

## 겨울 제철과일 감귤!

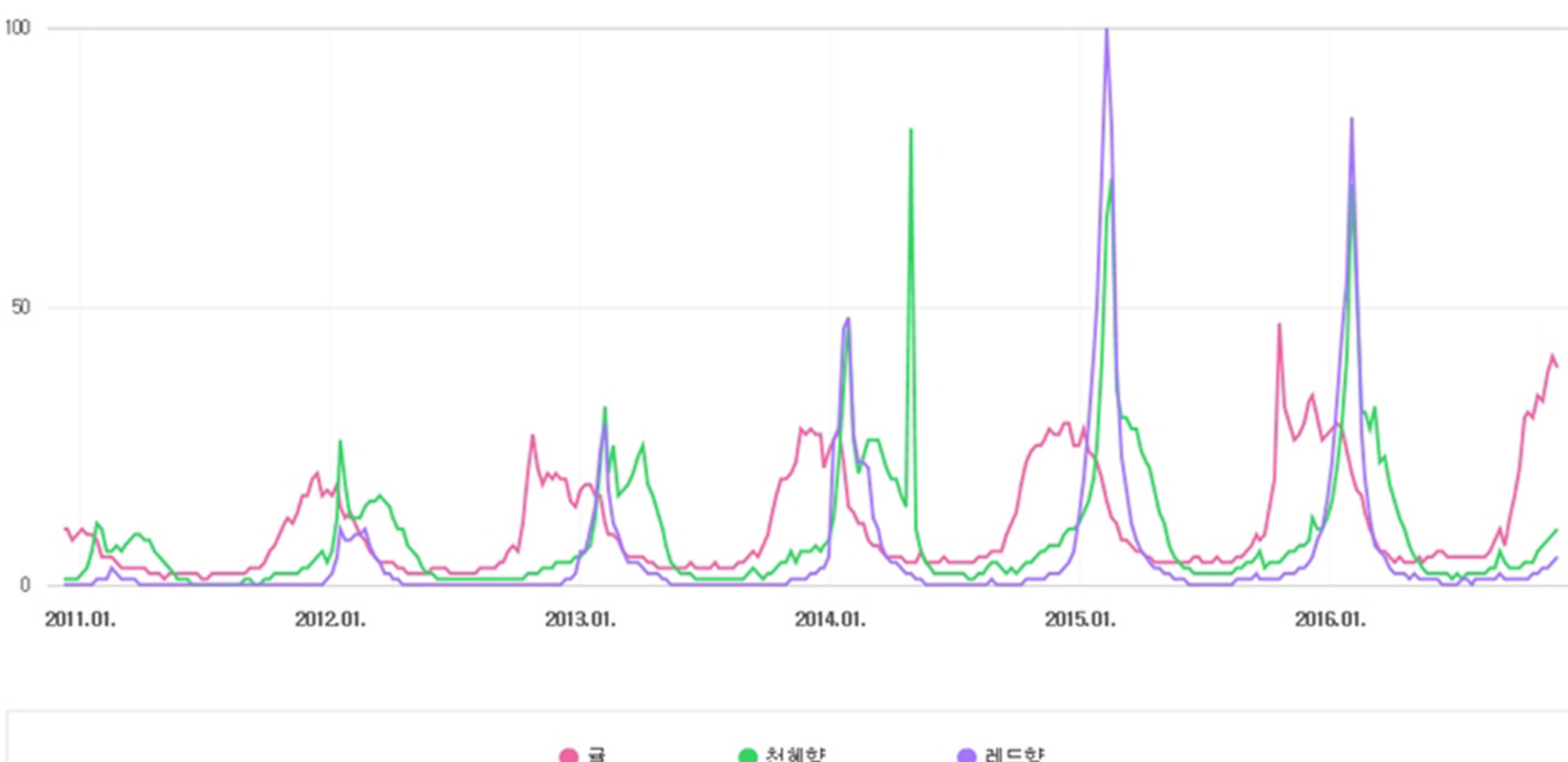
## 더 맛있게 즐기는 법

귤의 1인당 연간 소비량은 14.3Kg으로 전체 과일 중에 제일 많이 소비되었고, 생산량도 국내 전체 과일 중 1위(26.8%)를 차지하고 있을 정도로 겨울철 한국인이 제일 많이 찾는 과일입니다.  
(2015년 기준, 농림축산식품부)

감귤은 비타민C의 작용으로 피부미용과 피로회복에 좋으며, 구연산이 들어있어 신진대사를 활발하게 해주기도 하고 콜레스테롤을 씻어내고 동맥경화를 예방해주며 혈압을 안정시키는 작용도 굉장히 크다고 합니다.

그럼 빅데이터 분석을 통해 **귤에 대한 관심분야와 여론 동향**을 알아보도록 하겠습니다.

