블로그 글 프린트 하기 haeorum Blog

★콩 종류별 심는시기와 재배법 [*텃밭작물재배법] 2015-03-17 07:02

http://blog.missyusa.com/jenoh1462/201503170657416504

* 한국날씨 기준으로 생각하셔서 심으세요~

◑알아두면 좋아요

*옥수수 포기 사이에 심는 것이 바람직하 다 (혼작)
*옥수수를 따고 나면 개꼬리를 잘라내고 그냥 두면 동부와 울타리콩이 잘 타고 올라간다.
동부는 열리는 대로 계속 수확해야 한다

*옥수수를 심지않았다면 울타리콩같은 넝쿨콩은 지지대를 꼭해주어야
바람도 잘통해서 엉키지않고 잘자란다

◑콩이 자라다 말라버린경우

비가 많이 와서 토양이 과습 상태이면 발아율이 낮고,
심하면 고사되는 경우를 생각할 수 있으며,
또한 파종 후 제초제의 잘못된 토양처리로 약해가 발생해 죽는 경우,
완전하게 부숙되지 않은 가축분뇨나 닭똥을 많이 시용했을 때
토양속에서 발효가스가 발생해 죽는 경우 등이 있습니다.
가끔씩 비료또한 주어야 한다 그렇지않으면 영양분이 없어 콩이 자라다 말라 죽는다

◑콩이 발아가 안되는 경우

1,토양중에 수분이 전혀 없을 경우다.
콩이 발아를 하려면 절대적으로 필요한 것이 수분인데
콩알이 부풀어 오를 수 있게 할 정도의 수분이 토양중에 없다면
그 종자 콩알은 토양중에 서도 건조된 콩 상태를 계속 유지하고 있기 때문이다.

2, 수분을 받아 부푼 콩이 다시 말라버리는 경우다.
한번 불었다가 마른 콩은 두번 다시 발아가 되지 않는다.
첫번째 경우의 콩은 나중에 충분한 수분을 공급 받으면 늦게라도 발아가 되므로
큰 문제가 없지만 정작 문제가 되는 것은 두번째 경우인 것이다.

발아하기 위해 부풀어 눈을 살짝 틔운 콩알이 너무 건조한 날씨로 말라버릴 경우
씨눈 자체가 말라 죽어버린 경우가 되므로 이럴 경우엔 아무리 비가 많이 오고
물을 줘도 절대 다시 발아하지 않는다.
다시말해 계속 말라 있는 콩은 문제가 없지만 씨눈이 말라버린 콩은 발아가 안된다는 것이다.

씨눈은 콩알의 자체 수분으로 성장해 움트고,
떡잎이 나올 즈음이면 땅 속으로는 뿌리가 나와 토양중 수분을 공급 받으므로
떡잎까지 나온 콩은 어지간해서는 쉽게 말라 죽지 않지만
이제 막 눈을 틔울랑 말랑 한 상태에서 너무나 건조한 날씨가 지속되면
씨눈이 채 떡잎 단계로 전개되기도 전에 콩알이 말라버려 발아가 될듯 하다가 말고 말라 죽는 것이다.

어떤 분은 파종 후 물을 줬는데도 발아가 안됐다고 하신 분도 있다.
이는 관수량이 충분치 않았기 때문이다.
한번 물을 주려면 떡잎이 전개될때까지 흥건히 주던가 아니면
아예 주지를 말던가 해야지 어설프게 물을 주면 오히려 콩알을 물에 불렸다가
땡 볕에 말린 꼴이 되어 오히려 더 않좋은 상황을 만들게 된다.

내가 처음 귀농하여 한창 가물때 집 앞 텃밭에 물을 주니 채리 할머니가 펄쩍 뛰며
"물 주지 마라! 오히려 가뭄 더 탄다! 겉 흙만 살짝 젖게 만들 면 땅속 흙까지 더 말라 버린다!
줄거면 매일 잔뜩 주고 그렇게 어설프게 줄바엔 아에 주지 않는게 가뭄 덜 탄다!" 라고 하셨다.

