



**OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**



오리건 감자를 소개합니다...

감자는 오리건주를 대표하는 채소입니다. 45,000에이커 (18,200헥타르)에 걸쳐 376개의 농장이 있는 오리건은 다른 어떤 채소보다 많은 감자를 생산합니다. 2023년에는 27억 5천만 파운드(12억 킬로그램)가 생산되었습니다. 오리건은 미국에서 감자 생산량이 4번째로 많은 주입니다.

감자는 굽거나, 볶거나, 삶거나, 튀길 수도 있습니다. 감자는 껍질째 또는 껍질을 벗겨서, 통째로 또는 잘라서, 양념을 하거나 하지 않거나, 뜨겁게 또는 차갑게 먹거나, 메인 요리의 일부로 또는 맛있는 사이드 요리로 먹는 등 다양한 방법으로 즐길 수 있습니다. 활용도가 높은 감자는 전 세계 다양한 요리에 사용되고 있습니다.

오리건 감자의 대부분(약 80%)은 냉동 제품, 감자 칩 또는 건조 감자 제품으로 가공됩니다. 전국적으로 감자의 39%는 냉동, 26%는 가공되지 않은 형태, 22%는 칩, 7%는 건조 형태로 소비됩니다.

효율적인 감자 가공

오리건에는 10여 개 감자 가공업체가 있습니다. 여러 유형의 가공업체가 모두 가까이 위치하여 보다 지속 가능하고 신뢰할 수 있는 식품 시스템을 구축하고 있습니다. 식품 시스템은 일정량의 신선 감자만 보관, 유통, 소비할 수 있습니다. 식품 가공업체는 신선한 감자를 효율적으로 가공하여 유통 기한이 길고, 식당에서 사용하기 쉽고, 소비자가 맛있게 먹을 수 있고, 새로운 제품으로 추가 가공될 수 있도록 만듭니다. 다양한 유형의 가공업체는 감자의 단 한 부분도 낭비되지 않도록 하기 위해 다른 등급이나 부위를 활용합니다. 감자튀김 제조사와 같은 가공업체에 맞지 않는 크기와 모양의 감자는 다른 가공업체로 보내져 건조 감자 제품과 같은 다른 제품으로 가공됩니다. 감자 전분은 시간이 지나면서

분해되는 포크와 같은 식기류로 재활용될 수 있습니다. 식품 가공업체의 기준을 충족하지 못하는 감자 껍질과 조각도 때때로 돼지, 소와 같은 가축 사료로 이용됩니다.

영양

감자는 식용 음식 중 가장 영양가 있는 음식의 하나입니다. 감자는 자몽보다 칼로리가 낮고, 바나나보다 칼륨이 많으며, 다른 채소보다 철분이 많습니다. 감자는 탄수화물이 풍부하여 좋은 에너지 공급원입니다. 감자는 또한 장과 심장 건강에 중요한 좋은 섬유질 공급원입니다. 감자는 비타민 C와 B6의 탁월한 공급원이며 자연적으로 콜레스테롤이 없고, 나트륨은 적으며, 지방이 없습니다.

감자는 에너지, 칼륨, 비타민 C를 제공하는 영양이 풍부한 채소입니다. 전 세계의 마라토너들과 건강을 유지하기 위해 운동하는 일반인은 감자의 영양적 가치를 잘 알고 있습니다.



감자 품종

러셋

러셋은 오리건에서 가장 널리 재배되고 잘 알려진 감자입니다. 러셋 감자는 껍질은 갈색이고 중심부는 흰색입니다. 크기는 크고 질감은 건조하며 퍼석합니다. 감자를 굽거나 으개면 맛이 뛰어나기 때문에 요리사들과 일반가정에서 이 품종을 좋아합니다.

러셋은 냉동 및 건조가 매우 잘 되기 때문에 오리건에서 널리 재배됩니다. 지난 150년 동안 많은 종류의 러셋 감자가 가공용으로 특별히 개량되었습니다. 오리건 주 전역의 연구진은 최고의 가공 감자 제품을 위한 우수 품질의 러셋 감자를 개발하는 데 전념하고 있습니다.

홍감자

홍감자는 껍질은 빨간색이고 중심부는 흰색입니다. 조리 시 더 단단하고, 크림리한 질감에, 러셋 감자보다 더 달콤한 맛이 납니다. 홍감자는 비교적 작은 품종입니다.

감자칩용 둥근 흰감자

오리건은 최고의 감자 칩을 생산하기 위해 특별히 개량된 여러 가지 특수 감자 품종을 재배합니다. 이러한 칩 전용 비축 감자에는 Atlantic, Waneta, Lamoka 등이 있습니다.

노란감자

노란감자는 껍질과 중심부가 노랗습니다. 크기는 다양하지만 부드럽고 고소한 질감은 일정합니다.

노란감자는 매쉬드 포테이토나 구운 감자, 수프용으로 좋습니다.

손가락 감자

손가락 감자는 길고 지름이 좁습니다. 색상은 빨간색, 주황색, 보라색, 흰색 등 다양합니다. 재미있는 핑거링 품종에는 퍼플 피에스타, 프렌치 핑거링, 러시아안 바나나가 있습니다. 이 다채로운 품종은 비교적 드물게 재배되고 활용되기 때문에 더욱 주목할 만합니다. 핑거링 감자는 통째로 굽거나 샐러드에 슬라이스해 넣으면 보기에 좋습니다.



상세 정보

오리건 감자 위원회:
oregonspuds.com
Potatoes USA:
potatoesusa.com

10/2024



**OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**

농업 개발 및 마케팅 프로그램

635 Capitol Street NE
Salem, OR 97301-2532 USA
503-986-4725
Ag.Market@oda.oregon.gov
Oregon.gov/ODA