## 먼저 귤과 관련된 관심도는 어떨까요?

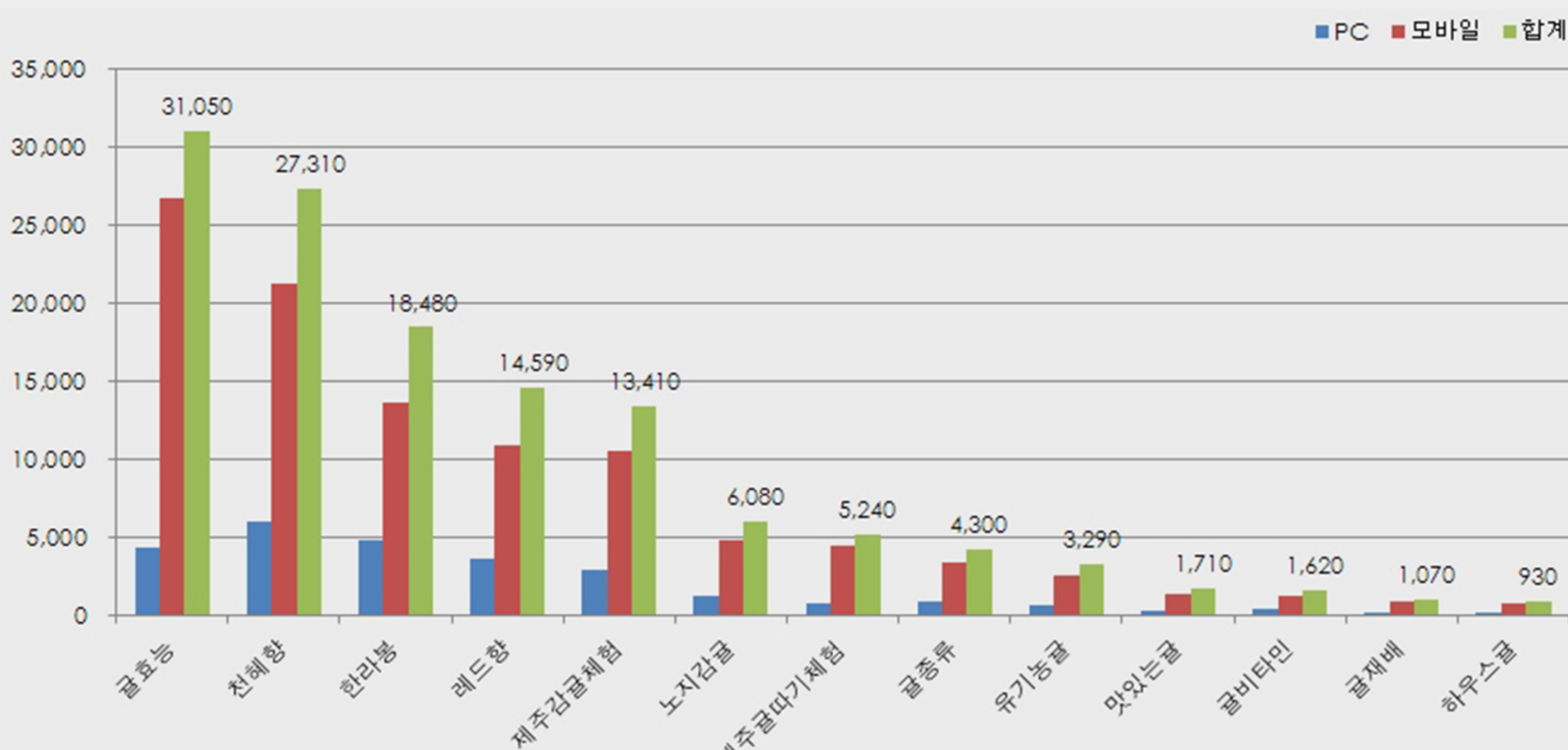


귤 관련 관심도 분석

[ 출처 : 네이버 트렌드 ]

2010.12 ~ 2016.11 까지의 '귤', '천혜향', '레드향' 등 귤과 관련된 관심도를 분석한 결과 매년 12월부터 1월 사이의 관심도가 높음을 알 수 있습니다.

## 그럼 '귤'에 대한 관심 분야는 무엇일까요?



귤 검색어 횟수(2016.11.16. ~ 2016.12.15.)

[ 출처 : 네이버 광고 ]

귤 관련 검색어 횟수를 살펴보면 '귤효능', '귤비타민' 등 귤의 효능에 관련된 검색어와 '천혜향', '한라봉', '레드향' 등 귤의 종류에 대한 검색어의 검색 횟수가 다수 발생하고 있습니다.

## ○ 이러한 검색어 횟수를 바탕으로 귤 연관 검색어를 살펴보면,



[ 출처 : 소셜 매트릭스 ]

순위	연관어	탐색건수
1	효능	1,170
2	비타민	986
3	좋다	814
4	비타민C	789
5	겨울	744
6	감기	728
7	과일	725
8	예방	708
9	성분	571
10	효과	542

'효능', '비타민', '감기예방' 등 귤의 효능에 대한 부분과 '종류', '맛' 등 귤의 종류에 대한 연관검색어가 많았으며,

## ○ 이에 대한 소셜미디어 반응을 살펴보면,

flying\_kay  
2015/12/02

황금향이라는 새로운 품종을 사 봤는데, 껍질 까는 게 쉽지가 않다. 머리는 귤 같고 영덩이는 오렌지 같다 생각했더니 한라봉과 천혜향의 교배종이라고. 향과 당도가 높아서 한 개만 먹는다는 것이 벌써 네 개째...

leesb3867\_envy  
2016/01/29

그 천혜향이 제가 기억하기로는 오렌지+귤 교배종으로 알고있어요! 검색해보면 나올 거예요! 그거 예전에 엄마친구분이 제주도 여행 갔다가 선물로 가져와서 먹었는데 넘 달고 맛있어서 또 먹고 싶어져요 ㅠㅠ

MyRealPlan  
2016/01/26

겨울철 간식! 귤의 효능부터 하루 섭취량까지~ 알아보아요 \*\* [http://www.myrealplan.co.kr/bbs/bbs.php?pg\\_mode=view&idx=17798&list\\_cnt=08&bbscode=CC6958&start=08&gnb\\_code=Q62765&cate\\_code=Y...](http://www.myrealplan.co.kr/bbs/bbs.php?pg_mode=view&idx=17798&list_cnt=08&bbscode=CC6958&start=08&gnb_code=Q62765&cate_code=Y...)

deuk6767  
2015/12/28

겨울을 대표하는 과일이라고 하면 바로 귤이죠! 귤은 새콤달콤해서 맛있기도 하지만 건강에도 특히 좋다고 하는데요. 과연 어떤 효능이 있는기 기사를 통해 확인해 주세요!

kksh0719  
2015/12/15

[뉴스ZUM] 맛있는 귤 고르는 법, 더불어 '귤껍질 효능 6가지는?' <http://news.aum.com/articles/26728294?cm=twitter&tm=1450189758867>

'귤(껍질)의 효능', '감기예방과 면역력에 좋다', '비타민C성분이 많아 피부미용에 좋다', '귤의 품종 중 황금향이 맛있다', '맛있는 귤 고르는 방법' 등 주로 귤의 효능과 종류 등의 정보를 공유하는 사람들이 많았습니다.

## ○ 귤에 대한 여론 동향을 살펴보면,



[ 출처 : 소셜 매트릭스 ]

순위	연관어	구분	건수
1	좋다	긍정	240
2	맛있다	긍정	236
3	좋은	긍정	120
4	다양한	중립	117
5	맛있는	긍정	109
6	좋아하다	긍정	97
7	풍부하다	긍정	91
8	효과적	긍정	85
9	상큼한	긍정	78
10	작다	중립	63

대체적으로 긍정적인 동향이 많았고 '피로회복에 좋은' 비타민C가 풍부하다, '감기예방에' 효과있다, '귤은 모든 종류별로' 맛있다' 등의 긍정어가 많았습니다. 하지만 '맛있는 귤을 고르기' 어렵다, '계량 품종의 귤의 값이' 비싸다' 등의 부정적인 동향도 포함되어 있었습니다.

이러한 빅데이터 분석을 바탕으로 하여 **귤의 효능, 맛있는 귤 고르기** 등에 대해 알아보도록 하겠습니다.