이것은 고구마를 심을 때도 그대로 적용된다. 고구마순을 심을때 물을 주고 심는 것은 필수다.
하지만 아무리 물을 많이 줘도 고구마 순을 뭍고 젖은 흙이 땡볕에 그대로 보이도록 놓으면
그 고구마는 모두 말라 죽어 버린다.
마무리로 반드시 마른 흙을 젖은 흙 위에 덮어줘야 그 고구마 순이 말라 죽지 않는다.
그래서 요즘처럼 가물때는 비가 오기를 기다리며 비소식이 있을 때
비오기 하루 이틀전에 직파를 해야 발아가 잘 된다.
비 예보가 있다 해도 어설프게 강우량이 적을 경우에는 심사숙고 해서 파종해야 한다.

◑ 재배 방법

- 밭을 고추고랑 (고랑 : 두둑한 땅과 땅 사이에 길고 좁게 들어간 곳)
  같은 형식으로 길게 갈되 높이는 고추고랑보다 얕으며, 폭은 조금 더 넓게 만든다.
- 흙을 툭 판 후, 오른 손으로 3-4알정도 떨어트린 다음, 발로 흙을 덮는다.
- 일반적으로 간격은 40cm 간격으로 심으면 좋다.
- 콩잎 따주기 : 콩 키와 잎이 다 자라고 열매가 맺히려고 할 때, 콩순(콩나무 윗부분)을
  따주면(가지치기) 가지가 많이 뻗어 열매가 많이 맺힌다.
- 콩은 피복(비닐)을 하지 않으며 거름도 일반적으로 하지 않는다.
  피복이나 거름을 하면 잎만 무성할 뿐 열매는 잘 맺히지 않는다.

◑ 콩 심는 시기 (파종 시기 / 지역에 따라 2주정도 차이가 남)

- 완두콩 : 3월 중순 ~ 4월
- 작두콩 : 3월 중순
- 강낭콩 : 4월 중순
- 지팡이강낭콩 : 5월
- 호랑이콩 : 4월 ~ 5월
- 검은콩 : 5월 중순
- 서리태 : 5월 하순 ~ 7월 초
- 백태 : 6월 ~ 7월 초
- 메주콩 : 5월 하순 ~ 7월 초
- 쥐눈이콩, 우람콩 : 6월 초 ~ 7월 초
- 동부, 팥 : 7월 초순 ~ 7월 중순
- 모든 콩은 늦어도 7월 중순까지는 파종을 완료하여야 한다.

◑ 콩의 종류 및 재배 방법

◑ 풋강낭콩 스지나시톱

- 껍질까지 함께 먹을 수 있다.
- 파종 후 55일경에 수확되는 극조생종이고, 내병성이고 조기수량이 많다.
- 가지런하고 균일하게 꼬투리가 달리는 비덩굴성 채두이다.
- 섬유가 없는 연한 꼬투리로 길이는 13cm정도의 선록색의 환협이고 굴곡이 적다.
- 초장은 약 50cm이며 재배가 용이하고 시장성이 뛰어나다.
- 청과·가공용으로 좋으며, 가온 촉성 하우스 재배, 터널 반촉성,
  노지, 억제까지 재배범위가 넓다.
- 밑거름 위주의 다비재배가 좋으며, 이랑 폭 120cm 에 2줄,

주간 **45cm,** 파종량은 **300**평당 **8ℓ**정도이다.
- 토양적응성이 좋아 토질을 가리지 않으나, 지하수위가 높거나 배수가 불량한 곳에서의 재배는 피해야 한다.
- 토양산도는 **pH6.0~6.5**가 적당하며, **pH5.0** 이하의 토양에서는 산도를 조정한 후에 재배해야 한다.
- 고농도의 염류에 약하고 연작을 싫어하므로 제염처리와 휴경을 적절히 해야 한다.
- 저온에서는 개화가 불량해지고 고온에서는 꽃가루형성이 저해되므로 가능한 한 생육적온 범위에서 재배를 해야 한다.

