

11. 눈과 입으로 모두 즐기는 식용 꽃의 부흥

파리지사

주요내용

▶ 여름 식탁에 활기를 불어넣는 식용 꽃

- 영국 일간지 텔레그래프(Telegraph)가 소셜미디어 핀터레스트(Pinterest)의 콘텐츠를 바탕으로 발표한 올 여름 식품 트렌드 중 하나가 식용 꽃이다. 음식에 꽃을 활용해 화려한 색을 더해줌으로 음식에 활기를 불어 넣고 식욕을 돋구어주기 때문이다.
- 꽃을 먹는다는 것은 유럽에서 새로운 일은 아니다. 맥주 생산에 사용되는 홉이나 이탈리아, 프랑스 등지에서 많이 소비되는 아티초크도 꽃의 일종이다.
- 하지만 우리가 생각하는 ‘아름다운 꽃’을 먹는다는 것은 오랜 시간 유럽인의 식탁에서 잊혀졌다 80년대 후반 90년대 초 셰프들이 파슬리 대신 꽃을 장식하기 시작하면서 유럽시장에서 다시 알려지기 시작하였다.

▶ 다양한 식용 꽃 제품의 등장

- 유럽의 식용 꽃 시장이 성장하면서 다양한 업체에서 식용 꽃 상품이 출시되고 있다. 2004년 스코틀랜드 Moffa에서 설립된 식료품 제조업체 Uncle Roy's Comestible Concoctions는 스코틀랜드에서 채취한 40가지 종류의 말린 꽃잎과 8가지 종류의 꽃잎 향신료를 판매한다.
- 영국의 대형 유통체인 세인즈버리(Sainsbury's)는 지난 6월 30일 British Flower Week을 맞아 여름 샐러드, 케이크, 음료 장식용 등으로 사용될 수 있는 식용꽃 라인을 새롭게 선보였다.
- 네덜란드 남서부 Riddekerk 위치한 허브 원예업체 Van Vugt Kruiden은 최근 식용꽃을 전문적으로 생산하기 시작하였다.

I Uncle Roy's Comestible Concoctions사의 꽃잎 시즈닝 제품 I



* 사진출처 : uncleroys.co.uk

▶ 식용 꽃, 파인다이닝(Fine dining)의 사랑을 받다

- 세계적으로 유명한 덴마크 코펜하겐의 레스토랑 Noma는 미식세계에 식용 꽃을 소개한 선구자로 여겨진다. 제철 지역농산물로 요리하는 것을 중요시하는 오너셰프 Rene Redzepi는 국화, 장미 등 먹을 수 있는 계절 꽃을 각각의 요리에 올렸다.
- 런던의 Lyle 레스토랑 오너셰프 James Lowe는 자고로 계절음식이라 하면 주변에서 찾을 수 있는 재료를 사용하는 것이기 때문에 식용 꽃을 사용하는 것은 자신이 생각하는 계절음식과 부합한다고 밝혔다.
- 레스토랑에서 사용되는 꽃의 경우 정원에서 직접 키우거나 주변에서 채집을 하는 형태로 공급되며 몇몇 유명한 식당에서는 채집 전문가를 고용하기도 한다. 식용 꽃을 사용하는 레스토랑을 위한 소규모 지역 재배업체들이 늘어나고 있는데 이들은 계절에 따른 꽃을 생산 및 납품한다.

* 참고자료: The Grocer 「Sainsbury's launches edible flowers into fresh herbs fixture」
The Telegraph 「The new summer food trends – from edible flowers to the bunless BBQ」
Freshplaza 「Sainsburys launches edible flowers line in UK stores」, 「Edible flowers both tasty and healthy」
HORTI 「Edible flowers are on the rise」
Uncle Roy's 홈페이지(www.uncleroys.co.uk)

시사점

- 식용 꽃은 신선뿐만 아니라 건조형태, 향신료, 잼, 차 등 다양한 형태로 출시되고 있다. 신선 식용 꽃의 경우, 수출시 신선도를 유지하기 어렵고 잔류농약 등의 문제로 리스크가 있을 수 있으므로 수출을 고려할 경우 꽃을 활용한 가공식품이 보다 적합할 것으로 예상된다.
- 최근 식품의 시각적 요소가 점점 강조되고 있기 때문에 식용 꽃은 트렌드에 맞는 좋은 식재료가 될 수 있으며, SNS를 통해 소비자의 관심과 소비를 이끌어 낼 수 있는 좋은 소재가 될 것이다.