

## 특별강연 6

### 강원도 재래종 다시마의 특성과 이용

정 인 학

강릉대학교 해양생명공학부

강원도 연안의 유용수산자원 중 양적으로 풍부한 것이 해조류이며 그 중에서도 다시마가 가장 풍부하다. 1970년을 전후하여 일본으로부터 *Laminaria* 속의 다시마 종묘를 이식하여 우리나라의 다시마 양식사업이 시작된 이후 환경적으로 다시마의 성장에 적절한 강원도의 연안에서 다시마가 우점종이 되었다.

그러나 이 이전에도 우리 나라의 식생활에서 다시마는 부각이나 튀각으로 상용되고 있었던 것으로 보아 우리 나라에도 고유의 다시마종이 있었던 것으로 보이며 이입종이 분포하기 이전에 강릉연안에서 대규모로 다시마의 채취가 이루어졌다고 한다. 이 토속종 다시마는 서식수심이 20-30m로 비교적 깊고 이입종 다시마가 서식하고 있는 10m 내외의 얕은 곳에서는 발견되지 않는다.

이 토속종 다시마를 「개다시마」로 명명하고 있으며 그 특징으로 「...점심대의 깊은 곳에 출현하여 가을까지 성장한다. 식용으로 하나 다시마보다는 맛이 없고 성계의 먹이 자원으로 중요하다...」고 기록하고 있어 식용으로서의 가치를 낮게 평가하고 있다. 그러나 이 지역은 수온이 낮고 해류가 빨라 성계, 전복 등이 서식이 어려운 지역으로 자원이 방치되어 왔다.

최근 우리 나라의 국민소득의 향상과 더불어 식생활 습관도 육류중심으로 변화되면서 비만, 당뇨, 변비 등의 각종 생활습관병의 이완율이 높아가고 있다. 이와 더불어 해조류의 건강식품으로서의 가치가 재평가되고 있다. 다시마는 조미재료로 옛부터 널리 이용되어왔던 재료로 엑스성분으로 글루탐산과 아스파탐산을 다량 함유하고 있어 국물제조에 널리 이용되어 왔다. 다시마에는 다당류가 가장 많고, 그 다당은 알긴산과 셀룰로오스, 그리고 수용성인 푸코이딘으로 구성되어 있으며, 다음으로 무기질이 많이 함유되어 있다. 무기질의 조성으로 요오드는 물론 칼륨, 나트륨, 칼슘 그리고 마그네슘이 %단위로 함유되어 있으며, 이외에 철, 아연, 구리, 셀레늄 등이 ppm 단위로 다양하게 함유되어 있다.

다양한 생리활성적 효과를 지니고 있는 다시마임에도 불구하고 우리 나라에서는 다시마를 직접 식용하는 식습관이 발달하지 못하였다. 그 원인으로 조체가 부드러운 미역에 비하여 다시마는 조체가 강인하여 그대로 식용하기가 어려운 것과 양적으로 미역에 비하여 적었던 것을 들 수 있을 것이다. 다양한 가공방법과 상품의 개발로 최근 다시마의 소비가 폭발적으로 늘어나는 추세이기는 하나 대부분이 다시마의 엑스나 건강보조식품 성격으로 개발되고 있는 경향이다.

다시마의 소비를 늘리고 그로 인하여 국민의 보건을 향상시키기 위하여서는 다시마 조체를 전부 섭취할 수 있는 가공품의 개발과 소비방법이 보다 많이 개발되어야 할 것으로 생각한다.