


장흥군버섯산업연구원

WEB CONTENTS

2024년 04월 28일 00시 53분

 장흥군버섯산업연구원



장흥버섯소개

해풍과 탐진강의 아침 안개를 먹고 자라는 장흥 원목 표고버섯은 참나무에서 재배하는 전통방식으로 생산 합니다. 지리적 표시 단체표창과 국제 유기인증(USDA, EU, JAS) 등 각종 친환경 인증을 획득하였습니다.

표고버섯 재배 현황

구분	2020년				2017년				비고
	소계	원목	톱밥	겸업	소계	원목	톱밥	겸업	
임가수(가구)	409	380	23	6	492	442	38	12	
재배면적(ha)	3,173	3,165	8		4,294	4,199	95		
재배량(천봉, 봉)	7,179	5,369	1,810		8,448	7,027	1,421		
생산량(톤)	321	272	49		376	376			건표고
	943	152	791		967	260	707		생표고
판매액(백만원)	13,704	8,110	5,597		17,081	11,798	5,283		

※ 자료출처 : 2017, 2020년 장흥군 특산물 실태조사 보고서(장흥군)

참나무 원목에서 재배하는 친환경 장흥표고

전국 건표고 생산량의 25%

원목 표고버섯은 장흥의 대표적 특산물로서, 건표고버섯은 연간 250 톤이 생산되고 있습니다.

장흥의 원목 건표고버섯 생산량은 전국의 25%를 차지할 만큼, 장흥은 명실부상한 우리나라의 표고버섯 주산지입니다.

(출처 : 2019 임산물 생산조사, 산림청)



백화고

갓이 거의 퍼져있지 않고, 육질이 두꺼우며 갓의 모양이 거북이 등처럼 갈라져 있으며, 그 사이에 하얀 부분이 많은 표고버섯입니다. 일년 중 봄, 가을 자연재배만 가능해 귀하며, 최상의 표고버섯으로 맛과 향이 우수합니다.



흑화고

백화고와 형태는 비슷하나 짙은 갈색 색상을 띠고 있습니다. 자연재배 과정에서 이슬을 맞으며 자란 것은 흑화고, 그렇지 않은 것은 백화고가 됩니다. 상급에 속하는 표고버섯으로 육질과 향이 우수합니다.



동고

갓의 퍼짐이 50% 이하로 겉모양이 반구형이며, 육질이 두껍고 갓 표면에 다소 균열이 있습니다. 육질이 부드럽고 은은한 향이 나고 시중에서 생표고버섯으로도 유통됩니다.

(<http://www.jmi.re.kr/>)



장흥원목표고 인증제도

소비자와 생산자의 신뢰를 확보하고, 장흥의 친환경 원목 표고버섯 관리를 위하여 품질 인증제도를 도입하여 시행하고 있습니다.

장흥표고버섯 품질인증 요건

[농식품 관리 시스템]

