

# 해설 시나리오

프로그램명	맑은 계곡 남창골에서 듣는 자연이야기
-------	----------------------

해설주제	세부 시나리오
7. 굴참나무	코르크, 굴피 등 이로움
7. 코르크, 굴피 등 이로움	<p>여러분 지금 나무나 땅 위에 보시면 껍질이 딱딱하고 모자같이 생긴 각정이를 쓰고 있는 열매 보이시죠? 이 열매가 무엇인가요? 네~ 맞습니다. 바로 도토리입니다. 그러면 참나무라는 이름은 들어 보신적 있으신가요? 네~ 조금 전에 보셨던 도토리를 맺는 나무를 통틀어 참나무라고 합니다. 참나무는 ‘정말 좋은 나무’ 라는 뜻으로 그만큼 쓰임새도 많습니다. 참나무에는 크게 굴참나무, 상수리나무, 졸참나무, 갈참나무, 떡갈나무, 신갈나무로 구분할 수 있는데요~ 지금 여러분이 보고 계신 나무는 참나무 중에서도 수피의 골이 굽다고 해서 이름 붙여진 굴참나무입니다. 굴참나무는 우리나라, 일본, 중국, 타이완 등지에서 자라고 있습니다. 굴참나무는 상수리나무의 잎과 비슷하지만 잎 뒷면에 잔털이 나 있고 회백색을 띠어 상수리나무와 구분됩니다. 여러분 이쪽으로 오셔서 굴참나무의 수피를 손으로 눌러 보세요~ 어때요? 푹신하시죠? 굴참나무는 다른 나무와 다르게 푹신한 코르크층을 가지고 있습니다. 이처럼 굴참나무는 다른 참나무 종류와 수피가 눈의 띄게 다르기 때문에 쉽게 구분할 수 있습니다. 그러면 정말 좋은 나무인 참나무 그 중에서도 굴참나무는 우리에게 어떤 좋은 일을 해줄까요? 네~ 맞습니다. 목재가 단단해서 가구를 만들어 쓰거나, 땀감으로 이용했습니다. 열매인 도토리는 옛날 먹을 것이 없던 시절에 목을 쭈어서 식량으로 사용했습니다. 또한 굴참나무의 가장 큰 특징인 푹신한 수피의 코르크층을 이용해서 집의 지붕이나 벽을 짓기도 했습니다. 그리고 와인의 병마개를 만드는데 쓰이기도 한답니다. 굴참나무</p>

는 우리의 일상생활에 많은 도움을 줄 뿐만 아니라, 다람쥐나 새 등의 동물들에게 안식처를 제공하기도 합니다. 이처럼 좋은 나무 굴참나무를 비롯한 많은 나무들이 우리 주변에서 많이 자랄 수 있도록 우리 모두 노력해야 할 것입니다.

# 참고자료

프로그램명	맑은 계곡 남창골에서 듣는 자연이야기
-------	----------------------

구분	보충자료 정리
주요용어 정리	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 참나무의 이용</li> </ul>
참고자료	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 목재 : 사람들은 고대 그리스와 로마 제국에서는 참나무로 가구를 만들어 썼다고 합니다. 이처럼 참나무는 아주 오래전부터 좋은 목재로 써 왔습니다. 참나무의 나뭇결은 무척 아름다워 가구를 만들 때 이 무늬를 살려 만듭니다. 중세의 귀족들은 큰 방에서 참나무 목재로 만든 탁자에 둘러앉아 이야기를 나누었고.....중략.....그러나 우리나라에서는 말릴 때 잘 갈라지고, 너무 단단하기 때문에 가공하기 어렵다는 이유로 잡목으로 업신여겨 주로 땔감으로 이용했습니다.</li> <li>○ 숯 : 참나무로 숯을 만들어 쓰면 편리한 점이 많습니다. 소나무 숯은 잘 부러지고 불을 피우면 불이 약합니다. 그러나 참나무 숯은 단단하여 두들기면 쇠소리가 나고 불을 피우면 불이 강하고 열이 많이 납니다. 음식을 만들 때 음식물에 배는 향기가 좋아서 참나무 숯을 참숯이라고 합니다. 신라 시대 때 경주에서는 끼니때마다 집집의 굴뚝에서 나오는 뿌연 연기 때문에 마을 전체가 연기로 자욱해지자 참나무로 만든 숯으로만 불을 피웠다고 합니다. 참숯은 화력이 매우 세고 질이 좋은 백탄과 순간 화력은 세지만 오래 타지 않으며 질이 좋지 않은 검탄으로 나뉩니다. 검탄은 주로 백탄을 피울 때 밀볼로 쓰는데, 간장을 띄울 때에도 씁니다. 숯을 장 위에 띄우면 숯이 살균작용을 하고, 찌꺼기 따위가 숯에 붙어 장이 깨끗해집니다.</li> </ul>

