.(우엉)	우방경엽, 우방근, 우방자		Ro	a, b	C, F, M	
	<i>Artemisia princeps</i> Pamp.(쑥)		속, 속, 신속	Le1	a	C, F, M, O	
	<i>Aster scaber</i> Thunb.(참취)	동풍채	취쿨, 취빨리	Le1	a, b	F, M, O	
	<i>Chrysanthemum coronarium</i> L.(쑥갓)	동호		Le1	a, b	F, M, O	
	<i>Lactuca sativa</i> L.(상추)	백겨, 와거	부루	Le1, St	a, b	M, O	
	<i>Ligularia fischeri</i> (Ledeb.) Turcz.(곰취)	자완		Le1, Pe	a, b	C, F, M	
	<i>Petasites japonicus</i> (Siebold & Zucc.) Maxim.(머위)	봉두채	꼼치	Le1, Pe	a, b	C, F, M	
	<i>Taraxacum mongolicum</i> H. Mazz.(민들레)	포공영	쓴부르게	Le1	a, b	C, F, M	
	Liliaceae	<i>Allium monanthum</i> Maxim.(달래)	해엽, 해백	핑마농, 드룻마농	Wh	a, b	F, C
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea oppositifolia</i> L.(마)	영여자		Ro	a, b	C, F, M	
Gramineae	<i>Hordeum vulgare</i> L. (보리)	대맥, 대맥갈		Le2	a, b	C, F	
	<i>Phyllostachys bambusoides</i> Siebold & Zucc.(왕대)	반죽화		Le2	a, b	C, F, M, O	
	<i>Sasa quelpaertensis</i> Nakai(제주조릿대)			Le1	a	C, F	
Araceae	<i>Colocasia antiquorum</i> var. <i>esculenta</i> Engl.(토란)	야우, 야우엽	백토란	Ro, Pe	a, b	F, M, O	
Zingiberaceae	<i>Zingiber mioga</i> (thunb.) Roscoe(양하)	양초	양에, 양에간	Le2, St	a, b	C, M	

Le1: leaf, Ro: root, Le2: leaflet, Fr: fruit, Se: seed, Pe: petiole, Wh: whole, St: stem, Pl: plantlet, Fl1: flower, Fl2: floralaxis, Tu: tuberousroot, a: Edible, b: Medicinal c: Ornamental, C: cosmetics, F: food, M: medicinal O: others

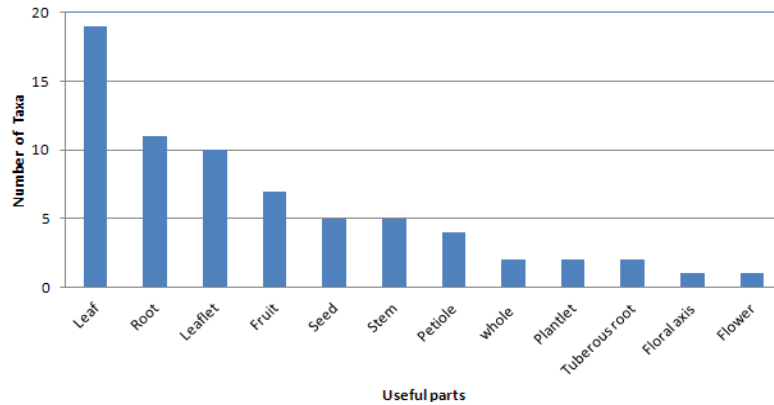


Fig. 2. The useful part of Temple Food plant in Jeju island.

kipris.or.kr)이었고, 식품, 의약품 관련 특허를 가지고 있는 것이 들나물 1종이었으며, 화장품, 의약품 관련 특허를 가지고 있는 식물은 가죽나무, 목련 등 2종이었다. 화장품, 식품, 의약품 관련 특허를 모두 가지고 있는 식물은 곰취, 냉이(*Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.), 더덕(*Codonopsis lanceolata* (Siebold & Zucc.) Trautv.), 도라지(*Platycodon grandiflorum* (Jacq.) A. DC.) 등 19종으로 본 조사의 약 30%에 해당한다(Table 2).

본 조사에서 조사된 식물들은 대부분 약성을 가지고 있는 식물들로서 의약품 관련 재료로서 모두 가능성을 가지고 있었으며, 특히 식품 산업에 있어서는 더욱 고찰해 볼 필요가 있다고 사료된다.

