



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2009년05월06일  
(11) 등록번호 10-0895409  
(24) 등록일자 2009년04월21일

(51) Int. Cl.

A23B 7/10 (2006.01) A23L 1/212 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0016649

(22) 출원일자 2009년02월27일

심사청구일자 2009년02월27일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020040052893 A

(73) 특허권자

이영만

전북 부안군 부안읍 서외리 77-2

주봉거

전북 전주 완산 평화2 943 81/3 송정써미트

(72) 발명자

이영만

전북 부안군 부안읍 서외리 77-2

주봉거

전북 전주 완산 평화2 943 81/3 송정써미트

(74) 대리인

김지형

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 노대현

**(54) 버섯 육수를 이용한 버섯김치의 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 버섯을 주재료로 하고, 배추를 부재료로 하여 버섯 70~98부피%와 배추 1~29부피%에 나머지 성분으로 양념 속재료를 혼합하여 발효시킨 버섯김치의 제조방법에 관한 것이다. 상기 버섯김치는 새송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯 중 하나 또는 둘 이상의 버섯을 선택하고, 이물질이 들어가지 않도록 정선한 다음 버섯이 자라는 길이방향으로 1~5mm 두께로 세절하여 염도 1~1.5도의 소금물에 5~15분 정도 담가 간을 한 후 건져내어 물기를 뺀다. 배추는 겉잎을 떼어내고 수세하여 소금물로 2~3시간 절인 다음 채반에 건져내어 과잉의 물을 제거하고 2~5 cm 크기로 썬다. 버섯김치의 양념 속재료를 쪽파, 대파, 무, 갓을 준비하고 상기 버섯김치 양념 속재료에 버섯을 끓인 버섯 육수를 넣고 멸치액젓, 새우젓, 마늘, 생강 등을 혼합하여 버섯김치 양념 속재료를 만든다. 상기 버섯 육수는 물 2ℓ에 버섯 1~2kg을 넣고 10~20분 정도 끓인 다음 버섯을 건져 내고 남은 버섯 국물로서 이를 상기 양념 속재료와 혼합한다. 물로 씻어 상기 준비된 생 버섯과 양념 속재료를 혼합한다. 버섯김치의 제조방법은 상기 세절하여 소금물로 간을 한 버섯 70~98부피%, 소금물로 간을 하고 세절한 배추 1~29부피%, 상기 양념 속재료 1~8 부피%를 혼합하여 버섯김치를 제조한다. 본 발명의 버섯김치는 김치의 맛을 내면서도 버섯의 항산화 작용, 자율 신경 안정, 항암효과 등 버섯의 기능성과 향미를 함께 즐길 수 있는 것을 특징으로 한다.

**특허청구의 범위**

**청구항 1**

생 버섯을 주원료로 하고 배추를 보조원료로 하는 버섯김치의 제조방법에 있어서,

새송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯 중 하나 또는 둘 이상의 정선된 버섯을 길이 방향으로 1~5mm 두께로 세절하는 단계; 및

겉잎을 떼어낸 배추를 2~5cm로 절단하는 단계; 및

물 2ℓ에 상기 버섯 1~2kg을 넣고 10~20분 끓인 다음 버섯은 건져내고 버섯 성분이 오른 버섯 육수를 준비하는 단계; 및

대파 70~150 중량부, 쪽파 150~250 중량부, 무 700~1500 중량부, 미나리 50~100 중량부, 갓 100~200 중량부, 배 200~300 중량부, 마늘 30~80 중량부, 생강 10~20 중량부, 양파 50~100 중량부, 멸치액젓 50~150 중량부, 새우젓 20~50 중량부, 고춧가루 200~500 중량부를 상기 버섯 육수 500~1500 중량부와 혼합하여 버섯김치의 양념 속재료를 준비하는 단계; 및

상기 세절된 생 버섯 70~98부피%와 상기 절단된 배추 1~29부피%를 양념 속재료 1~8부피%로 버무려 버섯김치를 제조하는 것을 특징으로 하는 버섯 육수를 이용한 버섯김치의 제조방법.

