

## 人 蔘 의 品 質 問 題

金 順 基

삼 남 화 학 연 구 소

### Quality Problems of Ginseng

Soon Ki Kim

Sam Nam Chemical Laboratories, Geumsan, Korea

#### 서 론

人蔘의 品質은 내용적인 면보다 외관적인 면에 중점을 두고 다양스럽게 구분되고 있다.

商品의 포장, 디자인, 상표 등의 외관요소가 그 상품의 내용과 전혀 관계가 없다는 것은 아니지만 인삼에 있어서의 품질구분은 지나칠 정도로 외관에 比重을 두고 있는 것이 특징이다.

인삼의 외관상의 품질구분은 計算上으로는 100 여종별로 나눌 수가 있다.

同一物體인 인삼의 품질을 그렇게 다분화할 필요가 있을 것인가. 그렇게 된 품질구분이 인삼의 본질적인 가치와 어떠한 관계가 있는 것일까 또한 그것으로써 인삼소비자가 가질 수 있는 이익은 무엇일까 하는 문제점이 있기는 하지만 인삼의 품질은 외관에서 識別할 수 밖에 없고 그렇게 되어야 한다는 의견이 지배적인 현실을 무시할 수는 없는 것이다.

이러한 실정하에서 인삼에 있어서의 품질이라는 뜻은 대단히 模糊하게 될 수 밖에 없어 인삼의 품질관리상에 큰 混亂이 있다는 사실은 인정하지 않을 수 없는 것이다.

인삼이 건강의 守護神이라든가 희귀한 식물로써의 관상적 존재라든가 하는 前近代的 價値觀은 이제 인정되지 못하고 있는 현실이다.

인삼은 약효를 기대해서 사용되고 있다는 사실을 전제로 하는 새로운 品質基準이 확립되어서 인삼의 생산과 加工의 방향을 제시해 볼 필요가 있을 것이다.

#### 1. 인삼의 품질구분

인삼은 產地, 年根, 大小, 形態, 部位, 等級別 등으로

100 여종별의 구분이 있다.

이러한 종별은 그대로 품질상의 구분으로 인정되어 各種別間에는 상당한 가격차가 생긴다.

산지별: 開城, 江華, 金浦, 龍仁, 扶餘, 豐基, 錦山 永同, 淸安, 瑞山 등

연근별: 1~6年根

대소별: 小片~大片 10, 15, 20, 30, 50, 80, 100, 120, 150, 200片, 無片……(錦山: 375g 중의 개수)

형태별: 直蔘, 半曲蔘, 曲蔘, 生乾, 切蔘, 粉末……

부위별: 主根, 中尾, 尾蔘, 皮蔘, 蘆頭……

등급별: 上, 中, 下(松, 竹, 梅, 蘭, 天, 地, 人, 特等, 1等, 2等 등)……

이러한 구분은 독립된 구분이 아니라 상호간에 깊은 관계를 가지고 있는 것이다. 예를 들면 錦山蔘 松 50 하면 產地는 錦山, 年根은 5년, 크기는 375g (100 匁) 중 50개 크기, 형태는 曲蔘, 부위는 主根, 等級은 上品이라는 뜻이 된다.

#### 2. 인삼품질의 현행판정기준과 문제점

인삼의 品質判定은 공식적으로는 각 삼업조합에서 행하고 있다. 각 삼업조합검사품은 전매청장이 인정하는 자격보유자라고 자칭하고 있으니 現行人蔘判定基準은 전매청이 공인하는 방법이라고 인정하지 않을 수 없다.

인삼은 白色, 大型, 高年生根을 상품으로 인정하고 있는 수가 많다. 그리고 원형을 갖추지 못한 切蔘, 粉末蔘, 皮蔘 등은 각 삼업조합에서 인삼이라고 인정하는 制度조차 마련되어 있지 않고 있다. 철저한 외관위주의 品質判定 方法은 品質의 測定方法의 體系化와 計量化를 어렵게 하고 있으나 제품자체의 造形的要素를 중요시하는 현행방법 하에서 異物의 혼입은 있을 수 없다는 이

점은 있으나 다만 인삼의 本質的價値를 전혀 무시하고 있다는 점과 어느 구분에 속하는 인삼의 품질을 강조하기 위하여 상대적인삼의 저열함을 강조하게 된다는 점, 소비자가 납득할 수 있는 科學的 根據를 제시하지 못한다는 점 등에 문제점이 있고 또한 각 구분별로는 다음과 같은 문제점이 있다.

**產地別:** 인삼은 국내 어느 지방에서나 조건만 갖추어지면 생산될 수 있으며 각 산지는 인삼경작방법에 있어서나 상품의 내용에 있어 큰 차이가 있는 것은 아니고 다만 養植, 育苗, 厚日覆, 粗植, 濕厚管理, 直蔘修製의 開城系 산지와 비교적 발달되지 못한 경작기술과 曲蔘修製를 하는 錦山系產地로 大別할 수 있다.

