

<참고자료>

1. 일반현황

고구마는 소비가 늘어 농업생산액이 급증하고 농가소득이 높아 재배면적 및 생산량이 증가추세임

- 재배면적(천ha): (1995) 15 → (2005) 17 → (2012) 23
- 농업생산액(억 원): (1995) 1,248 → (2005) 1,525 → (2012) 5,296
- 농가소득(천 원/10a): (2005) 850 → (2007) 931 → (2011) 1,478

2. 고구마 잎의 일반성분 및 식이섬유 함량(100g)

구분	수분 (%)	열량 (kcal)	단백질 (g/100g)	지방 (g/100g)	탄수화물 (g/100g)	식이섬유(g)	
						총식이섬유	수용성식이섬유
고구마잎	84.1	43	3	0.6	10.6	-	-
고구마줄기	97.6	5	0.5	0.1	1.4	3.9	-
배추	95.6	2	1.4	0.1	2	1.5	0.2
상추	93.4	3	2.1	0.1	3	1.8	0.2
시금치	89.4	6	3.1	0.5	6	3.2	0.9

※ 농촌진흥청 국가표준식품성분표

3. 고구마 잎의 무기질 및 비타민 함량(100g당)

구분	칼슘 (mg)	인 (mg)	철 (mg)	나트륨 (mg)	칼륨 (mg)	비타민			
						베타카로틴 (μ g)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)
고구마잎	72	38	5.8	2	206	2,107	0.12	0.23	30
고구마줄기	54	17	2.3	12	190	61	0.04	0.16	15

※ 자료: 농촌진흥청 국가표준식품성분표

4. 관련사진



고구마 잎과 줄기



데친 고구마줄기



고구마줄기 생선조림



고구마줄기 김치

고구마줄기를 이용한 요리들