

제 383호

주간 알뜰 장보기

물가정보

발행 aT유통정보부 문의 061-931-1087 담당 서용희

발행일 2019. 2. 22

제철농산물 이용한 전통음식 이야기



우엉채말랭이무침

▶ 재료

- [주재료] 우엉 150g
- [부재료] 콜라비 말랭이 100g, 오징어채 100g, 쪽파 30g
- [우엉조림육수] 다시마육수 600g, 진간장 40g, 설탕 12g, 맛술 15g, 맛간장 200g
- [무침소스] 고춧가루 2T, 물엿 20g, 액젓 15g, 매실청 20g, 다진파 15g, 다진 마늘 7g, 참기름 12g, 통깨 약간

▶ 이달의 제철먹거리 '우엉'

- 효능 : 식이섬유가 풍부하여 변비에 좋음
- 구입요령 : 우엉 뿌리를 만졌을 때 촉촉한 수분감이 들고, 껍질의 두께가 얇은 것

조리 방법

1. 우엉은 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고 3cm 길이로 채를 썰어, 냄비에 다시마 육수, 진간장, 설탕, 맛술을 담고, 끓기 시작하면 중간불로 줄여 10분정도 더 끓여 진한 육수를 만들어 채 썬 우엉을 줄여준다.
2. 콜라비말랭이는 물로 한번 씻어 준 다음 물기를 빼준다.
3. "2." 의 콜라비를 맛간장에 재워둔다.
4. 쪽파와 오징어채는 3cm 길이로 잘라준다.
5. 고춧가루, 물엿, 액젓, 매실청, 다진파, 다진마늘, 참기름, 통깨를 넣고 섞어 소스를 만들어 준비한다.
6. 우엉과 콜라비말랭이, 오징어채에 소스를 넣고 붉은색이 들 정도로 골고루 무친 후 쪽파를 넣어 마무리하여 접시에 예쁘게 담아낸다.

우엉채
말랭이무침

농축수산물 안전성 & 수급대책

자료 : 해양수산부

◆ 해양심층수 미네랄추출물 새로운 식품원료로 인정

▶ 해양심층수의 개념

- ◎ 해양심층수는 수심 200m 아래에 존재하는 저온성과 청정성을 가진 해양수자원으로 마그네슘, 칼슘 등 미네랄을 풍부하게 함유
- * 해양심층수의 미네랄 함유량 : 2g/L 일반 먹는 물의 미네랄 함유량 : 8~32mg/L

▶ 식약처 안전성 심사결과

- ◎ 미네랄추출물의 국외 사용현황, 제조방법, 원료의 특성자료 등에 대한 식약처의 안전성 심사결과, 해양심층수 미네랄추출물이 새로운 식품원료로 인정됨
- * 새로운 식품원료 인정제도 : 국내에서 식품으로 섭취경험이 없는 원료에 대해 안전성 등을 평가하는 것으로, 새로운 식품원료로 인정받게 되면 식품공전 등재 전까지 인정받은 자에 한하여 한시적으로 사용할 수 있음(「식품위생법」 제7조제2항)

▶ 관련 산업 전망

- ◎ 관련 법률이 개정되어 3월부터 해양심층수처리수 제조업이 신설될 예정
- ◎ 미네랄추출물 관련 고부가가치 기술개발 지원 및 제도개선 등 정부 지원 강화

이주의 정보 TIP

자료 : 농산물유통정보(KAMIS)

◆ 2월 김치지수 : 101.1 (2.1~2.20)

전월대비 2.4% ↓, 평년대비 1.1% ↑

〈2월 김치지수〉

(단위: 원, %)

구분	2월	전월	평년	전월대비	평년대비
4인 가족 김장비용	250,527(101.1)	256,488(103.5)	247,833(100.0)	- 2.3	1.1
배추	50,741	54,018	69,927	-6.1	-27.4
무	13,983	14,271	19,487	-2.0	-28.2
고춧가루	59,305	59,314	42,029	0.0	41.1
마늘	11,441	11,021	11,639	3.8	-1.7
대파	5,357	6,266	6,352	-14.5	-15.7
쪽파	13,669	12,516	13,383	9.2	2.1
생강	1,923	1,891	1,128	1.7	70.5
미나리	17,526	15,752	12,067	11.3	45.2
갓	6,618	7,707	6,868	-14.1	-3.6
굴	31,826	35,991	32,992	-11.6	-3.5
멸치액젓	5,482	5,375	4,856	2.0	12.9
새우젓	20,986	20,853	15,817	0.6	32.7
소금	11,671	11,512	11,288	1.4	3.4

* 김치지수 : 4인 가족의 김치재료(13개 품목) 구입비용을 지수화한 것

* 평년값은 5년('14~'18년)의 수정평균(최대·최소값을 제외한 평균)이며, 평년값을 기준(100)으로 김치지수를 산정