

## 튀는 茶가 맛·건강도 좋아

▷일회용 잎차 우림구

고품질 찻잎 언제 어디서든 간편하게



차를 즐기는 사람이라면 식사 후 차 한 잔의 유혹을 뿌리치기 힘든 것이 당연지사. 하지만 휴대용 다구를 들고 다니거나 번거롭고 티백이나 시중에 판매하는 차 음료로는 성에 차지 않는다. (주)B&S 보성텔타가 개발한 일회용 차 우림구는 바로 이런 차인들의 마음을 읽은 '틈새시장'이다. 보성텔타 이태환 대표는 "자신의 티백 대신 고품질의 찻잎을 이용해 언제 어디서든 쉽게 차를 즐길 수 있도록 하기 위해 일회용 차

우림구를 개발했다"며 "젓병 소재인 폴리카바나이트로 제작해 뜨거운 물을 부어도 인체에 유해한 성분이 검출되지 않는 것이 장점"이라고 밝혔다. 9월 중 '하루행복'이란 제품명으로 상품 출시 예정이며 편의점이나 고속도로 휴게소 등에서 판매된다. 차 종류로는 녹차와 자스민차, 보이차, 철관을 이 있고, 2인이 함께 마실 수 있는 '커피티'도 출시된다. www.cleantea.co.kr

▷물에 타서 즐기는 보이차

커피믹스 타서 마시듯 개발된 분말 제품



진짜다 까짜다 말도 많고 탈도 많은 보이차. 하지만 국내 보이차 마니아는 날로 늘고 있다. 보이차 관련 책이나 잡지가 다양하게 출시되고, 보이차 전문 매장도 우후죽순 생겨난다. 보이차를 마셔 보려 해도 평소 차를 즐기지 않는 사람이라면 자사호와 각종 다구를 준비해 차를 우려는 것 자체가 부담스럽기만 하다. (주)청심연이 선보인 '보이정화차'는 커피믹스를 타서 마시듯 보이차를 즐길 수 있도록 개발된 분말

제품이다. 베트남 북부에서 생산된 첫잎으로 만든 보이차의 원액을 추출해 동결건조 방식으로 농축 시킨 것으로, 뜨거운 물에 보이차 엑기스 가루를 타서 마시면 된다. 청심연 박소영 대표는 "100g의 보이차 엑기스를 생산하기 위해서는 보이차 750g이 소비된다"며 "고농축의 보이차를 간편하게 마실 수 있는 것이 '보이정화차'의 특징"이라고 밝혔다. www.chungsy.com



### 반짝 아이디어 '차' 4색

"아외에서도 잎차를 마실 수 없을까? 커피믹스처럼 간단히 마실 수 있는 보이차는 없을까?" 언제 어디서든 페트병에 든 차 음료를 사 마실 수 있는 요즘이지만, 좀 더 다양한 방법으로 차를 즐기고 싶은 것이 차인들의 마음이다. 최근 개최된 차산업 박람회에서는 이 같은 요구에 부응하는 색다른 아이디어 상품들이 선보여 눈길을 끌었다. 이중 몇가지를 소개한다.

▷피부가 좋아하는 녹차



녹차의 살균·미백 작용은 차 미용제품 개발의 길을 터놓았다. 녹차향수 '소지'와 녹차로 만든 전통 향 '구레소리'를 개발해 눈길을 끌었던 (주)우향알앤디는 녹차향염을 새롭게 선보였다. 녹차향염은 지리산 찻잎을 분쇄해 일차 시킨 제품으로, 세안이나 목욕 시 물에 녹여 사용할 수 있다. 녹차의 카페인 성분과 비타민A, C, E가 지친 피부에 수렴·진정

작용을 하고 피부 노화를 예방한다는 것이 업체의 설명이다. 우향알앤디 관계자는 "기존의 입욕제들이 차 추출물에 화학성분을 섞어 만들어진 것에 반해 녹차향염은 100% 찻잎만을 분쇄해 압착한 것으로 부작용이 거의 없다"며 "녹차 가루가 물에 거의 녹아 피부에 직접 성분이 작용하는 것은 물론 찻잎 찌꺼기가 남지 않아 생활에서 간편하게 사용할 수 있다"고 말한다. 녹차향염을 뜨거운 물에 녹여 세안하거나 입욕제로 사용할 수 있으며 곱게 가루 내 요구르트 등과 섞어 팩으로도 쓸 수 있다. www.soji.co.kr