◑ 백도두-작두콩
- 꼬투리가 아주 크고 세력이 왕성하여 기르기가 쉽다.
- 초세가 강하고 내서성이 있고 다수확종 이다.
- 덩굴성으로 **2m** 이상까지 자라서 여름에 등나무처럼 조경소재로도 가능하다.
- 물에 몇 시간 담가 물에 우려낸 후 이용하는데 된장절임과 쌀겨절임이나 밥 위에 익혀서 바로 먹는다.
- 아파트 베란다에서는 큰 화분에 심어 덩굴을 올리면 재미나게 기를 수 있다.
- 파종 **: 3**월 중순
- 육묘기간 **: 40-50**일
- 포트규격 **:** 직경 **12~14cm**
- 이랑넓이 **: 110~120cm,** 주간거리 **50cm,** 지주길이 **2m**
- 재식주수 **: 10a(300**평**)**당 **1,000~2,000**주**(**평당 **6~7**주**)**
- 수확량 **: 10a(300**평**)**당 **300~350kg**
- 수확 **: 24**절기 중 한로**(10**월 **9**일경**)**에 뿌리**(**줄기**)**를 절단하여 협이 줄기에 달린 채 건조하여 **50%**정도 건조되면 수확하여 건조시킨다.
- 도두콩은 냉해에 약하므로 서리 내리는 시기의 바로 직후인 늦봄에 본밭에 직파하거나 만상일을 계산하여 육묘하여 정식하는데, 노지온도가 **12-13°C** 이상일 때 해야 한다.
- **3~4**절까지 꽃 제거를 해준다**.** 곁순**(**측지**)**를 **2~3**회 제거해 준다.
- 정식 후 필히 살충제를 **2~3**회 살포한다**. (**특히 진딧물 약제 혼용**)**
- 지주는 주당 세우고 바람피해**(**도복**)**를 막기 위하여 지주 **4**개를 묶어준다.
- 적도두는 습해에 강하고 백도두는 습해에 약하다.
- 다수확을 위해 다량의 유기물을 투여하는 것이 좋으며, 개화기부터 웃거름을 주는 것이 좋다.

◑ 백태콩(메주콩, 장콩)
- 국내에서 가장 많이 생산되는 콩으로 모양**(**색**)**에 따라 노란콩 또는 백태라고도 부른다.
- 된장 등의 장을 담그는 기본 재료인 메주를 만드는 데 가장 널리 쓰여 메주콩이라고도 한다.
- 파종은 **6**월 초부터 **7**월 초까지 하되, 음력 보름 이전에 하는 것이 가장 좋다.
- **3**알씩 **40~50**㎝ 간격으로 파종하며, 수확하는 시기는 **10**월 하순의 첫서리가 내리는 상강 이후가 좋다.
- 항암 작용을 비롯하여 혈중 콜레스테롤을 낮추고, 지방 합성을 억제하며, 정장 작용을 통해 장운동을 활성화시키는 효과가 있다.
- 자체적으로 거름을 만들기 때문에 특별히 거름을 줄 필요는 없지만, 수확량을 높일 경우에는 인이나 탄산칼륨**(**칼리**)** 성분의 거름을 준다.
- 질소비료와 수분을 지나치게 공급하며 성장이 과해 웃자람현상이 나타날 수 있다.
- 콩은 불리지 않고 그냥 파종하며, 연작을 하지 않는다.

◑ 스파클완두
- 조생종으로 숙기는 비교적 빠른 편이며 착협성이 우수한 품종이다.
- 초세가 강하고 내도복성이 강하여 무지주재배가 가능하고 밀식재배가 용이하다.
- 맛이 좋아 청과용 및 가공용으로 상품성이 높다.
- 다비성 품종으로 다수확을 위해서는 초기부터 비분이 부족하지 않도록 관리하여야한다.
- 토양이 지나치게 과습하면 생육에 나쁜 영향을 미치므로 배수 관리를 철저히 해야 한다.

- 파종 후 제초제 살포 시에는 적정량을 살포하여야 한다.

◑ 얼룩이강낭콩 (호랑이콩, 호랑이강낭콩)

- 덩쿨콩의 강낭콩과 비슷한 호랑이콩은 강낭콩에 비해 알이 굵고 줄무늬 색이 호랑이처럼 색깔이 아주 찐한 선명한 색을 띈다.
- 강낭콩은 향이 진하나 호랑이콩의 향은 강낭콩에 비해 진하지 않지만 알이 굵어서 맛이 밤처럼 폭삭하여 밥맛을 더해준다.
- 가격도 호랑이콩은 수요에 비해 공급이 적어서 고가이며 강낭콩이 일반적으로 대중화된 소비로 인하여 많이 알려진 것에 비하면 아직 모르는 사람들이 많다.
- 호랑이콩을 먹다 보면 고가임에도 이 콩만 사서 먹을 정도로 맛이 있는 콩이다.
- 호랑이콩은 안토시아닌 색소가 많다.
- 장기복용 시 노화방지 효과가 있다.
- 비타민 B군 특히 B1,B2 외 나이아신 성분이 풍부하다.
- 중생종으로 파종 후 65일 정도가 지나면 수확 가능하다.
- 꼬투리는 담황색 바탕에 진한 적색 무늬를 가지고 있으며 종자는 크림색 바탕에 적색 얼룩무늬를 가지고 있다.
- 초세가 왕성하나 비 덩굴설이다.
- 노지에 직파하는 경우 파종 시기는 서리가 내리지 않는 4~5월경이 좋다.
- 저온에서는 개화가 불량해지고 고온에서는 꽃가루 형성이 저해되므로 생육 적온에서 재배하여야 한다.
- 토양의 적응성이 넓지만 연작하면 생육이 떨어지고 수량도 저하되며 탄저병 및 근부병 등 병충해의 발생이 많다. 따라서 연작을 피하고 휴경을 적절히 실시해야 한다.