**청구항 2**

제1항에 있어서,

상기 버섯김치의 버섯은 세절된 버섯을 90℃의 온수에서 5~15초 정도 고온처리하는 것을 특징으로 하는 버섯 육수를 이용한 버섯김치의 제조방법

**청구항 3**

(자진 삭제)

**명세서**

**발명의 상세한 설명**

**기술분야**

<1> 김치는 국내 뿐만 아니라 일본 등 세계 사람들로부터 환영받는 식품으로 자리잡아가고 있으며, 건강에 유익한 세계 5대 식품 중 하나로 알려져 있다. 특히 한국인에게 김치는 가장 사랑받는 부식 중 하나로 영양적인 측면에서 밥과 가장 잘 어울리는 식품이다. 이와 같이 김치가 국내 뿐 만 아니라 세계 사람들로부터 환영받는 이유는 발효식품으로서 인체에 유익한 기능성 식품이기 때문이다. 국내에서 생산되는 김치는 2007년도 기준으로 연간 150만톤 정도로 추정되고 있으며, 이중 70% 정도인 105만톤 정도가 배추로 만들어진 배추김치이다. 김치재료로 배추 외에 무, 오이, 갓, 부추, 파 등 많은 재료가 사용되고 있으며, 김치의 종류에도 포기김치, 총각김치, 백김치, 열무김치, 파김치, 오이김치 등 헤아릴 수 없이 많은 종류가 있다. 본 발명은 버섯을 주재료로 하고 배추를 보조재료로 이용하여 버섯김치를 제조하는 것으로 전통적인 발효식품으로서의 종래 김치의 효능에 더하여 인체에 유익한 버섯의 기능성을 김치에 부가한 것을 특징으로 하는 버섯김치의 제조방법에 관한 것이다.

**배경기술**

<2> 김치는 주원료인 절임 배추에 파, 무, 마늘, 생강 및 고춧가루 등 양념류와 젓갈류를 혼합하고 보존성과 숙성도를 높이기 위하여 저온에서 젖산을 생성시켜 발효시킨 것이다. 이와 같은 김치는 익어감에 따라 항균작용을 갖는다. 즉, 숙성 과정에서 발생하는 젖산균에 의해 유해균의 작용이 억제되고, 젖산균의 새콤한 맛은 식품으로서 맛을 좋게 하며 김치를 섭취하였을 경우 사람의 몸속에서 다른 균의 번식을 억제하여 이상 발효를 막아 주고 병원균의 성장을 억제한다. 또한 김치는 육류나 산성식품을 과잉 섭취하는 경우 혈액의 산성화로 발생하는 산 중독증을 예방해주며, 비만, 고혈압, 당뇨병 및 소화기 계통의 암 예방에도 효과가 있다. 이 외에도 김치는 위장

내의 단백질 분해효소인 펩신(pepsin) 분비를 촉진시키고 장내 미생물 분포를 정상화 시키며 인체의 장내를 깨끗하게 해주는 작용을 한다.