적 요

본 연구는 제주지역의 사찰에서 음식으로 이용되는 식물을 파악하기 위하여 2011년 5월부터 2012년 1월까지 수행되었다. 조사대상 사찰은 36개 사찰이었고 설문대상자는 58명이었다. 사찰에서 이용하는 식물종은 27과 51속 55종 2변종 총 57분류군이였다. 이 중, 가장 많이 이용하는 과단위 분류군은 국화과가 8종으로 가장 많고, 십자화과 6종, 산형과 4종 등의 순이었으며, 목본 식물은 10종, 제주지역 자생식물은 25종이었다. 식물체의 이용부위는 잎을 사용하는 종이 19종으로 가장 많았고, 뿌리, 어린순, 열매 순이었다. 특허검색을 통한 지식재산권을 가지고 있는 식물은 조사식물 대부분이 포함되었고, 이 중 식품 관련 특허를 가지고 있는 식물이 48종, 화장품 관련 특허를 가지고 있는 것이 34종, 의약품 관련 특허를 가지고 있는 식물이 38종으로

집계되었다. 제주지역 사찰 음식에 사용하는 식물재료의 구입 및 조달 방법은 주변의 식물 활용보다는 시장 또는 재배에 의존하고, 산나물 채취에 의한 사용은 한정적으로 사용되고 있기 때문에 제주 생물자원의 이용에 대한 전통 지식의 수집은 사찰 보다는 다른 조건을 이용한 연구가 필요하다고 사료된다.

사 사

본 연구는 2011년도 환경기술개발사업 차세대 에코이노베이션 기술개발사업(과제번호:416-111-006)의 일환으로 수행되었습니다.

인용문헌

- Chung, G.Y., M.S. Park, B.M. Nam, K.N. Hong, J. Jang and C.H. Lee. 2010. The regional folk plants in inland of Gyeongsangbuk-do(I). *Korean J. Plant Res.* 23(5):465-479 (in Korean).
- _____, _____, _____, D.H. Jeong, D.H. Lee, Y.H. Shin, H.J. Kim and S.H. Kang. 2011. The folk plants in southern region of Gangwon-do. *Korean J. Plant Res.* 24(4):379-394 (in Korean).
- Flora of Korea Editorial Committee. 2007. *The Genera of Vascular Plants of Korea*. Park, C.W (ed.), Academy Publishing Co. Seoul. Korea. p. 1482.
- Hong, G.J., Y.S. Lee, J.S. Nam, H.K. An and E.J. Lee. 2007. A study on the preference determinant of buddhist temple food. *Korean J. Food & Nutr.* 4:387-391 (in Korean).
- Im, H.T., H.H. Hong, H.D. Son, M.S. Park, B.M. Nam, B.K.

- Kwon, C.H. Lee and G.Y. Chung. 2011. The usage of regional folk plant in Gyeongsangnam-do. Korean J. Plant Res. 24(4):419-429 (in Korean).
- Kim, J.A, and S.Y. Lee. 2006. Evaluation of served menu and management of food service in Korean buddhist temples. J. East Soc. Dietary 16(2):215-225 (in Korean).
- Lee, T.B. 2003a. Coloured Flora of Korean. Vol. I. Hyangmun publishing Co. Seoul. Korea. p. 914 (in Korean).
- _____. 2003b. Coloured Flora of Korean. Vol. II. Hyangmun publishing Co. Seoul. Korea. p. 910 (in Korean).
- Lee, W.T. 1996. Standard Illustration of Korean Plants. Academy publishing Co. Seoul, Korea. p. 624 (in Korean).
- Lee, Y.N. 2006. New Flora of Korea. Gyo-Hak publishing Co. Seoul, Korea. p. 1247 (in Korean).
- Park, S.M. 2010. The aspect and meaning of the lore on picking wild edible greens. Kor. Folklore 52:137-178 (in Korean).
- Sun J. 2002. Nature and zen food in temple. Korean Society for People, Plants and Environment 5(1):33-39 (in Korean).
- Yoo, Y.S. and Y.H. Lee. 1996. A study on the dietary life and nutritional status of the buddhist priests. J. East Soc. Dietary 6(3):425-434 (in Korean).
- 김영인. 1999. 일상식에 이용할 수 있는 사찰음식에 관한 고찰. 상지대학교 논문집 21:299-305.
- 김창민, 신민교, 안덕균, 이경순. 2004. 중약대사전. 정담, 서울. p. 5174.
- 김한주. 2004. 제주도 약용식물자원에 관한 조사연구. 제주대학교 박사학위 논문. 제주대학교, 제주. p. 202.
- 문관심. 1984. 약초의 성분과 이용. 과학백과사전 출판사, 평양. p. 912.
- 문화체육관광부. 2008. 한국의 종교현황. 문화체육관광부, 서울. pp. 157-164.
- 송미장, 김현, 서혜경. 2005. 한국사찰음식에 이용된 식물들의 민속 약학적 분석. 한국정신과학회지 9(2):1-16.
- 이철호, 김규식, 현창우, 송관필, 강창훈. 2009. 한반도 민속식물 III - 제주도. 국립수목원, 경기. p. 226.
- 안덕균. 1998. 한국본초도감. 교학사, 서울. p. 928.
- 장병주. 2011. 한국전통사찰음식의 대중화와 관광상품화 방안에 관한 탐색적 연구. 동북아관광연구 7(2):147-162.
- 특허정보검색서비스(<http://www.kipris.or.kr>).

(Received 13 February 2012 ; Revised 14 March 2012 ; Accepted 30 July 2012)