

# 약용식물의 활용과 스토리가 있는 체험프로그램



약용식물디자인경영연구원  
이 시연

## 이시연 프로필

(약용& 발효& 귀농 귀촌 교육/체험/컨설팅/요리개발전문)



### 주요이력

약용식물디자인경영연구원대표  
한국자격개발원 대학로 교육원 원장

### 강의

동국대/대진대/유한대/전국농업기술센터/지자체여성인력기관  
소상공인진흥원/ 산림조합 중앙회, 임업진흥원  
(약용식물, 발효효소, 발효활용요리, 약선요리, 건강요리)  
6차산업현장코칭 전문위원 /소상공인 상인대학강사

### 방송출연

MBC건강을 다스리는 왕의 밥상 "양고기편"  
아시아 투데이 TV 건어물웰빙요리

### 저서

동의보감속의 산약초 이야기 -공저  
발효로 디자인하고 산야초로 힐링 하라 -공저  
신중부시장 건어물 웰빙요리 50선  
산삼약초 체험이야기 공저 / 약초요리&컨설팅

# 목차

1.약용식물의 재발견

2.약용식물의 다양한 활용 방법

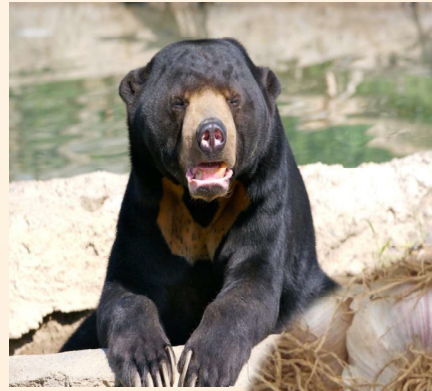
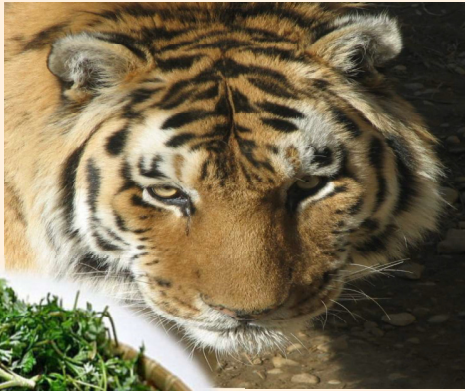
3.스토리가 있는 체험프로그램

1. 약용식물의 재발견



역사

## 1-1. 약용식물의 역사



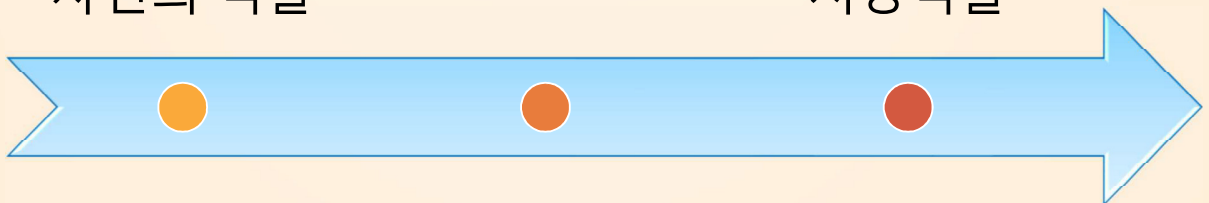
삼국유사 -(단군신화)-  
곰과 호랑이 人身.



## 1-2. 약용식물 발전

자연의 식물

서양식물



재배의 식물

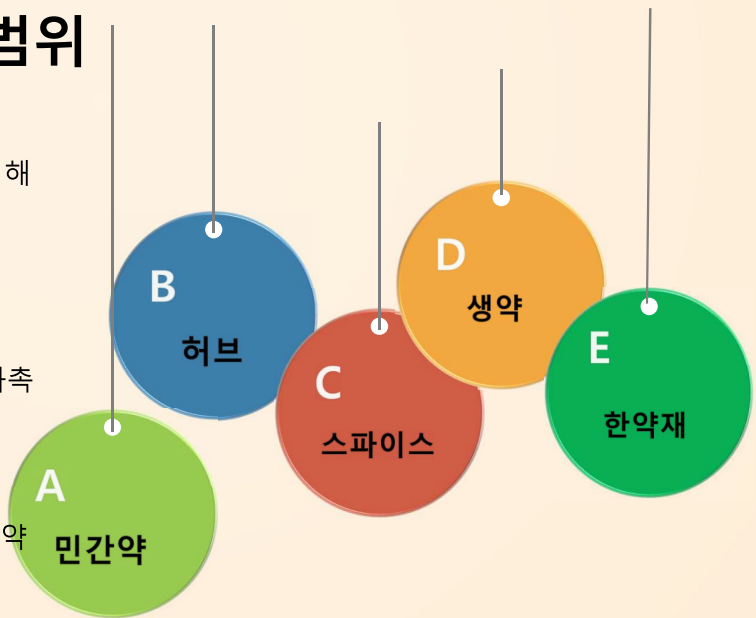
뿌리-→ 줄기 -→ 잎-→ 꽃-→ 열매( 약초구분도 동일)