- <3> 식품으로서의 버섯은 독특한 향기와 맛 뿐만 아니라 영양가치가 높기 때문에 각광을 받고 있으며, 근래 소비가 크게 증가하고 있다. 식용버섯의 종류로는 목이버섯, 짜리버섯, 능이버섯, 갯버섯, 송이버섯, 새송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯, 팽이버섯, 기와버섯 등이 있으며, 그 외에도 종류가 많다. 식용버섯의 조성분은 수분이 70~95%이며, 나머지 5~30%는 유기성분 및 무기성분으로 되어 있다. 건조한 버섯의 성분은 보면 단백질 15~30%, 지방 2~10%, 가용성 무질소물 50% 정도 들어 있고, 나머지 성분으로 조섬유와 칼륨, 인산, 석회 등 무기질 성분이 들어 있다. 일반적으로 맛이 좋은 식용버섯에는 아미노산, 마니트, 트레할로오스 등이 많이 들어 있으며 비타민 B<sub>2</sub> 및 D와 같은 여러 비타민류 및 효소 등이 많이 들어 있다. 이와 같이 영양소가 많은 버섯은 오래전부터 동양 및 서양에서 식품재료로 사용되어 왔을 뿐만 아니라 한방에서는 인체의 여러 가지 이상 증상의 완화제로 사용되고 있다. 버섯은 저칼로리 식품재료로 독특한 향과 함께 면역활성, 생체리듬조절, 원기회복력과 함께 암, 뇌졸중, 심장병 등 성인병에 대한 예방과 개선효과 등의 약리효과가 있는 것으로 알려져 있다. 이외에 콜레스테롤 저하, 고지혈증 개선, 항혈전, 혈압강하, 혈당강하, 항산화 등에 관여하는 유효한 성분들을 함유하고 있는 것으로 알려져 있다.
- <4> 버섯의 효능을 구체적으로 살펴보면, 느타리버섯은 단백질, 지방, 무기질이 풍부하고 칼로리가 낮으면서도 맛이 좋고 비타민 B<sub>2</sub>, 니아신, 비타민 D가 풍부하게 들어 있다. 비타민 B<sub>2</sub>는 성장을 촉진하고 지방, 단백질, 당질의 소화 흡수를 도와주는 것으로 알려져 있으며, 니아신은 피부염 예방에 좋고, 비타민 D는 칼슘의 흡수를 빠르게 하며 고혈압을 예방하고 뼈와 치아를 튼튼하게 해준다.
- <5> 표고버섯은 독특한 감칠맛을 내는 구아닐산이 콜레스테롤 수치를 낮추는 성질이 있어 고혈압과 심장병 환자에게 좋다. 레티닌은 강력한 항암 물질로 면역 체계를 활성화해 주고 암뿐만 아니라 감기 같은 바이러스 질병과 고혈압, 당뇨에도 효과가 있는 것으로 알려져 있다.
- <6> 새송이버섯은 비타민 B6가 다량 함유되어 있어 혈액생성과 신경안정, 피부건강에 좋다. 또한 비타민 C가 풍부하고 칼슘과 철 등 신진대사를 원활하게 도와주는 무기질도 다른 버섯들보다 많은 편이다.
- <7> 버섯의 이러한 풍부한 영양소로 인하여 종래 버섯만을 사용해서 식품으로 이용되기도 하였으며, 김치에 미량 가미하여 사용되는 기술들이 개발되기도 하였다.
- <8> 국내 등록특허공보 제10-367577호(2002.12.26.공고)에는 배추를 선별, 정선하여 상온의 소금물에 절임하여 숨을 죽이고 이를 세척 탈수하여 염도를 1.4~1.8%로 하고, 이를 적당한 크기로 절단하여 절임 배추를 준비하는 단계와; 팽이버섯, 느타리버섯, 표고버섯, 새송이버섯을 선별 정선하여 이를 절단하여 버섯재료를 준비하는 단계; 미역, 다시마, 마른오징어, 멸치 마른 흰살 생선으로 구성된 해산물을 물에 넣고 3~4시간 정도 끓인 다음 간장 및 설탕으로 간을 맞추어 해산물 육수를 준비하는 단계와; 버섯 중 느타리버섯과 팽이버섯은 상기 해산물 육수에 약 95℃에서 2분간 데치고, 새송이버섯과 표고버섯은 약 95℃에서 2분간 찜을 하여 이들 버섯을 0~5℃의 저온에서 2시간 이상 숙성시키는 단계와; 상기 주재료인 절임배추와 찜하거나 데친 버섯에 대하여 부재료로서 무, 고춧가루, 마늘, 파, 생강의 천연양념 및 분말천연양념, 액젓, 소금, 기타 밤, 호두, 잣 등의 부재료를 첨가하여 제조된 양념을 준비하는 단계와; 상기 절임 배추와 찜 및 데친 버섯을 상기 준비된 양념에 따로 버무린 다음 이를 혼합하여 버무리는 단계와; 상기와 같이 버무린 버섯김치를 용기에 담아 포장하고 0~5℃의 저온에서 약 2일 동안 숙성시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 버섯김치의 제조방법이 선행기술로 기재되어 있다.

**발명의 내용**

**해결 하고자하는 과제**

- <9> 상기 선행기술에서 배추와 버섯의 비율이 버섯의 유익한 성분을 이용하기에는 버섯 함량의 비율이 낮아 버섯의 인체 유익한 기능성을 충분히 살리기 어려운 문제점이 있고, 또한 버섯을 찌거나 데치는 시간이 2분으로 길어 버섯의 영양소가 파괴되고, 버섯의 맛과 향이 소실되는 문제점이 있으며, 버섯을 찌거나 데치는 물이 해산물을 울궈 낸 육수여서 이 육수를 이용하는 경우 버섯의 자연 향을 살릴 수 없게 되는 등의 문제점이 있다. 또한 본원 발명에서는 양념 속재료를 버무리 때 사용하는 물은 버섯을 끓인 육수를 사용함으로써 버섯의 영양분을 보다 더 증대시킬 수 있으나 상기 선행기술에는 그러한 기술구성과 다른 내용으로 되어 있어 본원 발명은 선행기술에 비해 버섯의 영양분을 더 충분히 함유할 수 있게 된다. 본원 발명의 버섯김치를 제조할 때 버섯 육수를

사용함으로써 조미료를 사용하지 않고도 충분히 맛을 낼 수 있고, 또한 설탕 대신 배와 양파를 사용하여 단맛과 시원한 맛을 낼 수 있도록 한 것을 특징으로 하고 있으며, 반면에 상기 선행기술에서는 버섯을 찌고 데치는 시간이 길어 버섯의 영양소가 파괴될 뿐만 아니라 상기 선행기술에서 버섯김치의 부재료로 밤, 호두, 잣 등을 사용하고 있어 버섯김치의 맛과 영양 및 버섯김치의 질감에서 본원발명과는 현저한 차이가 있다.