그러나 경작지의 土質, 標高, 傾斜度, 傾斜方向, 周邊地勢 등의 立地的條件과 경작기술상의 차이에 따라 개성계 산지에서도 금산계 인삼이 있을 수 있어 인삼의 의형이나 인삼의 품질을 산지별로 구분하는 것은 큰 의의가 없는 것이다.

다만 直蔘과 曲蔘의 상품태자인삼의 차이는 산지의 구분과 관계가 있기는 하지만 품질상의 차이를 표시하는 것이라고 볼 수 없고 오히려 각 산지의 역사적 배경을 말하고 있어 直蔘은 高麗系, 曲蔘은 百濟系가 아닌가 할 이유조차 찾아 볼 수 있게 된다.

**年根別:** 인삼은 1년에서 6년까지 각 연근별이 있으나 다년근이 좋다는 선입감이 확고하여 6년근의 품질을 최상으로 보고 있다.

이렇게 고년생근의 품질을 저년생근보다 상위에 두고 있다는 점은 일리가 있는 듯하나 이것이 바로 인삼의 品質管理를 어렵게 하고 있는 점의 하나가 되는 것이다.

1년생에서는 줄기가 없고 뿌리에서 葉柄이 나와 3枝의 小葉으로써 하나의 掌葉을 형성하고 있다. 2년생 이후에서는 5매의 小葉이 하나의 掌葉을 형성하게 되는데 이 掌葉이 2년생에서는 2~3개 3년생에서 3~4개 4년생 이후에는 5개로 성장해가고 또한 대개 3년생에서는 일부가 개화결실을 하게되고 4년생에서 거의 전부결실을 한다.

그 一代를 幼年 少年 成年期로 나눌 수 있을 정도로 연령에 따라 葉莖의 성장변화가 분명하다.

따라서 4년근은 葉莖의 성장이 완성되고 개화결실하게 되므로 人蔘 一代중 성년기에 속하게 되는 것이다. 생년 이후의 인삼에 있어서의 年根別差異를 品質의 차이와 관계가 있다는 견해를 시인한다면 老年期の 고년생근인삼의 老衰에 의한 품질의 저하도 인정해야 할 것이라 본다.

현실적으로는 2, 3, 4년근 인삼을 標榜하는 상품화

된 것은 찾아 볼 수 없고 그들 중 大型인 것은 5년근 인삼 小型인 것은 中尾, 尾蔘, 生乾 등 소위 雜蔘으로 상품화 되고 있다.

결국 高年生根優位の 인식은 若年根을 高年生根으로 오인시키는 여러가지 방법을 안출시켰으며 당년성장과 細尾초차 6년근삼이라고 주장하기까지도 하는 실정이다.

**大小別(片級別):** 대소의 구분은 인삼의 품질관점에서 가장 중요시되는 점이다.

錦山の 예에 있어서는 11종의 片級別이 있으며 單位包裝(375g) 중에서의 片級에 의한 가격차는 10~20%가 되기도 한다.

年根差는 大小差와 깊은 관계가 있기는 하나 동일조건에서 생육된 高年根人蔘 중에서도 亦是 大小差는 있게 된다.

그래서 대소차는 반드시 인삼의 본질적인 품질의 차이로 볼 수는 없는데도 小型을 大型으로 假裝하는 여러가지 방법이 안출되어 있고 탈락된 부위를 그 자리에 부착시키는 것도 不正視하는 등의 문제가 일어나게 된다.

더구나 고년생근 소형인삼의 품질을 若年根大型人蔘의 下位에 두는 혼선의 일어나고 있어 개수별을 품질상의 증대조건으로 생각하는 것은 큰 의의가 없다고 하겠다.

**形態別:** 인삼의 형태는 直蔘, 半曲蔘, 曲蔘 등이 있으나 이것은 상품태자인삼의 문제에 불과하며 본질상의 문제라고 볼 수는 없다.

그러나 曲蔘, 半曲蔘, 直蔘의 순서로 품질차가 높아진다고 알려져 있는데 이것은 原形具備를 上品인삼의 조건으로 삼고 있는 까닭일 것이다.

**部位別:** 부위에 따라 蘆頭, 皮蔘, 尾蔘, 中尾, 主根 등의 구분이 있으나 동일체에서 분리된 각 부위가 품질상 크게 차이가 있다고 생각할 수는 없는 것이다.

그런데 原形優位の 원칙에 따라 주근을 上品으로 인정하고 있는 실정이다.

그러나 苦味成分은 主根보다 尾蔘에 尾蔘보다 皮蔘에 많고 진분질은 그와 반대로 皮蔘보다 주근중에 다량으로 함유되고 있다.