# 감귤에 이렇게 놀라운 효능이 있다고?

## ▶ 감귤 알맹이의 효능

- 감귤은 알칼리성 식품이고 신진대사를 원활히 하며 피부와 점막을 튼튼히 하여 체온저하도 막아주면서 감기예방 효과가 있다. 비타민 C의 작용으로 피부미용과 피로회복에 좋으며 칼슘의 흡수를 도와준다. 비타민P(헤스페리딘)는 모세혈관에 대해 투과성의 증가를 억제하여 동맥경화, 고혈압예방에 좋다. 장도 깨끗하게 해주는 효과가 있어서 이런 감귤을 하루에 2~3개만 먹어도 하루 필요 권장량을 해결할 수 있다.

## 100g중 감귤의 영양

구분	함유 영양	비고
열량	47 Kcal	
수분	86.5 %	
섬유질	0.3 g	
회분	0.4 g	
비타민 A	8.2 IU	
비타민 B1	8.2 mg	
비타민 B2	0.06 mg	
비타민 C	36mg	

## ▶ 감귤껍질의 효능

- 감귤껍질은 정신적 스트레스를 해소하기도 하고 구연산이 들어 있어서 피로 회복이나 신진대사를 아주 활발하게 해주기도하고 콜레스테롤을 씻어내고 동맥경화를 예방해주며 혈압을 안정시키는 작용도 굉장히 크다.
- 감귤을 먹은 후 감귤 껍질을 불에 태워보면 파란 불꽃이 튀는 것을 볼 수 있는데, 이는 테레빈유라는 물질이 들어 있기 때문이다. 이것이 콜레스테롤을 제거하고 동맥경화를 예방하는 성분이다.
- 감귤껍질을 말려서 오래두면 한방에서는 진피라 하며, 이것은 가래를 제거하고 기침에 효과가 있으며 싱싱한 귤껍질은 기를 도와주는 약으로 사용하여 혈액순환장애 스트레스 등에 좋은 효과가 있다.
- 감귤껍질을 사용하려면 먼저 먹기 전에 얇게 썬 소금물에 귤을 껍질채로 잘 씻어서 농약이나 불순물을 깨끗이 씻은 다음 맑은 물에 헹구어 감귤을 다 드신 후에 껍질을 가위로 잘게 썰어 꿀에 재어 한 일주일 후에 끓는 물에 두 스푼씩 타서 차로 복용하면 된다.
- 또 단 것을 좋아 하지 않는 분은 감귤껍질을 가위로 가늘게 썰어서 그늘에 말려 두었다가 드실 때 마다 조금씩 보리차 끓여먹듯 끓여 드시면 더욱 좋다. 감귤껍질은 오래 보관 할수록 그 효과가 더욱 좋으니 겨울철, 귤이 많을 때 많이 만들어 놓는 것이 좋다.
- 감귤 껍질은 담을 없애고 기운을 순조롭게 하지만 살은 많이 먹으면 담이 생기기도 한다.

[ 출처 : 감귤박물관 ]

## ▶ 동의보감에 기록된 감귤의 효능

- 귤피(橘皮, 감귤껍질)** - 성질이 따뜻하며 맛은 맵고 쓰며 독이 없다. 가슴에 기가 뭉친 것을 치료하고 음식 맛을 나게 하며 소화를 잘 시킨다.
- 귤핵(橘核, 감귤씨)** - 요통, 방광기와 신장이 찬 것을 치료한다. 감귤씨를 닦아 가루 내어 술에 타 먹는다.
- 귤육(橘肉, 감귤의 속살)** - 성질이 차고 맛은 달며 시다. 소갈증을 멎게 하고 음식 맛을 나게 하며 소화를 잘 시킨다.
- 귤낭상근막(橘囊上筋膜, 감귤의 속살에 붙은 실 같은 층)** - 갈증을 멎게 하고 술을 마신 뒤에 토하는 것을 치료하는데 달여 먹으면 좋다.
- 유감자(乳柑子)** - 성질은 몹시 차고 맛은 달며, 독이 없다. 장과 위의 열독을 풀고, 심한 갈증을 멎게 하며, 오줌을 잘 나가게 하고, 술독을 풀며 술을 마신 뒤의 갈증을 멎추게 한다.
- 청귤피(靑橘皮, 선귤껍질)** - 성질은 따뜻하고 맛은 쓰며, 독이 없다. 소화가 잘 되게 하며 뭉친 것과 가슴에 기가 막힌 것을 치료한다.
- 등자피(橙子皮)** - 성질은 따뜻하고 맛은 쓰며 독이 없다. 음식을 잘 소화시키고 장과 위의 나쁜 기운과 뜬 공기를 해친다. 자고 나도 술이 깨지 않을 때 먹으면 숙취가 해소된다.
- 지각(枳殼)** - 성질은 차고 맛은 쓰며 시고 독이 없다. 기침하는 것을 낫게 하며 가슴속에 몰려 있는 담을 해치고 대소장을 잘 통하게 하며 담을 삭이고 물을 몰아내며 풍으로 가렵고 마비된 것, 장풍, 치질을 낫게 한다.
- 청귤엽(靑橘葉, 감귤 잎)** - 가슴으로 치미는 기를 내려가게 하고 간기를 잘 돌게 한다.
- 유자(柚子)** - 위(胃) 속의 나쁜 기를 없애고 술독을 풀며 술을 마시는 사람의 입에서 나는 냄새를 없앤다.