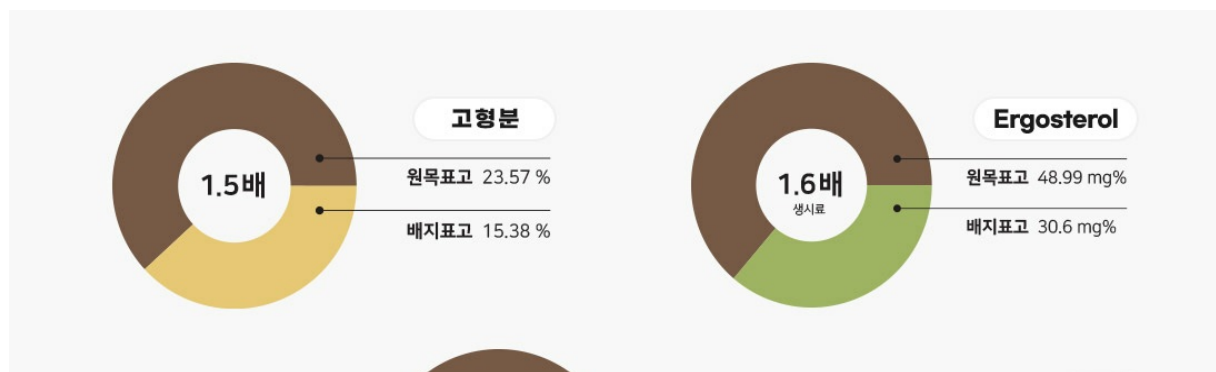


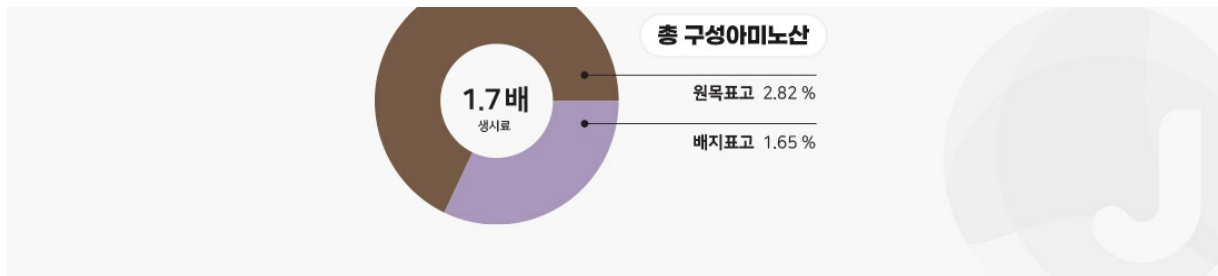
현재 국가에서 수행하고 있는
임산물국가통합상표 (K-FOREST FOOD), 우수농산물관리제도(GAP), 유기농, 무농약 인증 등을 사전 획득하거나
장흥에 새로 구축될 GAP/GMP 연계시설 기준에 부합하는 제품을
장흥표고버섯품질인증 요건으로 설정함

장흥원목표고 인증절차



장흥표고와 배지표고 함량 비교





고형분 함량

구분(%)	원목표고	배지표고	배수
고형분	23.57	15.38	1.5배

β-glucan 함량

구분(%)	원목표고	배지표고	배수	
β-glucan	생시료	6.8	3.75	1.8배
	건조시료	28.85	24.38	1.2배

Ergosterol 함량

구분(%)	원목표고	배지표고	배수	
Ergosterol	생시료	48.99(0.05%)	30.6(0.03%)	1.6배
	건조시료	207.86	198.94	-

Ergothioneine 함량

구분(%)	원목표고	배지표고	배수	
Ergothioneine	생시료	3.08	4.61	-
	건조시료	13.07	30	-

총 유리당 함량

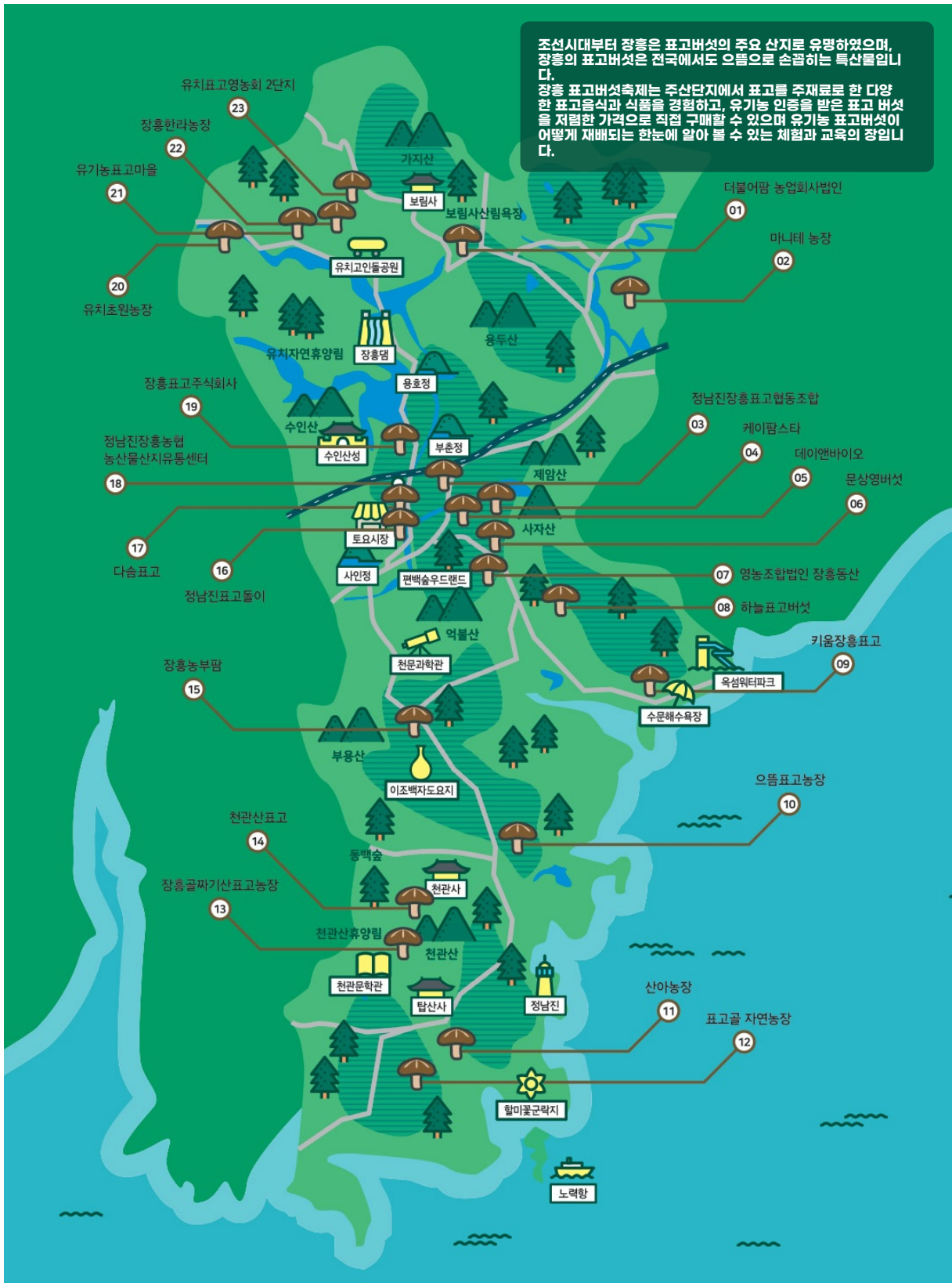
구분(%)	원목표고	배지표고	배수	
총 유리당	생시료	1.68	1.16	1.4배
	건조시료	7.14	7.57	-