**과제 해결수단**

<10> 본 발명은 상기 선행기술의 문제점을 해결하기 위하여 버섯김치에 사용되는 버섯의 함량 비율을 크게 늘림으로써 버섯의 인체 유익한 기능성을 살리면서 버섯의 맛과 향을 충분히 살릴 수 있도록 하였다. 또한 본원 발명의 버섯김치에 사용되는 버섯을 찌거나 데치지 않고 그대로 생 버섯을 김치원료로 사용함으로써 버섯의 맛과 향을 깊이 간직하게 하고, 비록 데치더라도 고온에서 10초 전후의 짧은 시간 동안 데치므로 살균효과를 극대화하면서 버섯의 맛과 향은 유지하도록 하였다. 또한 조미료 대신에 버섯 육수로 맛을 낼 수 있도록 함으로써 조미료를 사용하지 않고도 김치로서의 맛과 향을 낼 수 있도록 하고 버섯의 영양분을 충분히 섭취할 수 있도록 하였다. 그리고 단맛을 내기 위해 사용하는 설탕 대신에 천연재료인 배와 양파를 사용하여 단맛과 시원한 맛을 달성할 수 있게 하였다.

**효과**

<11> 본 발명의 버섯김치는 김치로서의 발효효과를 유지하면서 버섯의 함량 충분히 늘려서 버섯의 인체에 유익한 기능성을 향상시킬 수 있도록 버섯김치를 제조하였다. 또한 버섯김치를 제조할 때 양념 속재료를 버섯 육수로 혼합하여 조미료를 사용하지 않고도 버섯김치의 맛을 낼 수 있도록 하였으며, 버섯 육수가 조미료를 대체함으로써 건강 기능성을 강조한 버섯김치의 효과를 극대화 하였다. 또한 배와 양파를 갈아서 버섯김치의 단맛을 내고 양파의 시원한 맛을 부가함으로써 버섯의 쓴득함에 더하여 달콤하고 시원한 김치맛을 유지하도록 하였다. 따라서 본 발명의 버섯김치는 전통적인 발효김치로서의 인체에 유익한 김치의 기능성과 더불어 버섯의 영양학적 및 예방의학적 버섯의 기능성을 버섯김치로 담아냄으로서 소비자의 기호를 높여 버섯의 소비를 늘려 버섯농가의 소득을 증대시킬 수 있도록 하였다. 버섯은 동서고금에 여러 가지 인체에 유익한 작용이 있음이 알려져 있는데 특히 버섯의 항산화 작용, 자율신경 안정, 항암효과 등은 널리 알려져 있는 사실이다. 본 발명은 이와 같은 버섯의 효능을 김치에 부가함으로써 버섯김치의 전통적인 김치 효능에 더하여 위와 같은 버섯의 기능성과 맛을 함께 섭취하는 효과를 가져 온 것이 특징이다.

**발명의 실시를 위한 구체적인 내용**

<12> 본 발명에서는 버섯의 인체 유익한 기능성과 향을 살릴 수 있도록 버섯김치에 사용되는 버섯의 함량을 크게 늘리면서 김치의 발효를 촉진하기 위하여 전통 김치재료의 배추를 일부 첨가하는 방식으로 버섯김치를 제조하였다. 즉, 버섯을 주재료로 하고 일부 배추를 혼합함으로써 버섯의 인체 유익한 기능성을 살리면서 버섯의 향을 최대한 향상시킬 수 있도록 하였다. 상기 버섯김치의 주원료가 되는 버섯은 70~98부피%를 사용하고, 배추는 1~29부피%, 양념 속재료 1~8부피%를 혼합함으로써 버섯의 인체 유익한 기능성을 살리면서 배추에 의한 발효도 촉진하는 효과를 얻을 수 있도록 하였다. 본 발명의 버섯김치는 새송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯 중 하나 또는 둘이상의 버섯을 사용하며, 본 발명의 버섯김치를 제조하기 위하여 상기 버섯을 정선한 후 세절하여 소금물에 일정시간 담갔다가 건져내고, 배추는 겉잎을 떼어내고 소금물로 절인 후 세척하고 세절한다. 상기 세절된 생 버섯 70~98부피%, 간하여 세절한 배추 1~29부피%, 상기 양념 속재료 1~8부피%를 버무려 버섯김치를 제조한다. 상기 버섯 육수는 끓는 물에 버섯을 넣고 10~20분 정도 끓여서 만든다.