## 이런 감귤을 골라야 맛이 최고여 !

- > 감귤은 크기가 작은 순으로 구분했을 때 2번과에서 8번과까지 있는데 지름이 6cm 전후에 해당하는 중간정도의 4~6번과의 크기가 가장 맛있는 감귤이다. 가장 큰 8번과는 껍질이 너무 두껍거나 맛에서도 6번과 보다는 덜 하다고 보면 된다.
- > 감귤은 껍질이 얇고 탱탱할수록 좋으며 광택이 나고 흠집이 없고, 꼭지가 붙어 있는 것이 신선하다고 볼 수 있다. 또 색깔이 고르고 착색이 양호하며 담홍색을 띠고 푸른기가 없는 것을 고르는 것이 좋다. 맛있는 감귤은 껍질이 과육과 밀착되어 따로 노는 느낌이 들지 않아야 한다. 오래된 것은 껍질과 과육이 떨어져 들떠서 쭈글쭈글하고 부패가 잘 되며 맛이 싱거워진다.
- > 당도로 따졌을 때는 감귤의 표면이 너무 매끈한 것보다는 조금 울퉁불퉁한 것이 당도가 좋다. 골프공처럼 약간 울퉁불퉁한 것을 골라야 달달하게 즐기실 수 있다. 감귤이 너무 작으면 신맛이 강하고 너무 크면 맛이 싱겁다. 그리고 덜 익은 감귤을 수확하여 저장하면 단맛이 적어 신맛이 나고 말랑말랑해진다.
- > 감귤 꼭지가 푸른색으로 단단히 붙어있는 것이 강제착색하지 않은 신선한 감귤이며, 꼭지가 쉽게 떨어지거나 누렇게 말라 있는 경우는 강제착색이 이루어졌거나 신선도가 떨어진 감귤은 아닌지 의심해 보아야 한다. 꼭지가 누렇게 착색된 것은 수확한지 오래된 것으로 보면 된다.
- > 맛 좋은 감귤에는 안전성이 확보 되어야 한다. 무방부제, 무코팅 혹은 고독성농약, 제초제, 화학비료를 사용하지 않은 토양에서 생산된 감귤이어야 한다. 이런 농가에서 안전하고 맛좋은 감귤을 구입 하는 것도 좋은 방법이다.
- > 최종적으로 구매를 결정할 때는 포장박스에 생산자 이름과 작목반, 연락처가 명시되어 있는지를 반드시 확인하고, 박스 안쪽(바닥부분)에 있는 감귤의 상태도 점검한 뒤에 결정하는 것이 좋다.



## 맛있는 감귤 더 오래 오래 보관하는 요령

- > 아무리 맛있는 감귤이라도 보관을 잘못하면 오래지 않아 감귤표면에 푸른털곰팡이의 곰팡이로 인해 썩은 감귤을 볼 수 있다. 이런 곰팡이 굴을 만나지 않기 위한 감귤 보관법을 요약해 본다.
- > 대부분의 소비자들은 감귤을 구입하실 때 5kg이나 10kg짜리 박스로 구입하시는 분들 많다. 이렇게 구입한 감귤을 방에 두고 하나씩 꺼내서 까먹다가 보면 어느새 구석에 눌러 푸른털곰팡이에 둘러싸인 썩은 굴을 종종 만나게 된다.
- > 감귤은 시원한 걸 넘어 추운 겨울철 노지에서 자라는 과일이다. 이런 추운 곳을 좋아하는 과일이 따듯한 방에서 며칠씩 머물다 보면 무르고 곰팡이가 나고 썩는 게 어찌 보면 당연하다. 또한 감귤을 아무리 조심해서 유통한다 해도 미세하게 상처가 나고 눌리는 경우가 생길 수밖에 없다.
- > 구입하신 감귤은 먼저 박스에서 모두 꺼내 선별한다. 무르거나 썩은 굴은 따로 선별해서 즉시 먹거나 버린다. 나머지 싱싱한 감귤은 먼저 소금물에 세척한다. 세척한 감귤은 물기를 완전히 말린 후 신문지를 깐 박스에 한층 담고, 다시 신문지를 깔고 감귤을 담는 식으로 굴이 눌리지 않도록 잘 담아준다. 그리고 서늘한 곳 특히 3~5℃ 정도의 온도를 유지할 수 있는 냉장고에 보관해야 한다. 이때 감귤이 얼지 않도록 너무 차가운 곳은 피하는게 중요하다.



# 니~가 감귤을 알아?

## (재배 유형별 및 품종별 감귤)

### ○ 재배유형별 감귤

#### ▶ 하우스감귤

- 하우스감귤은 온주밀감의 일종으로 우리가 흔히 먹는 감귤을 비닐하우스에서 난방을 하며 키우는 방식이다. 일반 감귤이 겨울에 나는데 비해 하우스감귤은 온도 조절에 따라 5월부터 10월 사이에 수확이 가능하다. 하지만 해를 덜 받아 노지감귤에 비해 색이 옅고 살짝 푸른색이 돌기도 하며, 껍질과 과육이 연한 편이라 운반이나 보관에는 불리한 편이다. 또한 시설 및 난방비가 들어 노지감귤에 비해 가격도 비싼 편이다. 그래도 하우스재배를 통해 더운 여름에도 새콤한 감귤을 먹을 수 있다는 건 감사한 일이다.

#### ▶ 노지감귤

- 노지감귤은 가장 일반적인 감귤이다. 제주의 자연에서 너무나 자연스럽게 자란 감귤로 비바람에 모양은 조금 흠이 있더라도 새콤달콤한 맛이 일품이다.

#### ▶ 타이벡감귤

- 타이벡 감귤은 감귤나무 아래 지표에 타이벡이라는 특수섬유를 깔아 나무뿌리가 흡수하는 수분의 양을 줄이고, 흰색 타이벡 표면에 빛이 반사되어 감귤이 더 예쁘고 맛있게 잘 익도록 하는 새로운 농사법이다. 땅을 타이벡섬유가 덮고 있어 제초제를 뿌릴 필요가 없고 반사되는 빛에 해충이 덜 오기에 농약의 사용이 적다.

#### ▶ 비가림감귤

- 비가림감귤 또한 하우스감귤의 일종이지만, 난방을 하지 않고 나무가 비를 맞지 않게 감귤나무 위에만 비닐지붕을 설치하여 수분량을 조절하는 방식이다. 그래서 더 달고 늦게까지 수확이 가능하다.

### ○ 품종별 감귤

#### ▶ 한라봉

- 감귤의 신품종 중 가장 먼저 널리 알려지고 인기 있는 품종이 아마 한라봉이 아닐까 싶다. 한라봉은 청견이라는 품종과 폰캉이라는 품종을 교배하여 탄생한 품종으로, 껍질은 울퉁불퉁하고 두껍지만 쉽게 잘 벗겨지고 부드럽고 과즙이 풍부하며 당도가 높아 많이 재배된다. 감귤보다 크고 색이 옅은 노란빛이며, 꼭지가 튀어나온 모양이 꼭 한라산을 닮았다고 하여 한라봉이라 불리고 있다.

#### ▶ 레드향

- 레드향은 한라봉과 온주밀감의 일종인 서지향을 교배한 품종이다. 한라봉에 비해 레드향은 조금 궤에 가까운 모습이지만 크기가 크고 당도가 매우 높은 것이 특징이다. 잘 익으면 껍질이 붉게 물들어 레드향이라는 이름이 붙었졌다.

#### ▶ 천혜향

- 요즘 한라봉의 인기를 넘어서 품종이 바로 천혜향이다. 천혜향은 청견과 양콜을 교배하고 다시 마코트라는 품종과 교배해 만들어낸 신품종으로 신맛이 적고 당도가 매우 높으면서 향이 기가 막히게 좋아 소비자들로부터 매우 인기를 얻고 있다. 향이 너무 좋아 향기가 천리를 간다, 하늘이 내린 향기다 해서 천혜향이라는 이름으로 불리고 있다.