'녹차 비누'나 '녹차 화장품'이 여성 소비자들의 호응을 얻은 지는 오래다. 녹차의 카페인 성분 이 수렴·진정 작용을 함으로써 탄력 있는 피부로 가꿔주고, 머리를 감을 때 녹차 우린 물로 헹구면 항산화 작용으로 탈모와 비듬을 예방할 수 있다는 것은 이미 '미용상식'이 됐다. 천연재료 화장품과 미용재료를 개발해 온 (주)e-자연주의는 녹차 비누와 화장품을 선보인데 이어 발효차를 이용한 천연 수제 비누를 판매하고 있다. 전통염색과 천연미용재료를 연구하고 있는 (주)e-자연주의 인화차 대표는 "자스민 차나 철관을 등을 이용한 천연염색비누는 차의 고유한 색이 나타날 뿐 아니라 차향도 느낄 수 있는 것이 장점이다"고 말한다. 판매되는 제품 외에 자신이 원하는 재료로

▷발효차 비누 탈모·비듬 등 예방

직접 비누를 만들어 볼 수 있는 강좌도 운영하고 있다. www.e-naturalism.com

**보이차 전문점**

진년보이·진년오롱·철관물·오롱차  
대홍포·화차·인삼우롱차·40여가지의 차

瑞榮香耳

■ 조계사 건너편 TEL:02)722-0855 H.P:017-411-0882



### 짱유화(姜育發) 교수의 보이차 이야기

21. 보이차의 올바른 저장

예로부터 차는 햇차일수록 귀하게 여겼다. 차의 변질 인자는 산소·온도·습도·광선이며 여기에 산화효소의 작용, 미생물의 침여 그리고 자연산화의 진행 등 제반 요소들이 함께 어우러져 차의 변질이 일어나기 때문이다. 차의 함유율을 6% 이내로 유지하고, 포장지의 빛 차단과 진공을 통한 포장 그리고 자원의 저장 방법 등은 모두 차의 산화를 막기 위한 조치다.

20세기말, 차의 저장법에 대한 인식을 뒤엎는 사건이 일어났다. 즉 어떻게 해야 신선도를 유지하느냐가 아니라 어떻게 특색이 제대로 된 차맛을 느낄 수 있는지를 고민하는

도와 습도가 모두 높아지면 보이차에 곰팡이가 피어 곧 바로 부패하게 된다. 그러나 온도만 높고 습도가 모자라면 유리지방산이 증가해 보이차에서 신맛이 나게 된다. 그리고 보이차를 직사광선에 노출하게 되면 산화의 속도는 빠르게 진행되나 발효된 후의 보이차의 맛은 맛있게 변해버려 가치를 잃게 된다.

저장환경에서의 산소공급은 보이차의 맛을 내는데 필수조건이다. 흔히 보이차의 저장용기에 덮개를 덮어 산소의 유통을 차단하는 것은 옳지 않다. 산소의 공급은 많을수록 좋다. 통풍이 잘 되고 서늘한 곳에 보이차를 저장하라는 얘기는 곧 산소를 충분히 공급하라는 뜻이다. 전통 보이차의 입장에서 보이는 는

덜게 덮어 산소 차단하는 것은 옳지 않아

서늘한 곳에 실온 25℃ 습도 70% 가장 적함

저장법이 등장한 것이다. 저장에 대해 우리가 알고 있던 저장에 대한 개념에 정반대되는 저장 개념의 탄생은 많은 혼란을 초래했고, 그 혼란의 중심에 보이차가 서 있다. 녹차의 질은 어떻게 산화인자들로부터 철저히 차단하느냐가 관건이라면 보이차는 이와 반대로 어떻게 이러한 인자들을 충분히 활용하느냐에 따라 품질을 다르게 만들 수가 있다.

그렇다면 보이차는 어떠한 방법으로 저장해야 제 맛이 날까? 먼저 차의 산화인자와 보이차의 함유관계 그리고 산화여건을 알아야 보이차 맛을 한 단계 높일 수 있다.

