

# 중동지역의 '퀴노아' 열풍

두바이지사

## 아랍음식과 잘 어울리는 퀴노아

- 남아메리카가 원산지인 퀴노아는 고영양·고단백 작물이며 여러 종류의 비타민을 함유하고 있어 전 세계에서 슈퍼푸드라 각광받고 있다. 현지 아랍음식과 잘 어울리는 식품특성 덕분에 중동지역에서 인기가 높다.
- 오만과 아랍에미리트(UAE) 뿐만 아니라 기타 중동국가의 마트 진열대에서도 쉽게 찾아볼 수 있는 퀴노아는 마트용 샐러드에 첨가되거나 레스토랑 요리의 주재료로 쓰이고 있다. 특히 '비리야니'\*와 같은 인도음식에 많이 활용되어 수요가 증가하고 있는데, 걸프지역에서 인도식은 마치 한국에서의 중국음식만큼이나 대중적이다.

\*비리야니 : 쌀과 향신료, 고기 및 채소를 넣어 찜하는 요리로 쌀 대신 퀴노아와 같은 곡물로 대체하기도 한다.

- 또한 아랍식 샐러드 '타블레'의 기본재료인 토마토, 파슬리, 세몰리나, 양파, 올리브기름에 퀴노아가 첨가되면서 레스토랑뿐만 아니라 마트에서도 퀴노아 타블레 샐러드 형태로 판매되고 있다. 퀴노아의 짙은 야채로 먹을 수 있으며, 즐기는 소·양과 같은 반추(되새김)동물에게도 먹일 수 있어 활용도가 높다.

## 건조하고 염분높은 토양에서도 잘 자라

- 농업생산력을 늘리고자 퀴노아 재배를 시도한 오만에서는 이 지역의 기후조건이 재배에 적합하다는 것이 입증되면서 바르카, 소하르, 알 카밀 주에서도 퀴노아를 성공적으로 배양하기 시작했다.

- 건조하고 염분이 높은 걸프지역 토양에서 재배에 성공할 수 있었던 이유는 퀴노아가 다른 주요 작물에 비해 높은 염분내성을 지니고 있기 때문인 것으로 밝혀졌다. 퀴노아는 평균 25,600ppm(일반 간척논의 평균 염도 1,000ppm) 혼합 바닷물에서 발아할 수 있으며, 연간 200mm의 강수량만 있어도 모래토양과 건조한 기후를 이겨내고 잘 자랄 수 있어서 중동 전역으로 퀴노아 재배가 확산될 가능성이 충분히 보인다.



붉은 퀴노아, 믹스 퀴노아, 화이트 퀴노아 등 다양한 종류로 판매되고 있는 퀴노아 제품

## 중동 식량난 해결해줄 퀴노아에 관심 가져야

- 중동국가 가운데에서도 특히 걸프지역은 식물재배에 열악한 환경으로 인해 신선식품의 50% 이상을 수입에 의존하고 있다. 따라서 퀴노아 같은 작물을 통해 식량문제 해결이 일부 가능할 것이며, 퀴노아에 대한 수요 또한 계속해서 늘어날 것으로 보인다.

출처 : Times of Oman, timesofoman.com (2018. 8. 1)  
 Gulf News, gulfnews.com (2018. 8. 22)  
 Times of Oman, timesofoman.com (2018. 8. 27)