○ 코르크 : 굴참나무의 줄기에는 두껍고 부드러운 코르크층이 있습니다. 어린 나무에는 코르크층이 발달해 있지 않지만 15년이 넘은 나무에는 두꺼운 코르크층이 있습니다. 코르크층을 손가락으로 꺾 누르면 고무처럼 들어갔다 나옵니다. 코르크층은 줄기의 겉껍질 안쪽에 있는데, 이것은 나무줄기의 부피가 늘어나면서 돌아난 것으로 죽은 세포입니다. 보통 8년에서 10년마다 한 번씩, 6월에서 8월 사이에 벗기는데, 나무껍질을 두 번 정도 벗겨 낸 다음에야 좋은 코르크를 얻을 수 있습니다. 코르크는 기원전 400년경부터 써 왔습니다. 로마 사람들은 코르크로 샌들을 만들어 신었고, 그물을 만들기도 했다고 합니다. 요즘은 코르크로 열의 이동을 막는 단열재를 만듭니다.

○ 도토리과 도토리묵 : 인류의 문화가 발달하기 전부터 도토리는 인간의 주요 식품이었습니다. 아주 오래된 무덤에서 도토리가 발견된 것을 보면 이런 사실을 짐작할 수 있습니다. 우리나라에서는 “흉년을 대비한 구황 식물로서 도토리가 제일이고 다음이 소나무 껍질이라 . . . . .” 는 기록이 있을 정도로 흉년에는 언제나 도토리가 귀한 식량으로 등장했습니다. 도토리로 묵을 만들 때에는 크고 맛이 좋은 상수리나무의 도토리를 주로 씹니다. 우선 도토리의 껍질을 벗겨 말린 다음, 곱게 갈아 가루로 만들어 묵을 씹니다. 묵 쪄는 과정이 복잡하고 어렵기 때문에 오늘날에는 집에서 묵을 거의 쪄지 않습니다. 요즘 우리 주변에서 쉽게 먹을 수 있는 도토리묵은 중국에서 수입한 도토리를 껍질째 그대로 뺏아서 만들기 때문에 차지 않고 거칩니다. 도토리는 여러 가지로 쓰이고 있습니다. 옷감에 물들이는 염료나 장난감, 장식품에도 쓰입니다.

참고문헌  
및  
출 처

임양재, 이갑처(1980), 한국의자연탐험 참나무, 웅진닷컴.  
차운정(2003), 자연을 보는 새로운 눈 푸른아이 참나무, 웅진씽크빅.

# 참고자료

프로그램명	맑은 계곡 남창골에서 듣는 자연이야기
-------	----------------------

구분	보충자료 정리
주요용어 정리	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 참나무와 일화</li> </ul>
참고자료	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 유명한 위스키 맛의 비밀은 참나무 술통 : 세계적으로 유명한 위스키를 만드는 사람들은 지금도 직접 참나무를 베어 오랜 시간 동안 자연 상태에서 말려서 술통을 만듭니다. 술통이 다 만들어지면 술의 주원료인 몰트를 참나무 술통 속에 넣고 오랫동안 저장해서 숙성시키는데, 이때 몰트에서 나오는 알코올의 역한 맛을 참나무 술통이 없애 주기 때문에 위스키의 맛이 좋아진다고 합니다. 참나무 술통이 오래된 것일수록 질 좋은 위스키가 만들어진다고 합니다.</li> <li>○ 도토리 먹고 자란 돼지 : 독일에서는 18세기까지 참나무 숲이나 밤나무 숲에 돼지를 놓아길렀다고 합니다. 참나무 숲에서 자란 돼지들은 주로 땅에 떨어진 도토리를 먹고 자랐는데, 참나무 숲에서 도토리를 먹고 자란 돼지가 밤나무 숲에서 밤을 먹고 자란 돼지보다 고기 맛이 훨씬 좋았다고 합니다.</li> <li>○ 오크 문화 : 일찍부터 가공 기술이 발달한 유럽에서는 참나무를 쉽게 가공하여 가구나 마루판, 배를 만들어 ‘오크(참나무) 문화’를 꽃피웠습니다. 특히 1558년부터 1603년까지 영국을 다스렸던 엘리자베스 여왕 시대에는 참나무로 선반에 은식기를 진열할 수 있게 만든 사방이 뚫린 찬장, 반으로 접을 수 있는 커다란 식탁 같은 신기하고 독특한 가구를 만들었다고 합니다.</li> </ul>
참고문헌 및 출처	<p>임양재, 이갑처(1980), 한국의자연탐험 참나무, 웅진닷컴.                  차윤정(2003), 자연을 보는 새로운 눈 푸른아이 참나무, 웅진씽크빅.</p>