#### ▶ 청견

- 대부분 신품종의 기본이 되는 품종이 바로 청견이다. 궁천조생이라는 온주밀감 품종과 오렌지의 일종인 트로비타를 교배하여 만든 품종으로 살짝 감귤 같은 오렌지 정도의 생김새를 가졌다. 감귤보다는 매끈하고 오렌지보다는 껍질이 얇고 과육이 부드러우며 과즙이 풍부하지만 향은 오렌지에 가깝다. 오렌지와 감귤의 장점을 모두 가지고 있다.

#### ▶ 진지향

- 진지향은 요즘 새로 뜨는 신품종으로 청견과 온주밀감의 일종인 흥진조생을 교잡한 품종이다. 청견과 비슷하지만 껍질이 더 매끈하며 오렌지향이 강하며 당도도 더 높다.

#### ▶ 한라향

- 한라향은 청견에 길포폰캉이라는 품종을 교배하여 탄생한 신품종으로 세도미, 한라굴 등으로도 부른다. 온주밀감에 비해 과즙은 약간 적지만 과육의 촉감이 부드럽고 당도가 매우 높아 제주에서 재배되는 만감류 중 가장 당도가 가장 높은 편이다.

#### ▶ 황금향

- 황금향은 한라봉과 천혜향을 교배시켜 만든 품종이다. 과즙이 풍부하고 속껍질이 얇아 먹기 좋으며 신맛이 적고 당도는 한라봉보다 덜하지만 특유의 향기가 있다.

#### ▶ 영귤

- 소길택으로 불리던 가수 이효리 씨가 담가 이슈가 된 것이 사실은 청귤청이 아니라 영귤청이다. 영귤은 새콤한 맛이 일품으로 말려서 차로 만들거나 설탕에 절여 청을 담가 먹는 것이 일상적이며, 일본에서는 스다치라고 불리며 생선구이에 뿌리거나 간장에 넣어 먹는다.

#### ▶ 금귤

- 금귤은 일명 깽깽으로도 불리며 껍질째 먹는 작은 귤이다. 새콤달콤한 맛이 일품이지만 속에 씨가 들어있어 조심해서 먹어야 한다.

#### ▶ 하귤

- 하귤은 이름 그대로 여름에 따는 감귤이다. 일본에서는 나스미강으로 불리는 품종으로 단맛보다는 새콤하고 쌉싸름한 맛이 특징으로 자몽과 비슷하다. 그냥 먹기는 쉽지 않고 청으로 담가 차로 마시는 것 이 좋다.

#### ▶ 당유자

- 당유자는 당나라에서 건너온 유자라는 의미로 당유자라 부르기도 하고, 크기가 커 대유자, 땡유자, 땡유지 등의 이름으로 불리는 제주 토종 감귤이다. 유자보다 크고 향이 좋아 설탕에 재워 차를 만들어 마시는 것이 보통이다. 제주에는 2백 년 이상 된 당유자 나무도 있다.

#### ▶ 풋귤

- 풋귤은 새로운 품종이 아니라 온주밀감의 미숙과를 칭하는 말로, 한때 청귤로 불렸다. 그러나 청귤은 원래 제주 토종 품종으로 혼란을 방지하기 위해 8월 말까지 한시적으로 유통하는 감귤 미숙과를 청귤이라 칭하며, 청을 담그는데 주로 쓰이고 있다.



# 겨울철 비타민덩어리 감귤 맛있게 먹는 다양한 방법

## ▶ 따뜻한 아랫목, 감귤에게 잠시 양보하라.

- 감귤은 시원한 곳에 보관하는 것이 오래 보관하는 방법이다. 하지만 너무 차가운 감귤은 단맛과 그대로의 향을 느낄 수 없으므로 감귤을 먹기 전에 미리 꺼내서 따뜻한 실내에 몇 시간 정도 두었다 먹으면 더욱 달콤한 맛을 느낄 수 있다.

## ▶ 살짝, 또는 바삭 말려먹으면 또 다른 별미

- 모든 과일은 말리면 그 맛과 향이 농축되어 단맛이 진해진다. 감귤도 마찬가지다. 감귤은 여러 가지 방법으로 말려 먹을 수 있다. 먼저 감귤을 까먹을 때 감귤을 까 하나씩 떼어 둔 상태로 20~30분 정도 방치하면 감귤의 속껍질이 살짝 말라 바삭해져 훨씬 부드럽게 먹을 수 있다. 이렇게 껍질을 까서 좀 더 오래 말리거나 건조기를 이용해 말리면 껍감처럼 쫀득쫀득하게 먹을 수 있다.
- 또 한가지 방법으로 귤을 껍질째 납작하게 썰어 건조기 등으로 바삭하게 말리면 과자처럼 드실 수 있다.

## ▶ 의외의 방법, 감귤 구워 먹기

- 감귤을 구워 먹는다! 설마~라고 하시겠지만 제주에서는 종종 감귤을 구워 먹는다. 고기 구울 때 함께 구워 먹기도 하고, 집에서도 종종 가스레인지나 오븐에 구워 먹기도 한다. 방법도 매우 간단하다. 숟불에 고기를 구울 때나 고구마 구울 때와 같이 귤을 포일로 감싸 화롯불에 집어넣어 구워도 되고, 그릴 위에 올려 직화로 구워도 된다. 프라이팬에 올려 굴려가며 구워줘도 되고 오븐에 넣어 구워도 된다. 껍질이 살짝 탈 정도로 구워 먹으면 더 달콤하고 더 새콤한 맛을 느끼실 수 있다.

## ▶ 켜하고는 조금~ 다른 또 하나의 맛

- 마멀레이드라고 하면 오렌지로 만드는 것이다~라고 생각하지만 사실 마멀레이드는 감귤류를 껍질째 설탕에 졸인 것을 말한다. 한라봉이나 당유자, 하귤처럼 껍질이 두툼하고 향이 좋은 품종을 과육과 껍질을 분리해 껍질은 얇고 길게 썰어주고 과육은 잘게 잘라 설탕에 졸여주면 오렌지 마멀레이드보다 더 맛있고 몸에 좋은 한라봉마멀레이드와 당유자마멀레이드, 하귤마멀레이드를 만날 수 있다.