주로 밥과 함께 먹지만 삶아서 어린아이들 간식으로도 적당하다.

◑ 지팡이강낭콩(갓끈콩)

- 생식, 조리, 약용, 관상용으로 모두 좋다.
- 내피가 없고 수세가 4방 5m로 왕성하다.
- 꼬투리에 2개씩 1~2차 연속적으로 열린다.
- 길이가 30cm 이상 줄기가 2cm이상 대과이다.
- 주차장, 옥상, 정원 등 차광용으로 좋다.
- 초봄에 모종을 내어 1차 심고(간격4m) 5월 중순경 2차로 사이에 1대공(1본)씩 심고 덕에 올라갈 때까지만 곁눈을 어려서부터 떼어낸다.
- 비옥한 토질에 심고 가리를 많이 주면 좋다.
- 진딧물에 약하므로 방제를 철저히 해야 한다

◑ 완두콩

- 수량 많고, 빨리 수확한다.
- 숙기는 비교적 빠른 편이고 꼬투리가 크고 비대가 좋으며 착협성이 우수한 품종이다.
- 초장은 60cm 내외로 초세가 강하고 비교적 내도복성이 강한 편이다.
- 무지주재배가 가능하고 밀식재배가 용이하다.
- 청과용 및 가공용으로도 인기가 좋다.
- 토양이 과습하면 생육에 지장을 받으므로 배수를 철저히 해야 한다.
- 촉성재배(답리작 조기파종)의 경우 시설내의 온도를 주간은 15~20°C, 야간은 5°C 이상을, 개화기 이후는 최저 7°C 이상을 유지해야 한다.
- 재식거리는 무지주재배시 45~60cm×15cm, 또는 30cm×20cm, 지주재배 시 45~60cm×20cm 또는 30cm×15cm 정도가 적당하다.
- 완두는 덜 익은 꼬투리를 먹는 품종과 풋콩을 먹는 품종, 그리고 완숙용 세 가지가 있다.
- 우리가 봄이면 사서 밥에 넣어 먹는 완두는 다름 아닌 풋콩이다.

◑ 강낭콩

- 흰 강낭콩
강낭콩의 한 종류. 빨간 강낭콩과 성분이나 맛은 동일하다.
제철에 사서 밥에 넣어 먹거나, 샐러드용으로 먹으면 맛이 좋다.

- 빨간 강낭콩
탄수화물 함량이 높아 맛아 부드럽고,
거피를 내어 과자나 떡에 응용해 먹기도 한다.
콩과 식물 중 제비콩속에 속하는 콩. 제철이 아닐 때는 마른 것을 구입해
하루 정도 불린 후 밥에 넣어 먹으면 된다.

◑ 울타리콩
강낭콩의 한 종류로 얼룩덜룩한 무늬가 있는 것이 특징

◑ 검정콩
크기가 커서 조림용으로 많이 이용한다.
흑태, 서목태, 서리태 등과 같이 검은 빛을 띄는 콩을 일반적으로 부르는 말.
검은콩이라고 부르는 콩에는 여러 종류가 있다.
흑태는 검은콩 중에서 크기가 큰 편이며, 주로 콩자반으로 만들어 먹는다.
서리태는 껍질은 검은색이지만 속은 파란색으로 미숫가루나
흑두부를 만들 때 많이 쓰이고, 최근에는 청국장의 원료로도 쓰이고 있다.
쥐의 눈처럼 생겼다고 해서 서목태, 또는
쥐눈이콩이라고 부르는 콩은 한방에서 약재로 쓰인다고 해서 '약콩'이라고도 부른다.
검은콩은 검은깨, 흑미와 함께 건강에 좋다고 알려진 '블랙푸드'의 대표적인
식품의 하나로 건강식품, 약재, 다이어트 식품 등으로 폭넓게 쓰이고 있다.
검은콩에 들어있는 '안토시아닌'과 '이소플라본' 성분은 혈액순환 개선과
노화방지에 효과가 있고, 레시틴 성분은
두뇌 영양 공급을 돕는 것으로 알려져 있다.