쓰이는 부위가 중요함

### 1-3. 약용식물 범위

#### 범위

- **민간약**: 민족이나 가정에서 전해 오는 비법
- **허브(herb)**: 예로부터 약이나 향료로 이용
- **스파이스**: 특이한 향기나 소화촉진 작용이 있는 향신 식물
- **생약**: 식물, 동물, 광물 등 그대로 쓰거나 건조하는 등 성질을 바꾸지 않고 사용되는 약
- **약재**: 한약을 짓는 데 쓰는 재료

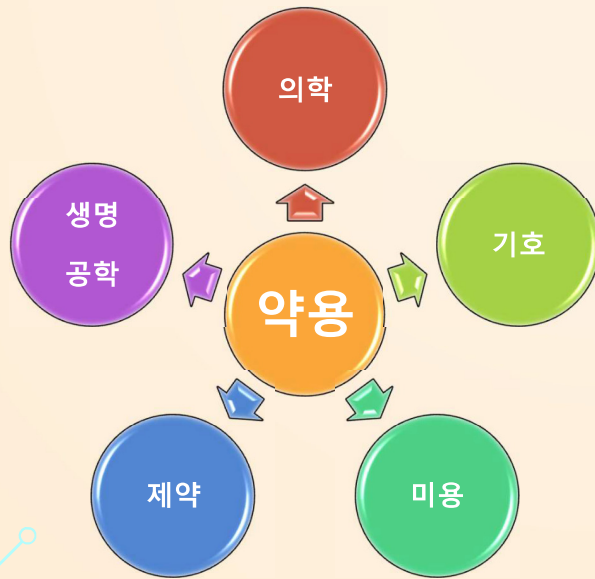


### 1-4. 약용식물의 활용 범위





## 1-5. 약용식물의 재발견



- 의학: 미슬토, 상황버섯추출
- 제약: 엉겅퀴, 승마등
- 미용: 금은화, 당귀, 천궁, 녹용,인삼, 어성초, 자소엽, 녹차등등
- 기호: 차 음용
- 생명공학: 약용 쌀 등

## 2. 약용식물의 다양한 활용방법



## 2-1. 공통점 ?



## 2-2. 공통점 ?





## 2-3. 인삼 활용법



補氣藥

심, 비, 폐

氣 침체

활용

정과

홍삼

요리

주스

## 2-4. 일반적인 활용

절편, 홍삼, 인삼 주스 외 음식으로 이용



인삼찰방



## 2-5. 人蔘과 함께 쓰면 좋은 약초

차 개발/음식에 응용  
쉽게 접하고 건강을  
지키자

배합: 인삼+부자, **인삼+호두**, **인삼+황기**  
**인삼+백출**, **인삼+맥문동**, **인삼+당귀**



## 2-6. 아이디어 발상 !!!

면역력 --up!!





## 2-6. 부가가치 활용방안 – 상품 구성안



**Set 상품 구성**

수삼 갈아 먹는 소비층 공략

## 2-7. 공통점 ? 활용

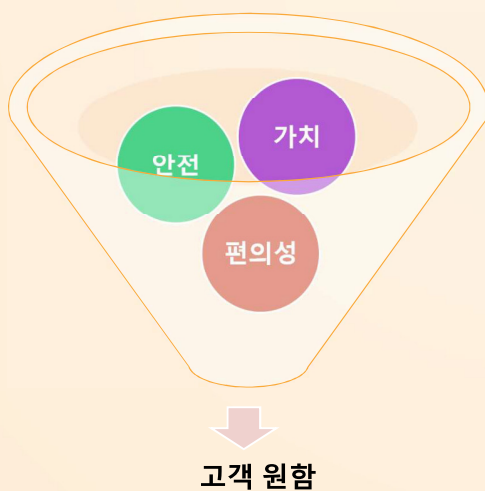




## 활용방안



## 2-8. 고객 소비 동향을 보면 ~



- 1차 생산물 NO~
- 2차 가공품 NO~
- 3차 편리성 추구  
기능성 결부  
직접 참여 **YES~**

## 2-9. 약초를 알차게 활용하자



유자껍질

유자청  
유자티백차

기능성 추가

유자씨

유자씨 환  
유자기름  
유자씨 식초

유자속

유자식초  
유자청함류  
모과 청에 함류  
에이드 활용

유자가루

유자빵  
유자음료  
유자맛사지  
유자비누



## 2-10. 완도 유자 개발품



티백차



유자차



유자속식초



유자커피



### 3. 스토리가 있는 체험 프로그램



#### 3-1. 오미자 스토리 체험 프로그램



## 3-2. 오감만족 음식 내용

### 1. 20대 오미자 우림차

✓오미자의 신맛을 활용한 레시피

✓체험존: 오미자 우림차 / 오미자 식초/ 오미자 샐러드 드레싱

✓건조 오미자 순수 우림 워터 (당을 첨가하지 않고 우려내는 맛을 활용)