## ▶ 설탕에 푼~ 담그면 그만

- 감귤은 비타민이 풍부해 몸에 좋지만 아무 때나 먹기에는 조금 부담스러울 수 있다. 그래서 감귤의 영양성분을 그대로 담아 매일 먹기 위해 만들어 두면 좋은 것이 바로 감귤청이다. 보통 풋귤이나 영귤, 당유자 등을 얇게 썰어 1:1 비율로 설탕과 잘 섞어 2주 정도만 숙성시키면 맛있게 드실 수 있다. 뜨거운 물에 타 드셔도 좋고 얼음을 넣어 시원하게 드셔도 맛이 그만이다.

## ▶ 눈 내린 창밖을 보며 따끈하고 향긋한 감귤차 한잔!

- 감귤의 향긋함은 차로 마셔도 더할 나위 없이 좋다. 물론 청을 만들어 차로 드셔도 좋지만 너무 달아 거북하다~ 하시는 경우는 말려서 차로 만드셔도 참 좋다. 특히 감귤의 껍질을 잘게 썰어 그대로 말리면 진피차 또는 귤피차가 되는데. 이 말린 귤껍질은 한약재로 쓰일 정도로 몸에 좋으니 차로 마시면 더할 나위 없이 좋다. 또한 향이 좋은 영귤도 얇게 썰어 말려두었다가 뜨거운 물에 담그면 향긋한 차로 마시기 참 좋다. 풋귤 또한 얇게 썰어 말려주면 새콤하고 향긋한 차로 드실 수 있다.

[ 출처 : 제주여행 필수 정보(작성자 : 제주특별자치도 ) ]

# 보기만해도 침이 꿀꺽 ! 다양한 감귤요리

## ▶ 감귤마말레드

- 재료 : 감귤과육 4kg, 과피 500g, 설탕 2kg
- 조리법
  1. 귤은 4등분하여 껍질을 곱게 벗기고 과육은 속껍질부터 곱게 벗긴다. 과피(귤껍질)는 깨끗이 씻어 2mm두께로 가늘게 채 썰어 끓는물에 10분간 끓여 건져 내고 물은 버린다.
  2. 준비한 설탕을 2~3회 나누어 넣으면서 끓이는데 과피는 잼이 거의 완성될 때 넣어 끓인다.

## ▶ 감귤신다리

- 재료 : 쌀 또는 보리쌀 3컵, 감귤 1.8ℓ, 누룩 100g, 설탕 적당량
- 조리법
  1. 쌀을 씻어 밥을 짓는다.
  2. 감귤은 껍질을 벗기고 즙을 내려 놓는다.
    - ※ 1.8ℓ 정도 즙을 내려면 감귤 약 4kg 정도 필요
  3. 밥이 다지여지면 감귤 즙과 누룩을 부수어 넣은 다음 하룻밤 정도 보온하여 발효시킨다. 거품이 일면서 발효되면 베주머니에 걸러서 설탕을 조금 넣어 단맛을 조절하여 마신다.

## ▶ 감귤즙스

- 재료 : 감귤과육 2kg, 설탕 500g
- 조리법
  1. 귤은 껍질만 벗겨 갈라 놓는다.
  2. 위의 내용물을 믹서에 넣고 갈아 체로 걸러낸다.
  3. 감귤즙에 설탕을 3~4회 나누어 넣으면서 30분간 중간정도의 불에서 끓이고 거품은 걷어낸다.
  4. 소독한 병에 넣고 15분간 열탕처리하여 보관한다.

## ▶ 감귤요구르트

- 재료 : 우유 1ℓ, 유산균 1봉, 감귤잼 350g
- 조리법
  1. 우유 1ℓ에 유산균 1봉(3g)을 넣고 35~40℃ 정도에서 12시간정도 놔둔다.
    - 12시간이 지나서 우유가 순두부처럼 덩어리지면 다 된 것이다.
  2. 감귤즙에 설탕을 3~4회 나누어 넣으면서 30분간 중간정도의 불에서 끓이고 거품은 걷어낸다.
  3. 위의 내용물을 감귤잼이나 조린 감귤을 섞고 너무 걸쭉하다 싶으면 우유나 감귤 즙스를 첨가하면서 기호에 맞게 농도를 조절한다.

## ▶ 감귤식혜

- 재료 : 감귤 10개, 찹쌀 3컵, 엿기름가루 2컵, 생강 100g, 설탕
- 조리법
  1. 찹쌀을 씻어 밥을 고슬고슬하게 짓는다.
  2. 엿기름은 미지근한 물에 녹인다.
  3. 생강은 깨끗이 씻어 즙을 쥔다.
  4. 감귤은 알알이 나오게 깎는다.
  5. 찹쌀밥에 엿기름을 미지근한 물에 녹인 것을 부어 밥통에서 5~6시간 정도 두어 밥알이 5방울 정도 뜨면 밥을 소쿠리에 건져 찬물로 씻어낸다.
  6. 걸러낸 물과 감귤과 만든 생강즙과, 설탕을 넣어 약30분간 끓여 식힌다.

## ▶ 감귤화채

- 재료 : 감귤 1Kg, 설탕 200g, 사과 1개, 잣 2큰술
- 조리법
  1. 감귤은 과피를 벗겨 속과피까지 깨끗이 다듬어 갈라놓고 사과도 같은 모양으로 썬다.
  2. 감귤즙액에 설탕을 넣어 끓여 식힌 후 감귤과육과 사과 썬 것에 섞는다.
    - ※ 차게 하고 유리그릇에 담아 잣이나 대추채를 곱명으로 띄우면 더욱 향이 좋고, 맛있다.

## ▶ 감귤호박잼

- 재료 : 호박 300g, 감귤즙 1/2컵, 설탕 100g, 물 1컵, 생강즙 약간
- 조리법
  1. 호박을 썰어 속을 파내고 껍질을 길게 깎아내어 갈아준다.
  2. 감귤즙, 생강즙, 물을 위의 내용물에 섞어 끓이면서 졸인다.

## ▶ 감귤술

- 재료 : 감귤 5개, 소주(25도) 1.8ℓ
- 조리법
  1. 가을철 처음 나들기 시작할 때의 푸른 기가 있는 것이 너무 익은 것보다 낫다.
    - 감귤은 물로 깨끗이 씻은 뒤 마른행주로 물기를 닦는다.
  2. 2개는 과피째 1cm 두께로 동글게 썰고 3개는 과피를 벗기고 흰부분을 잘 떼낸다.
  3. 주둥이가 넓은 유리병에 저며 논 감귤과 통째의 것을 넣고 소주를 부어 밀봉하여 어둡고 신선한 곳에 둔다.
  4. 개월 후 과피의 쓴맛이 너무 우러나오기 전에 건더기를 건지고 가아제에 술을 걸러 주둥이가 좁은 병에 옮겨 담고 기호에 따라 설탕을 넣어 마신다.
    - ※ 과피를 모두 벗겨서 으깨어 담그면 부드러운 맛이 나고 과피째 4쪽으로 썰어 담그면 씹을한 산미가 있으나 향기가 좋다.