총 구성아미노산 함량

구분(%)	원목표고	배지표고	배수	
총 구성아미노산	생시료	2.82	1.65	1.7배
	건조시료	11.96	10.76	1.1배

※ [자료출처] 장흥군버섯산업연구원 장흥특산물 품질인증 및 산업화 지원사업 연구 결과 일부입니다(2019~2020). 실험 결과는 표고버섯 재배환경 및 수 집범위에 따라 다소 차이가 있을 수 있습니다.

조선시대부터 장흥은 표고버섯의 주요 산지로 유명하였으며, 장흥의 표고버섯은 전국에서도 으뜸으로 손꼽히는 특산물입니다. 장흥 표고버섯축제는 주산단지에서 표고를 주재료로 한 다양한 표고음식과 식품을 경험하고, 유기농 인증을 받은 표고버섯을 저렴한 가격으로 직접 구매할 수 있으며 유기농 표고버섯이 어떻게 재배되는 한눈에 알아 볼 수 있는 체험과 교육의 장입니다.



- 장흥군의 표고버섯은 '92년 산림청으로부터 표고버섯 주산지 지정, '06년 지리적표시제 임산물 제2호 등록
- 건표고버섯 생산량 전국 1위 차지(점유율 : 도내 70~80%, 전국 30% 내외)
 ※ 그밖에 타라지 3.46ha, 새송이1.18ha, 상황버섯 1ha, 영지버섯 1.18ha 재배 중
- 대통령 명절선물 청와대 납품(7회), 건표고·가공상품 홍콩, 미국 등 수출

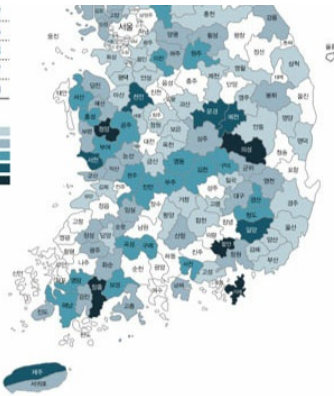
전국 건표고버섯 생산량

장흥표고버섯 지리적표시 등록증



(<http://www.jmi.re.kr/>)

장흥군 361.9
 의성군 56.6
 청양군 54.3
 거제시 45.7
 함안군 41.0



※ 자료출처 : 한국임업진흥원, 2015년 인삼물 생산지도

K P G I

지리적표시등록증

1. 등록번호 : 제2호
2. 등록종목 : 표고버섯
3. 등록명칭
 - 한글 : 장흥표고버섯
 - 영문 : Jangheung Oak-mushroom
4. 대상지역 : 행정구역상 전라남도 장흥군
5. 등록자 : 영농조합법인 전남전장흥표고버섯연합회
6. 주소 : 전라남도 장흥군 부산면 호계리 468-12

농산물품질관리법 제8조 및 동법시행규칙 제19조의 규정에 의하여 위와 같이 지리적표시의 등록을 하였습니다.

2006년 5월 16일

산림청



WEB CONTENTS