보이차의 산화인자 중 가장 영향을 미치는 요소는 차의 함유율이다. 함유율의 증감은 공기의 습도에 따라 결정이 되는데, 상대습도가 50%가 넘으면 보이차는 빠르게 수분을 흡수하게 된다. 물론 습도의 증가비율이 높을수록 함유율도 정비례해 높아진다. 그렇다고 보이차의 함유율이 마냥 높다고 좋은 것은 아니다. 대체로 함유율이 12% 이상 넘으면 보이차에 빠른 속도로 곰팡이가 피기 때문이다. 만약 여기에 온도마저 높아지면 그 부패의 속도는 더욱 빨라진다.

온도와 습도의 적절한 배합은 보이차의 맛을 내는데 결정적인 요소로 작용된다. 예를 들어 환경의 온

순한 누름도 산소의 공급을 높이기 위한 배려이다.

보이차의 참맛은 저장을 통해 이루어진다. 아무리 좋은 원료라도 옳지 않은 저장방법을 사용한다면 결국 보이차의 진미(眞味)를 잃게 되며 품질이 저하된다. 풍부한 산소에 서늘한 곳, 실온을 25℃에 맞추고 상대습도를 70%로 유지하게 하면 보이차의 저장환경은 더 없이 좋을 것이다. 이러한 산화조건들은 하여금 보이차의 산화효소반응을 일으키고, 적당한 미생물의 참여를 유도하며, 자연산화의 진행을 원활하게 작용하여 보이차의 숙성 즉 후발효의 가치를 한층 높일 것이다.

이러한 산화인자들을 철저히 예방해야만 차의 변질을 막을 수 있다. 물론 보이차의 맛은 여기에 더해 산화효소의 작용, 미생물의 침여 그리고 자연산화의 진행 등 제반 요소들이 함께 아우러진 결과물이기도 하다.



숙성되고 있는 보이차.

### 용문사 윤장대 윤전으로 모든 액을 소멸하자!



윤장대(보물 제684호)

용문사 전경 | 용문사 윤장대(보물 제684호) | 용문사 교지(보물 제729호) | 용문사 천불전 | 목각좌상 및 목각탱(보물 제989호) | 용문사 민들불사 | 영산회괘불탱(보물 제1445호)

### 삼사순례와 방생법회는 윤장대가 있는 용문사에서!

## 윤장대를 돌려 업장을 소멸하고 소원을 성취하자

소백산 용문사는 신라시대에 창건된 천년고찰로서 한국불교 종풍과 호국에 앞장서온 대표적인 사찰입니다. 유구한 역사를 자랑하는 용문사에는 우리나라 유일의 회전식 장경각인 윤장대 및 대장전, 목각탱·목각 삼존불, 세조의 교지, 괘불탱, 팔상탱 등 약 315점의 문화재가 있습니다. 특히 호국을 기원하기 위하여 조성된 윤장대는 부처님의 가르침을 읽고 배우고 싶어도 그럴 수 없었던 이 땅의 수많은 중생들에게 복덕과 지혜의 길을 열어 주는 자비롭고 영험하신 부처님 말씀이었습니다. 요즘에는 심각한 경제난과 사회 불안으로 점점 살기가 힘듭니다. 사업에 어려움을 겪고 계시는 분, 건강을 기원하시는 분, 그리고 집안에 수험생이 있는 분, 새로 이사하는 분들 모두 윤장대를 돌리시어 업장소멸 하시고 사업성취, 병자쾌차, 학업성취를 이루시기 바랍니다. 용문사에서는 5분거리에 방생할 수 있는 전용 저수지가 있으며, 삼사순례를 할 수 있는 대승사, 김용사, 부석사, 청량사, 봉정사, 명봉사 등 전통있는 사찰들이 1시간 이내의 거리에 있습니다. 방생과 삼사순례로 한량없는 공덕 쌓으시고, 윤장대를 돌리시어 각자 지은 업장을 소멸하고 바라는 바 모든소원을 성취하시길 다시한번 기원합니다.

대한불교조계종 용문사 주지 벽담 청안 합장

#### 용문사 소시는 길

버 스: 동서울터미널 출발(06:10~6:30, 30분 간격) 3시간 소요 → 예천 하차 → 택시(용문사)20분  
승용차(서울): ① 중부고속도로 → 영동고속도로 → 중앙고속도로 → 예천IC ② 영동고속도로 → 여주IC → 중부내륙고속도로(충주김천방향) → 점촌·합천IC  
승용차(부산): 경부고속도로 → 중앙고속도로 → 예천IC  
승용차(대구): 중앙고속도로 → 안동 → 예천IC



#### 삼사순례도