## ▶ 감귤약식

- 재료 : 찹쌀 5컵, 흑설탕 2컵, 참기름 1큰술, 간장 2큰술, 감귤 10개, 밤 10개, 대추 10개, 잣 1/4컵
- 조리법
  1. 찹쌀을 찜통에 찌다가 김이 오르면 냉수를 끼얹어 또 한번 푹 찌낸다.
  2. 넓은 그릇에 밥을 쏟아서 뜨거울 때 감귤, 밤, 대추, 잣 등을 넣고 흑설탕, 간장, 참기름으로 고루 버무린다.
  3. 버무린 밥을 우묵한 그릇에 담아서 큰 찜통에 넣고 찜다.
  4. 고루 무르게 찌졌으면 나무주걱으로 알이 으깨지지 않게 잘 펴서 그릇에 담고 위에 남은 잣을 뿌린다.

## ▶ 감귤쿠키

- 재료 : 밀가루 200g, 베이킹파우더 2g, 버터 70g, 설탕 100g, 전지분유 10g, 달걀 1개, 감귤 3~4개
- 조리법
  1. 감귤을 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고 껍질 속까지 벗겨낸 다음 채썰어 곱게 다진다.
  2. 밀가루, 베이킹파우더, 소금, 전지분유를 혼합하여 3회정도 체에 친다.
  3. 버터, 설탕, 달걀을 넣고 거품기로 버터를 녹인다.
  4. ①, ②를 혼합하고 ③을 조금씩 넣으며 주걱으로 살살 저으면서 반죽한다.
  5. ④를 판에 놓고 분가루를 뿌린 후 밀대로 3mm~5mm 두께로 밀어 틀로 찍어낸 다음 오븐 팬에 넣어 220℃의 온도에서 10분간 구어낸다.

## ▶ 팬케이크

- 재료 : 밀가루 2컵, 베이킹파우더 1큰술, 달걀 2개, 우유 1컵, 버터, 감귤 2개, 설탕 1컵, 계피가루 약간
- 조리법
  1. 달걀흰자는 거품을 내어 놓고, 노른자에 설탕과 우유를 섞고, 밀가루와 함께 모두 가볍게 섞는다.
  2. 팬에 버터를 두르고 ①의 반죽을 동글게 부친다. (2~3장 정도)
  3. 감귤은 0.4cm두께로 얇게 썰어 설탕을 넣어 둥근하게 졸인 후 계피가루와 섞어둔다. 팬케익 1장을 밑에 놓고 그 위에 감귤 졸인 것을 계피가루와 섞어 부어 식힌다.

## ▶ 감귤피자

- 재료 : 밀가루 1½컵, 설탕, 우유 ½컵, 소금약간, 이스트설탕 1작은술, 물 ½컵, 피자소스, 토마토케첩, 양파, 마늘, 소금후추, 양파 피망, 양송이, 베이컨, 피자용치즈, 감귤 2개
- 조리법
  1. 40℃의 따뜻한 물에 설탕 1작은술과 이스트 1작은술을 넣고 발효기능으로 설정된 오븐 안에 넣어 3~4분 발효시켜 부풀어 오르면 밀가루에 넣고 우유와 설탕, 소금을 넣어 반죽한다.
  2. 따뜻한 곳에 30~40분쯤 두었다가 부풀면 치대어 공기를 빼고, 기름을 두른 피자팬에 반죽을 얇게 펴 놓는다.
  3. 소스를 만든다. 양파와 마늘을 다져서 기름을 조금 넣고 볶다가 토마토케첩을 넣고 서서히 끓인후 소금, 후추로 간을 맞춘 후 위에 준비한 반죽에 부어서 넓게 편다.
  4. 베이컨을 볶아 기름을 뺀 후 1cm크기로 썰고 양송이, 양파, 피망, 감귤을 모양 있게 썰어 놓는다.
  5. 소스 바른 반죽위에 준비한 야채와 얇게 썬 피자치즈를 얹어 두경 있는 팬에 넣고 20분간 굽는다.

## ▶ 감귤아이스크림

- 재료 : 감귤즙 1컵, 우유 1컵, 시럽 1컵
- 조리법
  1. 감귤은 주서기에 넣어 즙을 준비한다.
  2. 감귤즙에 우유와 시럽을 골고루 섞어서 아이스크림틀에 넣어 냉동실에서 얼린다.

## ▶ 샌드위치비스킷

- 재료 :밀가루 2컵, 버터 30g, 베이킹파우더 5g, 설탕 50g, 소금약간, 감귤잼 70g, 물 1컵
- 조리법
  1. 밀가루는 소금, 베이킹파우더와 섞어 체로 친다.
  2. 버터, 설탕, 달걀을 갈아 섞어 크림 상태가 되도록 많이 젓는다.
  3. ①에 ②와 물 1컵을 넣고 반죽한 다음 3mm 두께로 만든다.
  4. 동그란 모양으로 잘라낸 반죽을 여러장 준비하고 한 장을 놓고 사이에 잼을 발라서 다시 한 장을 덮어서 준비한다.
  5. 오븐에서 10~15분간 굽는다.

[ 출처 : 감귤박물관 ]



# 한눈에 보는 제주감귤의 유래

> 우리나라(제주도)의 감귤재배는 서기 476년, 백제 문주왕 2년에 감귤을 공물로 헌상했다는 고려사의 기록으로 보아 이보다 훨씬 일찍부터 재배된 것으로 추측된다.