<13> 이하 구체적인 버섯김치의 제조방법을 상술한다.

<14> (소금물 준비)

<15> 먼저 배추와 버섯에 간을 하기 위해 소금물을 준비한다. 소금물은 굵은 소금을 생수에 넣어 염도 1~1.5도의 소금물을 준비한다.

<16> (배추 준비)

<17> 배추를 선별하여 겉잎을 떼어내고 다듬은 다음 잘 씻어서 상기 소금물에 2~3시간 정도 담가 간을 한 후 건져서 물기를 빼고 2~5cm 크기로 자른 후 채반에 담는다.

<18> (버섯 준비)

- <19> 새송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯 중 하나 또는 둘 이상의 버섯을 깨끗하게 정선한 다음 길이 방향으로 1~5mm 두께로 세절하고, 염도 1~1.5도의 상기 소금물에 5~15분 정도 담가 간을 한 후 채반에 건져 물기를 제거한다. 버섯김치에 사용되는 버섯은 버섯이 자라는 길이 방향으로 1~5mm 두께로 세절한 후 소금물로 간을 한 생 버섯을 사용한다. 버섯의 향이 너무 진한 경우에는 생 버섯 대신에 90℃의 온도에서 5~15초 정도 순간 고온처리한 버섯을 사용하여 본 발명의 버섯김치 제조에 사용할 수 있으며, 이는 버섯의 전처리 과정을 달리한 다른 실시예이다. 상기 버섯의 고온처리 과정에서 처리 온도와 시간이 이보다 높거나 길면 버섯의 맛과 향이 과도하게 저하될 수 있으며, 이보다 낮거나 짧으면 살균효과가 저하된다.
- <20> (버섯 육수 준비)
- <21> 물 2리터에 버섯 1~2kg을 넣고 10~20분 정도 끓인 다음 버섯은 건져내고 버섯 성분이 율어난 물만 따로 보관한다.
- <22> (양념 속재료 준비)
- <23> 대파는 깨끗하게 씻은 다음 세로로 갈라서 2~3cm 길이로 자르고, 쪽파는 다듬어 잘 씻은 다음 2~3cm로 썰고, 미나리도 잎사귀를 제거한 후 쪽파와 같은 길이로 준비한다. 갓은 연한 것으로 골라 깨끗하게 씻은 후, 2~3cm정도로 썰고, 무는 채를 썰어 준비하고, 배는 갈아서 즙을 내어 준비한다.
- <24> 상기 양념 속재료에 멸치액젓, 새우젓, 다진 마늘, 다진 생강, 양파, 고춧가루 및 배즙을 혼합하며, 이때 상기 버섯 육수를 첨가하여 양념 속재료를 균일하게 혼합한다. 양념 속재료의 혼합비는 대파 70~150 중량부, 쪽파 150~250 중량부, 무 700~1500 중량부, 미나리 50~100 중량부, 갓 100~200 중량부, 배 200~300 중량부, 마늘 30~80중 량부, 생강 10~20 중량부, 양파 50~100 중량부, 멸치액젓 50~150 중량부, 새우젓 20~50 중량부, 고춧가루 200~500 중량부와 버섯 육수 500~1500 중량부를 혼합하여 양념 속재료를 만든다. 상기 마늘과 생강의 함량을 혼합함에 있어서 마늘 80 중량부, 생강 20 중량부 이상이 되면 버섯의 맛과 향이 저하되고, 마늘 30 중량부, 생강 10 중량부 이하가 되면 마늘 및 생강의 혼합 효과가 사라지므로 상기 혼합비율대로 적정량 혼합하는 것이 중요하다. 또한 상기 양념 속재료에 버섯 육수를 사용함으로써 조미료를 대체하는 효과를 주고, 또한 단맛을 위하여 배즙을 갈아서 넣고, 양파를 넣어 김치의 시원한 맛을 유도하였다. 배즙의 함량이 상기 양념 속재료에서 300 중량부 이상이 되면 너무 배즙의 효과가 과도하여 김치로서의 깔끔한 맛이 저하되고, 배즙이 200 중량부 이하가 되면 단맛이 느껴지지 않는 등 배즙을 넣는 효과가 감소한다. 또한 양파는 김치의 시원한 맛을 내게 하면서 발효의 지속시간을 늘려 주는 효과가 있는데 상기 양념 속재료의 양파 함량이 100 중량부 이상이 되면 양파 맛이 과도하게 되고 발효가 지연되는 등의 문제점이 있을 수 있고, 50 중량부 이하가 되면 버섯김치의 시원한 맛이 저하되고 발효가 빨라지는 문제점이 있다. 또한 버섯 육수가 상기 양념 속재료에서 1500 중량부 이상이 되면 양념 속재료가 너무 묽게되어 김치원료와 버무릴 때 서로 잘 섞이지 않거나 양념 속재료가 쏠리는 문제점이 있고, 500 중량부 이하가 되면 너무 데게 혼합되어 비빔성이 저하되고, 버섯 육수의 영양성분이 저하된다.
- <25> (버섯김치의 제조)
- <26> 상기 세절된 생 버섯 70~98부피%와 간하여 세절한 배추 1~29부피%, 상기 양념 속재료 1~8부피%를 혼합하여 버섯김치를 제조한다. 이때 버섯의 함량이 98부피% 이상이 되면 발효가 잘 안되어 김치로서의 맛과 질감이 저하되며, 상기 버섯의 함량이 70부피% 이하가 되면 버섯의 맛과 향이 떨어지고 영양성분으로서의 버섯김치의 기능이 저하되는 문제가 있다.
- <27> (숙성과정)
- <28> 상기 생 버섯과 배추를 양념 속재료와 균일하게 혼합한 버섯김치는 용기에 담아 18~24℃의 상온에서 2~3일 간 숙성시킨 후 pH 4.6~2.2, 산도 0.6~0.8정도로 발효시켜 비타민 등 영양소가 잘 보존되도록 하고, 맛과 향이 유지되도록 냉장 보관한다.
- <29> 이상에서 생 버섯의 영양과 풍미를 유지하기에 적당한 상태로 버섯김치를 제조하는 기술을 특징으로 하고 있으나, 버섯의 향이 너무 진한 경우엔 버섯김치를 섭취할 때 거부감이 들 수 있으므로 세절된 생 버섯을 90℃의 온도에서 5~15초 정도 고온처리하고 이를 염도 1~1.5도의 소금물에서 5~15분 정도 담가 간을 한 후 이를 배추 및 양념 속재료와 혼합하여 버섯김치를 제조한다. 고온처리시 90℃보다 높은 온도에서 처리하거나 처리 시간이 15초 이상으로 길어지면 버섯의 맛과 향이 저하되고 버섯김치로 제조한 경우 버섯의 맛과 향을 느낄 수 없게 되어 버섯김치로서의 효과를 낼 수 없으며, 김치로서 버섯의 질감이 나빠지는 문제점이 있다.
- <30> [실시예]