- 흑태
흑태는 검은콩 가운데서도 크기가 가장 크며, 속은 노란빛을 띤다.
맛이 고소하고 담백하여 콩밥이나 콩자반 등에 사용된다.
검은콩의 일종이므로 효능은 비슷하다.
밥에 두어 먹어보면 서리태가 단맛이 훨씬 강하다.

- 서리태
검정콩의 한 종류, 겉모양은 검정콩과 같지만 껍질을 벗기면
속이 노란 것이 아니라 파랗다.
- 작물의 생육 기간이 길어서 **10**월경에 서리를 맞은 뒤에나 수확할 수 있으며,
서리를 맞아 가며 자란다고 하여 서리태라고 불린다.
- 껍질은 검은색이지만 속이 파랗다고 하여 속청이라고도 한다.
- 활성산소를 제거하는 항산화 효과가 높으며,
단백질과 식물성 지방질이 매우 풍부하다.
- 물에 담갔을 때 잘 무르고 당도가 높아 다른 잡곡과 함께 밥에 넣어서
먹거나 떡을 만들 때 함께 넣는 등 주로 식용으로 쓰인다.
- 질소비료와 수분을 지나치게 공급하며 성장이 과해
웃자람현상이 나타날 수 있다.
- 콩은 불리지 않고 그냥 파종하며, 연작을 하지 않는다.
- 국산 서리태콩은 뽀얀 가루가 거칠게 골고루 묻어 있다.
중국산 콩은 콩을 하나하나 닦아서 기름칠을 한 듯이 광이 나며,
표면이 깨끗하다.
이는 중국산 콩의 이물질 제거 또는 세척을 하기 때문이다.
국산 서리태콩은 씨눈의 길이가 중국산에 비해 짧고, 눈모양의 선이 뚜렷하다.

- 서목태 (약콩, 쥐눈이콩)
검정콩의 일종, 보통 검정콩보다 훨씬 작아
마치 쥐 눈 같다고 쥐눈이콩이라고 한다.
콩과에 속한 여러해살이 덩굴풀. 덩굴에는 밑을 향한 털이 있으며,
잎은 어긋나는데 긴 잎자루 끝에 세 개의 작은 잎이 달린다.
8~9월에 황색 꽃이 피고, 꼬투리는 편평한 타원형이다.
우리나라 남부 및 중국, 일본, 필리핀 등지에 분포한다.
학명은 **Rhynchosia volubilis**이다.

◑ 흰콩
흰콩이라고 부르는 백태는 된장과 두부 등을 만들 때 주로 이용된다.

◑ 밤콩
삶으면 고소한 냄새가 나고 밤처럼 부드러워 밤콩이라고 한다.
빛깔이나 맛이 밤과 비슷하며 알이 꽤 굵은 콩이다.
밥에 넣어 먹는 콩이다.

◑ 동부
- 갓끈동부
꼬투리가 가장 긴 콩으로 수확한 후 햇볕에 말려 사용한다.
꼬투리모양이 갓끈처럼 생겼다해 '갓끈동부'라 불리는 이 콩은 사라질뻔한
우리토종 동부 콩의 하나로 껍질 채 먹을 수 있는 과채류라고 한다.
갓끈동부의 경우 꼬투리의 길이가 무려 **30~90cm**에 달하며 표면에
아름다운 색깔의 띠고 있어 보통 동부와 확연한 차이를 보이고 있으며
청사 울타리에 한포기를 심어 약 **20**여개의 꼬투리가 달려있고
길이는 현재 **50~60cm**에 이르고 있다.
강두라고 불리기도 하는 이 콩은 쌍떡잎식물 장미목 콩과의
한해살이 덩굴식물로 노란색이나 자주색 꽃이 피고 주로
극동아시아 및 아프리카일부에서 재배되기도 하는 토종식물이다.