## 3-2. 오감만족 음식 내용

### 2. 30대 오미자 커피 라떼

✓오미자의 쓴맛을 활용한 레시피

✓체험존- 오미자커피 & 라떼 & 인삼 오미자차 만들기

✓오미자와 커피 브랜딩을 통한 오미자 건강한 맛을 젊은이들에게 어필

✓기능성을 부여한 문경 오미자만의 특산품

✓예시 : 벤치마킹 : 해초라떼



시너지





## 3-2. 오감만족 음식 내용

### 3. 40대 오미자 생맥산차

- ✓ 오미자의 단맛, 신맛을 활용한 전통 레시피 생맥산차
- ✓ 체험존 : 오미자청, 오미자+사과잼, 생맥산 만들기
- ✓ 생맥산 여름철 음료 (동의보감 출처)
- ✓ 오미자 생 것 + 인삼 생 것 + 맥문동 건조 또는 생 것 발효액 처럼 만들어서 음용
- ✓ 생맥산 만들고 난 후 건더기는 식초로 만들어 2차 생산물 가능



오미자 인삼 맥문동

## 3-2. 오감만족 음식 내용

### 4. 50대 오미자+자소엽차

- ✓ 오미자의 매운맛을 활용한 레시피 예시 - 오미자\*자소엽차
- ✓ 체험 : 오미자 고추장, 오미자 자소엽차
- ✓ 자소엽의 맛과 어우러진 오미자의 환상 궁합
- ✓ 발효액 또는 티백차로 개발



궁합

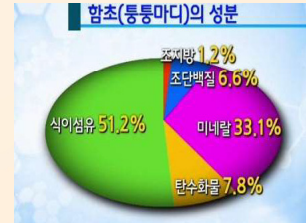




## 3-2. 오감만족 음식 내용

### 5. 60대 오미함초차

- ✓ 60대 오미자의 짠맛을 활용한 레시피 예시 - 오미자 \* 함초차
- ✓ 체험존 : 오미자 함초 소금, 오미자함초발효액
- ✓ 오미자 함초를 이용한 차 또는 소금 만들기 : 건강을 입히다.
- ✓ 저염 저당의 트렌트 : 함초는 소금을 대신하는 약초 함초



## 3-3. 인삼의 인생 주기



태아기



영아기



유아기



청소년기



청년기



중년기



장년기



노년기

### 3-3.인삼 스토리 체험 프로그램



어린 삼심기

← 어릴 때 부터~



인삼\*사과 주스만들기

청년들에게~



삼 장아찌 만들기

→ 장.노년기에 ~

면역력증진 강화

### 3-4. 체험 중심형 6차 산업 예

임실 치즈 마을



1차-2차-3차 구조 (현재 3차 체험 수익 높음)

부래미 마을



3차-2차 구조 (체험으로 시작 지역주민 매개화)

### 3-4. 체험 중심형 6차 산업은?

- 체험에는 스토리가 있어야 한다.  
(전설, 유래, 지역 색, 특화 등 접목) → 차별화

✓ 우수업체 벤치마킹으로 차별성 없고 비슷한 느낌

- 다양한 고객층이 쉽게 참여 할 수 있는 프로그램 개발 필요 –  
아이디어 부재업체 다수

### 3-4. 6차 체험 프로그램의 운영 문제점

#### ✓ 개인 업체

- 1-2차 진행 업체 3차진입시 – 장소(시설), 자본금 부족
- 체험진행하고자 하나 사람 유입 어려움
- 체험프로그램 전문지식 미비
- 역할 분담 및 체계성 없음
- 인력충원 어려움
- 아이디어 부족

### 3-4. 6차 체험 프로그램의 운영 문제점

#### ✓ 마을단위 & 영농조합법인

##### ① 조합원 책임감 부재

- ② 주민의 협조 부재 (사업 참여 안하는 주민들의 간섭)
- ③ 리더의 역할이 크게 좌우함
- ④ 조합원의 수익 배분과 역할 분담이 안 됐을 경우

## 마무리

### 약용식물의 다양성 활용

기능성\* 농산물  
가공식품 개발

### 체험프로 그램 개발

창의적아이디어 창출  
차별성, 지역적특성고려

### 실천

직접실행하고  
문제점 찾아 보완  
전문가 컨설팅 의뢰  
**"6차산업현장코칭신청"**

벤치마킹에 **나만의 色**을 입힌다.