- <31> 새송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯 중 하나 또는 둘 이상의 버섯을 깨끗하게 정선하고 길이방향으로 3mm 두께로 세절하여 염도 1.2도의 소금물에 10분간 담가 간을 한 후 꺼내어 채반에 담는다.
- <32> 선별된 배추를 깨끗하게 물로 씻어 염도 1도의 소금물에 2시간 담가 간을 한 후 꺼내어 물기를 뺀 다음 4cm로 세절한다.
- <33> 물 2리터에 버섯 1.5kg을 넣고 20분간 끓인 다음 버섯은 건져내고 버섯 성분이 울어난 끓인 물은 양념 속재료의 혼합을 위하여 준비한다.
- <34> 대파 100g, 쪽파 150g, 무 1000g, 미나리 60g, 갓150g, 배 200g, 마늘 45g, 생강 15g, 양파 70g, 멸치액젓 100g, 새우젓 30g, 고춧가루 400g를 버섯육수 1.5ℓ로 혼합하여 양념 속재료를 만든다.
- <35> 상기 세절된 생 버섯 85부피%와 세절하여 간이 든 배추 10부피% 및 상기 양념 속재료 5부피%를 혼합하고 균일하게 버무려 버섯김치를 제조한다.
- <36> 상기 버섯김치를 용기에 담아 20℃의 상온에서 3일 간 숙성시킨 후 냉장 보관한다.