◑ 작두콩
작두콩은 축농증 치질 치조농루 중이염 종기 등 화농성질병
즉 고름이 나오는 병에 으뜸으로 꼽을만한 명약이다.
이밖에 갖가지 위장병 딸꾹질 구토, 신장기능이 허약해서 오는 요통, 기침가래
비만 갖가지 피부병 신경통 신장염 편도선염 변비 설사 뱃속이 냉해서 생긴
여러 가지 병, 헛배 부른데 등에 두루 뛰어난 효과를 발휘한다.
작두콩 씨에는 우레아제 혈구응집소 글루코시다제 카날린 나바린 등의
아미노산 녹말 단백질 기름성분 그리고
비타민**A, B1, B2, B3, C** 등이 들어있어 영양이 매우 풍부하다.
비타민 **B1**은 보통 콩의 **3**배, **B2**는 **5**배, 나이아신은 **4**배나 들어있다.
또 보통 콩에는 들어있지 않은 비타민**A**와 **C**도 매우 풍부하다.
'도두'라고도 불리는 희고 큰 작두콩에는 비타민 **B1**과 **B2**가
다른 콩의 **3~5**배 정도 더 많이 들어있다.

◑ 렌즈콩
콩과**(—**科 **Leguminosae)**에 속하는 작은 **1**년생 식물과
렌즈모양의 식용 씨앗**.(**쌍떡잎 식물**)**
단백질이 풍부하여 아주 태고적부터 식량으로 심어오던 식물 중의 하나이다.
유럽과 아시아, 북아프리카에서 널리 심고 있지만
그 기원에 대해서는 알 수 없으며 서반구에서는 거의 자라지 않는다.
씨는 주로 수프를 만드는 데 이용되고, 식물체는 사료용으로 쓰인다.
단백질, 비타민 **B,** 철, 인의 좋은 공급원이다.
식물체는 키가 **15~45**㎝에 이르고, 위로 뻗는 긴 가지가 많이 나 있다.

잎은 마주나며, 길이가 약 15㎜인 잔잎이 6장씩 달리는데
잔잎은 길게 늘어진 선형(線形)으로 끝에는 가시가 달려 있다.
꽃은 연한 푸른색이고 6~7월초에 잎겨드랑이에서 2~4송이씩 핀다.
꼬투리는 길이가 약 15~20㎜로 넓고 긴 타원형이며 약간 납작하고,
지름이 4~6㎜ 정도 되며 양면이 볼록한 렌즈 모양의 씨가 2개 들어 있다.
식물체의 크기, 털의 유무, 잎과 꽃, 씨의 색깔에 따라서 여러 재배 품종으로 나뉜다.
씨는 다소 납작하며, 색깔은 노란색 또는 회색에서 암갈색까지 다양하고,
때때로 반점이나 얼룩이 있다.
렌즈콩에는 다른 콩과 마찬가지로 단백질과 콜레스테롤을 낮춰주는 섬유질이 풍부하다.
렌즈 콩은 단백질과 콜레스테롤 수치를 낮추는 섬유질이 풍부하다.
또 비타민 B, 철, 인 등이 많이 들어 있다.
아연 함량이 다른 꼬투리 콩보다 두 배 정도 많을 뿐만 아니라
임산부에게 좋은 비타민 B군과 태아의 기형을 막아주는 엽산도 풍부하다.
또 심장병, 암, 노화 방지에 도움을 주는 항산화제 역할을 한다.
삶아서 죽으로 먹거나 샐러드에 버무려 먹을 수 있다.
세계 5대 건강음식에 렌즈콩이 들어 있다.

◑ 병아리콩
gram, garbanzo라고도 함.
콩과(—科 Fabaceae)에 속하는 1년생 식물.
영양분이 풍부한 씨를 얻기 위해 널리 심고 있다.
덤불을 이루어 자라는데 키가 60㎝ 정도이고
잎은 깃털 모양으로 갈라졌으며 흰색 또는 붉은빛이 도는 작은 꽃이 핀다.
노란빛이 도는 갈색의 콩은 꼬투리에서 1~2개씩 달린다.
인도, 아프리카, 중앙아메리카, 남아메리카 등에서
중요한 식용작물로 심고 있다.
움무스(hummus)는 병아리콩을 곱게 갈아 레몬주스,올리브기름,참기름을
넣어 걸쭉하게 만든 것으로 중동에서는 빵에 소스로 끼얹거나 찍어먹고 있다.
이스라엘에서는 걸쭉하게 요리한 병아리콩을 납작하고
작은 케이크로 만든 다음 튀겨서 펠라펠(felafel)이라는 스낵을 만들어 먹는다. 유럽 남부에서는 수프·
샐러드·스튜에 흔히 넣어 먹는다.
또한 굵게 간 가루 또는 체질해 가는 가루로 만들기도 한다.