- > 일본이 한국을 지배하는 동안, 새로운 감귤품종이 도입되었다. 이전보다는 품질이 좋은 계통이 심겨지면서부터, 점차 재래종은 없어지기 시작하였다. 이에 따라 과거에 감귤재배가 많았던 곳에서는 병귤을 비롯하여 당유자, 유자, 진귤, 청귤, 동정귤 이외에도 변이(變異)되거나, 이름을 알 수 없는 몇 품종만이 남아있다.
- > 현재 재배되고 있는 품종의 도입은 별로 오래되지 않았다. 조선말엽 박영효가 잠시 제주에 왔을 때 일본에서 도입한 감귤나무를 제주시 구남천에 있는 과수원에 심었다고 이야기로 전해지고 있으나, 감귤나무는 남아 있지 않다.
- > 재래종을 제외한 제주에서의 감귤재배시기는 그리 오래되지 않았다. 1902년 프랑스 출신 엄탁가(Esmile J. Taque) 신부가 제주에 오게 되어 1911년 일본에서 온주밀감 15그루를 들여와 심은 것이 현재 제주에서 널리 재배되고 있는 온주밀감의 효시이다. 서귀포시 서홍동에 있는 천주교 복지 수도원에 심었던 나무 중에 1그루가 지금까지 남아있는 가장 오래된 품종이라고 알려져 있다.
- > 일본인 미네(峰)도 1913년에 많은 온주밀감 묘목을 도입하여, 서귀포시 서홍동에 심었던 감귤나무 품종 중에서 일부가 제주농원에 남아 있다. 이 농원에는 그 후 심겨진 하귤, 와싱턴네블, 기주밀감, 문단 등의 품종이 남아있다. 또한, 서귀포시 신흥동에는 김병호가 목포에 갔다가 돌아오는 길에 담배쌈지에 담아 가지고 온 하귤(夏橘) 종자를 파종하여 자란 품종이 아직도 남아 있다.
- > 이와 같이 온주밀감, 하귤, 와싱턴네블, 기주밀감, 문단(文旦), 금감자, 팔삭(八朔), 금귤 등 여러 종류의 감귤을 재배하기 시작하였다. 그 당시 일본 사람들이 만든 농민회가 중심이 되어 곳곳에서 농민들에게 묘목을 나누어주며 장려에 힘을 썼다.
- > 그러나 당시 일본에서 생산되는 감귤이 우리나라에 많이 들어와 공급량이 많아졌다. 제주에서 생산된 감귤이 비싼 값을 받을 수 없었기 때문에 감귤재배에 별로 관심이 없었다. 그 중 일부 품종만이 해방 후까지 재배되었다.
- > 그러나 제주도의 4.3사건과 한국전쟁으로 생활터전도 잃은 농민들이 감귤재배에 관심을 가질만한 여유가 없었다. 휴전이 되고 점차 생활이 안정되면서 밀수입되던 감귤이 없어졌다. 이때부터 몇 곳에 남아있던 감귤은 비싼 값에 팔리게 되었다.
- > 근·현대(1910~1980년대) '대학나무'로 불릴 정도로 제주에서는 가장 소득이 높은 작물로서 빛을 보았다. 1950년대 후반부터 감귤의 재배 면적이 늘어났다.
- > 1960년대 초부터는 감귤을 재배하고자 하는 농가들도 많아졌다. 특히 1964년부터는 농어민 소득증대 특별사업으로 정부지원에 의하여 급속히 신장하기 시작하였다. 불과 10년 사이에 10,000ha 이르렀다. 계속되는 재배면적 확대에 따라 1999년에는 25,823ha에 63만 톤 이상이 생산되어 우리나라의 제1의 과수로 자리 잡고 있다.
- > 재래품종으로는 금귤, 산귤, 청귤, 동정귤, 유자, 유감, 당유자, 홍귤, 감자, 석금귤, 편귤, 사두감, 주감 등 22개 품종이 재배되었다. 그러나 생식용으로는 맛이 없고 품질이 떨어져 새로운 품종으로 전환되었다. 지금은 병귤, 당유자, 청귤, 동정귤, 홍귤, 진귤, 광귤 또는 지각(只殼) 등 몇 품종이 내려오고 있다. 제주지역에서 재배되고 있는 감귤품종은 거의 대부분 온주밀감이다. 이외로 소량의 만감류를 생산하고 있다. 재래종 감귤은 몇 품종을 제외하고는 거의 도태되었다. 현재 상업적으로 재배하고 있는 품종은 대부분 일본에서 수입되었고, 일부 품종만이 현지 선발을 거쳐 재배되고 있다.
- > 1954년부터 재일 교포 등에 의해 도입되기 시작한 묘목은 1970년까지 349만 주가 넘었다. 1960년대 일본에서 도입된 품종으로는 당시 장려품종으로 지정되었던 궁천조생(宮川早生)과 임온주(林溫州)가 주로 도입되어 심어졌다.
- > 근·현대(1910~1980년대) 이외로 삼보조생, 흥진조생, 입간조생, 송산조생, 정관조생, 시환조생, 남감20호, 미택온주, 향산조생, 번전조생, 석천조생, 삼산온주, 십만온주, 대암5호, 청도온주, Silver Hill 등 기호성이 있는 온주 밀감이었다.
- > 1970년대에 들어서서 우량 품종에 대한 관심이 높아지면서 다양한 감귤품종이 도입되어 심어졌다. 수확시기에 집중 출하를 막기 위하여 극조생온주밀감과 만감류를 재배할 필요성이 있었다. 이에 따라 극조생온주밀감인 궁본조생, 유택조생, 다원조생과 늦게 수확하는 계통의 온주밀감인 금촌옥주, 오탈온주, 반야온주, 만감류로는 품질이 우수한 궁내이에감, 홍팔삭, 신감하를 비롯하여 오렌지 계통의 청가네블, 길전네블, 영목네블 등이 새로 도입되었다.
- > 장려품종으로 선정된 품종은 극조생온주밀감으로서 농촌진흥청 제주 농업시험장에서 육성한 신익조생(濟州6號)과 삼매조생, 조생종 온주밀감으로는 흥진조생(興津早生)과 삼보조생, 중생종으로는 남감20호, 미택조생, 번전온주, 구농온주, 향산온주, 그리고 만생종 온주밀감으로는 청도온주와 뇌호온주 등 11개 품종으로 지정하였다. 만감류로는 황금하귤인 제주1호, 용연만감(宮內伊豫柑), 홍팔삭(紅八朔), 청견, 신감하, 청가네블, 정방네블, 그리고 재래종인 병귤 등 8개 품종을 좋은 품종으로 지정하였다. 나머지 품종은 품종갱신을 추진하였다.
- > 1980년대에는 재배하는 품종에 대한 정리가 이루어졌다. 즉, 궁천조생과 임온주는 품질, 수량, 저장성 등의 문제로 없애기로 하였다. 그리고 극조생온주밀감의 비율을 높이고 3월 이후에 출하가 가능한 만감류의 비율을 높이는 방향으로 추진되었다. 그러나 장려품종에서 제외되었던 궁천조생은 과일모양, 저장성 등이 좋다는 이유로 재배농가가 선호함에 따라 재배면적이 오히려 증가하였다. 1981년부터 품종갱신 사업을 적극적으로 유도하기 위한 자금이 지원되었다. 이는 품질을 위주로 하는 생산체제로 전환하기 위한 계기가 되었다. 이에 따라 우량품종으로서 일남1호, 암기조생 등이 도입되어 보급되었다.