苦味成分을 인삼의 유효성분이라고 알려져 있는 사포닌성분일 것이라고 한다면 부위별은 본질적인 品質差異가 된다고 만은 볼 수는 없는 것이다.

그러나 尾蔘, 中尾, 皮蔘 등은 異物混入의 염려가 많고 인삼과 異物과의 구분이 어려워 異物除去가 곤란하며 외관상의 규격이 주근부에 비해 복잡하다는 사정등이 있어 품질이 不安定한 것은 사실이다.

**等級別**: 여기에서 等級이라고 하는 것은 인삼품질을 종합적으로 판정한 결과를 말하는 것이 아니라 당해 片級 중에서 色相 瑕疵의 유무 등으로 구분되는 것을 말한다.

이것은 水蓼에 있어서의 病蟲害被害의 유무, 건조 조작 중의 天候事情 등으로 일어나는 등급차이로서 錦山の 경우에는 松, 竹, 梅, 蘭으로 표현하고 있다.

인삼은 原型狀態로 건조되어야 하므로 대형일수록 건조가 쉽지 못하며 건조가 순조롭게 진행되지 못하면 그 간에 인삼내부가 變敗되어 표면색상이 변색하게 되고 절단면의 색상이 균일하지 못하며 褐色斑點 등이 나타나게 된다. 이렇게 되면 검사에서 等級이 下位로 떨어져 나가게 된다.

이것을 방지하는 길은 강열한 太陽光線 아래 曬乾시키는 것이 최상의 방법이다. 건조가 신속하지 못하면 水蓼은 그 사이에 變敗하게 된다. 건조를 신속하게 처리하기 위하여 적사태양광선 아래 장시일 방치한다는 것은 인삼건조의 최상의 방법이 될 수는 없는 것이다.

물론 曬乾에서 손실되는 인삼성분은 변패에서 일어나는 손실에 비해 근소할지는 모르지만 切斷乾燥, 人工乾燥 등 방법으로 신속하게 건조처리할 수 있는 길이 없는 것은 아닐 것이다.

色相이 불량한 인삼을 藥品漂白하여 上位等級으로 전환시키는 방법이 안출되고 있어 문제시되고 있다.

그러나 표백은 상품가치를 향상시키지 못하는 食品加工의 상법이라 할 수 있으니 인삼의 품질을 외관에서 판정하는 現行基準이 가져온 副作用의 하나라고 볼 수 있을 것이다.

## 결 론

현행의 品質判定基準은 인삼의 품질을 관리함에 있어 너무나 많은 문제점을 내포하고 있다.

외관형상이 품질을 판별하는 절대적 요소가 되고 있

는 현실 하에서는 藥品漂泊 胎接 異物注入 水分吸收 등 방법으로 下級蓼을 上蓼으로 오인케 하는 일이 없어질 수 없고 또한 剝皮, 乾燥, 修製 등 工程에서 성분이 流失되는 것을 주의할 필요도 없을 것이다.

또한 原形優位의 원칙하에서는 효율적인 加工方法이 개발된다 하더라도 그것을 보급시킬 길이 없고 본질적 품질과 관계도 없는 產地年根, 大小, 等級別, 優位를 내세워 소비자의 선택에 혼란을 초래하게 하는 등의 사례도 막을 길이 없는 실정이다.

인삼고유의 성분이라고 밝혀지고 있는 ginsenoside Ro, Ra...Rh 등의 함유가 주근부보다 오히려 莖葉部에 濃厚하다는 사실 등으로 미루어 볼 때 원형우위의 원칙도 무의미한 일이라고 아니할 수 없다.

따라서 그 품질을 관리할 수 있는 品質基準이 原形優位의 미신을 脫皮하므로서만 세워질 수 있을 것이다.

가령 인삼의 切斷, 粗碎, 粉未品, 液, 酒, 精劑 등이 原形人蓼의 가치와 동일하게 인정을 받을 길이 있다면 일정한 조건을 갖춘 인삼을 일정한 방법으로 처리한다는 기준만으로써 일정한 품질의 인삼을 상품화시킬 수 있을 것이다.

여기에는 產地 大小 部位 等級別 등의 차이를 고려해 둘 필요는 없고 다만 成年以上の 인삼이라는 조건만으로 충분할 것이다. 소비자는 본질적면에서의 品質保證을 찾을 길이 없으니 눈으로 식별할 수 있는 외관형상을 品質判定의 基準으로 생각해 나온 것이라고 한다면 소비자가 바라는 것은 오히려 본질적인 면에서의 品質保證일 것이다.

內容無視, 外觀爲主의 現行品質判別方法은 品質을 保證하는 기관과 품질을 보정하는 방법만 확립된다면 수정될 수 있을 것이라 믿는다.

保證할 者도 保證할 方法도 없다는 前提는 取消되어야 할 것이다. <1972. 5. 20 접수>