◑ 올콩
제철보다 이르게 익는 콩

◑ 녹두
콩과(—科 Fabaceae)에 속하는 1년생초.
줄기는 보통 60~80㎝ 정도 자라나 덩굴처럼 옆으로 뻗기도 한다.
잎은 토끼풀처럼 잔잎 3장으로 이루어진 겹잎으로 서로 어긋난다.
꽃은 노란색이며 8월에 잎겨드랑이에 만들어진
총상(總狀)꽃차례로 10송이 정도가 무리지어 핀다.
열매는 꼬투리로 익고 꼬투리의 겉에는 털이나 돌기가 나 있으며,
그 안에는 10~15개의 초록색 또는 갈색 씨가 들어 있다.
씨의 길이는 4~6㎜ 정도이고 연한 녹색 또는 진한 노란색을 띤다.
씨만을 녹두라고도 하는데, 씨를 갈아서 묵·죽·빈대떡을 만들어 먹으며
가루는 떡고물로도 쓰고, 씨를 키워 뿌리가 내리면 나물로 먹기도 한다.
독을 없애는 데 쓰기도 한다.
녹두 나물은 쉽게 쉬기 때문에 잘 변하는 사람을
'녹두처럼 잘 변한다'고 말하기도 한다.
녹두(綠豆)는 한국·인도·중국 등 주로 아시아에 분포하는
한해살이풀로서 안두(安豆)·길두(吉豆)라고도 한다.
녹두는 따뜻한 기후를 좋아하고 건조에는 강하고 다습 상태에는 약하다.
형태는 대체로 팥과 비슷하며 종실을 식용으로 쓰기 위해 재배한다.

콩이나 팥보다 생육기간이 짧으므로 보리의 후작으로서
파종기가 늦어져도 적응한다.
싹이 터서 난 나물을 숙주나물이라 하여 먹는다.

◑ 팥
소두(小豆), 적소두(赤小豆)라고도 함.
콩과(—科 Fabaceae)에 속하는 1년생 작물.
키는 30~60㎝ 정도로 곧게 자라지만 덩굴처럼 자라기도 하며,
줄기와 가지에 털이 있다. 잎은 3장의 잔잎으로 이루어진 겹잎으로
어긋나는데 가장자리는 밋밋하거나 큰 톱니가 있다.
잎자루 아래쪽에는 반달처럼 생긴 턱잎[托葉]이 2장 달린다.
나비 모양의 꽃은 8월경 가지 끝에 총상(總狀)
꽃차례를 이루며 노랗게 무리져 핀다.
열매는 속에 6~10개의 광택이 나는 씨가 들어 있는 꼬투리로 익는다.
씨의 색은 품종에 따라 연한 노란색, 검은색, 회백색 또는
얼룩무늬 등 다양하다.
중국·일본과 한국에서만 오래전부터 재배되어온 작물로 알려져 있는데,
중국이 원산지인 것으로 보고 있다.
한국에서는 민무늬토기[無紋土器] 시대의 것으로
회령군 오동유적에서 팥이 출토된 바 있어
오랜 옛날부터 팥을 심어온 것으로 추정된다.
팥은 소화가 잘 안 되지만,
콩보다 늦게 심어도 되기 때문에 한때 많이 심었다.
쌀과 보리 또는 잡곡 등과 섞어 밥을 지어먹거나,
팥죽을 쑤어먹으며, 과자나 빵 등의 속 또는 고물로 많이 쓰인다.

◑ 풋콩
풋콩은 흰콩의 종류 중 풋콩일 때 먹는
품종을 덜 익었을 때 따서 먹는 종이다.
약간 비린내가 나기도 하지만, 껍질째 쪄서 벗겨 먹거나
소금을 넣고 삶아서 샐러드에 넣어 먹어도 좋다.
탄수화물 함량이 높고 단맛이 나야 하며
향기와 씹히는 감촉이 좋아야 한다.
풋콩은 꼬투리의 녹색이 오랫동안 유지되는 품종이 요구된다.
※ 화엄풋콩, 화성풋콩, 석량풋콩 등.

◑ 밥밑콩
밥밑콩은 콩알의 크기와 껍질색 등 외관상 품질이 매우 중요하다.
콩알의 크기는 클수록 선호도가 높으며 껍질색은
흑색, 녹색, 갈색의 3가지가 중심이 되고 있다.
맛에 있어서는 껍질의 두께가 얇으며
물을 잘 흡수하고 무름성이 좋으며 당 함량이 높은 품종이 적합하다.
※ 밥에 넣어 먹을 때 : 검정콩1호, 강낭콩, 완두콩, 팥, 동부 등

◑ 흰콩
동물성 단백질과 비슷한 단백질, 칼슘,
비타민 B, E 등이 많아 우수한 영양공급원이다.
흰콩으로는 된장, 고추장, 간장, 콩가루, 두부 등
많은 가공품이 만들어지고 콩자반을 해먹기도 한다.
조리하기 전에 4-5시간 동안 4배 정도의 물을 붓고
충분히 불려야 삶을 때 무르게 삶을 수 있다.

◑ 콩나물콩
껍질색은 일반적으로 황색이나 녹색이 많은데,

종피는 얇은 것이 좋으며 알맹이가 작은 것이 좋다.
지나치게 굵거나 가늘지 않아야 하며(굵기가 **2.2~2.6**㎝ 정도)
조리 했을 때 고소하고 콩나물 자체의 상큼한 맛과 향이 나야 한다.
※ 콩나물을 길러먹는 콩 **:**
단엽콩, 은하콩, 남해콩, 부광콩, 광안콩, 푸른콩, 한남콩 등

◑ 청대콩
흰콩과 성분은 같은데, 껍질 색깔이 파래서 붙여진 이름.
흰콩과 먹는 방법은 비슷하다.
껍질과 속이 모두 푸른색을 지닌 콩. 흔히 청태라고 부르지만
청대콩이나 푸르대콩이 바른 표기다.
비타민 **C**가 많이 들어 있어 피부 미용에 좋으며 혈액 속의
콜레스테롤 수치를 떨어뜨려 심장질환이 있는 사람에게도 좋다.
추석에 송편소로 많이 넣는 콩으로 주로 조림이나 볶음으로 먹는다.
메주나 두부를 만드는 데 쓰이기도 한다.
송편, 청대콩데침, 청대콩조림, 청대콩죽, 청대콩 닭살튀김 에 사용된다.

◑ 껍질콩
어린 완두콩으로 성숙하지 않아 부드러워 껍질까지 함께 먹는다.
달콤하고 고소한 맛을 지녔다.
100g당 열량이 **20**㎉로 낮아 다이어트 식품으로도 좋다.
비타민 **A**도 풍부해 간과 눈, 피부 미용에 좋다.
그린 빈스라 불리며 서양요리에 많이 등장하는데
볶음, 튀김, 무침, 샐러드 등 다양한 요리에 두루 활용된다.
알칼리성 식품이어서 고기요리와 함께 곁들여 조리하면 좋다.
껍질콩 새우볶음, 껍질콩 베이컨말이, 꽈리고추
껍질콩조림, 껍질콩잡채, 껍질콩 마늘볶음밥에 사용된다.

◑ 땅콩
중국에서 왔다고 하여 땅콩이니 호콩, 남경두라고도 한다.
땅콩은 종자의 크기에 따라 생육기간이나
그 내용 성분, 용도에 차이가 있는데,
종자가 큰 대립종(大粒種)은 단백질 함량이 높아서
보통 간식용으로 하며,
종자가 작은 소립종은 지방 함유율이 높아서 기름을 짜거나
과자나 빵 등 식품의 가공에 이용된다.
콩 종자에는 **45~50%**의 지방과 **20~30%**의 단백질이 포함되어 있고
비타민 **B1,C,E** 등과 미네랄도 풍부하여
영양가가 매우 풍부한 식품에 속한다.
볶아서 간식용으로 먹고 땅콩버터 ·과자용 등으로 널리 쓰이며 기름(낙화생유)는 식용기름 ·마가린 ·기계유 ·윤활유 등에 쓰인다.
줄기와 잎은 질소 함량이 많아서
가축의 사료로 알맞으며 또한 녹비(비료)로 쓰인다.
땅콩 껍질도 사료와 제지 원료로 사용한다.
땅콩을 습한데 두면 독성이 강한 곰팡이가 생기므로 주의해야 한다.

◑ 얼룩콩
새알콩이라고도 하는데 요리하고 저장해도 푸석푸석해지지 않는다.

출력 취소