韓國生藥報

本紙는 新聞倫理綱領 및 實踐要綱을 遵守합니다.

發行人兼編輯人 裵東守
印刷人 金政坤
編輯局長 裵永斗

發行所
社團法人 韓國生藥協會
〈우편번호 131〉
서울특별시동대문구 제기동 1051
전화(967) 8133

(每月 初日發行)

〈協會指針〉
農民所得增大
生産輸出增大
國民保健向上

會長訓
1,最大의 봉사
1,最大의 협동
1,最大의 노력

(無料配布)

中央共販場
962—5895
967—9807
967—8133 사무실

'84年度第3次理事會開催

生藥材共同販賣알선業務 = 實績增大모색

弘報活動方針 위배자 척결措處强化!

協會는 지난 12월12일 今年度第3次理事會를 召集하고 1984主要業務報告 및 實績 評價를 가졌다.

본 會議에는 前例없이 많은 任員들이 參席하여 約4時間 동안 진지한 討議와 結論을 얻어나갔다.

이날의 主要案件은
①84중 主要業務現況報告
②84중 組織 整備 實績에 대한 審議 및 인준
③生藥材 共同販賣 알선業務에 대한 實績增大 방안 모색
④誇張·허위 등 廣告行爲에 대한 栽制조치 강구 등이였다.

上記 案件들을 놓고 축조審議및 討議끝에 議決된 結論은 다음과 같다.

●84년3월 이후 不實로 判定한 分事務所長級 21名에 대한 解任조처 인준과 新規로 승인된 18名의 分所長들을 적격자로 審議인준.

●共販場 運營문제에 대해서는 여러가지 當面方案을 놓고 討議한 結果 85年度 定期總會時까지 現行대로 運營하되 生産會員들에 대한 生藥材의 系統出荷增大를 유도하기 爲한 봉사적인 자세와 資金確保에 力點을 두고, 무엇보다도 公益團體로서의 體質 維持로서 信賴度 向上에 最善을 다해야 한다.

●誇張·허위·명의남용 등 廣告行爲를 일삼고 있는 몇몇 分事務所에 대해서는 社會淨化次元에서 척결되어야 한다는 강경론도 나왔으나, 얻기는 쉬우나 버리기는 더욱 어렵다는 輿論이 支配的이여서 최후경고 措處로서 其 是正에 最善을 다하되 不然일 때는 斷乎히 處理하기로 한다.

이밖에 85年度 定期總會를 對備한 여러가지 준비는 執行部에 一任하기로 하고 來年 1月末 또는 2月初에 85년第1次 理事會를 召集 審議後 上程議案을 채택하기로하고 閉會하였다.

※이날 參席한 任員名單
南廷龍會長 李和翼、朴永圭 兩副會長、鄭尙鈺、鄭東五、안건형、원종철、李時鎭、金載斗、朴永基、李鍾燁 諸理事外 裵命哲理事는 地方에 出張中 委任.

KBS라디오 生藥材 = 營農공개講座實施

12月15日~12月21日까지

今般 KBS 라디오에서는 15日~21日까지 서울、淸州、大邱、全州등 4개 都市에서 地域別藥草栽培 希望者를 모아놓고, 生藥論이 支配的이여서 최후경고 措處로서 其 是正에 最善을 다하되 不然일 때는 당귀등數個品種에 對한 選別公開강좌를 實施하고 있는데 이 강좌에는 흥청의 特作담당관 농촌진흥열 課長과 當協會에서 徐三洙部長이 特別초빙 講師로 參與하고 있다. 特히 이번 공개강좌에는 종로의 홍농종묘(株)에서 협찬으로 『천마』재배에 관한 소개 강의도 있을 것이라고 한다.

草地7천ha 조성 내년 80여억원투입

농수산부

농수산부는 내년중 모두 80억원의 자금을 투입, 7천ha의 신규초지를 조성할 계획이다.

14일 농수산부에 따르면 당초 초지조성 장기계획으로 내년중 1만3천ha를 조성할 방침이었으나 우유소비가 감소추세에 있고 젖소값이 떨어져 계획을 대폭 축소조정, 7천ha를 조성키로 한 것이다.

농수산부는 이에따라 전국도별 토지조성배정물량, 육자조건, 젖소도입계획등을 곧 확정할 방침인데 젖소도입 초지 조성계획이 농수산부는 올해 불경운 초지 6천ha、경운초지 4천ha등 모두 1만ha의 초지를 조성했고 젖소는 1만2천마리를 들여와 초지는 전체가 8만1천ha、젖소는 32만2천마리로 각각 늘어났다.

그러나 내년도 초지조성 계획이 크게 축소됨에 따라 오는 91년까지 모두 25만 1천ha를 조성키로한 초지조성 장기계획은 차질이 불가피할것으로 보인다.

농수산부는 올해 초지조성 계획이 축소됨에 따라 줄어든만큼 도입물량을 줄인다는 방침을 세우고 있다.

人事發令

〈任〉
▲慶南道 南海郡 사무소장 = 鄭鍾泳 84년11월28일付 承認.
▲京畿道 利川郡 사무소장 = 金成培 84년12월1일付 承認.

序用展 秩信發

農木産部 食糧節約·食生活개선 캠페인

슬기로운 조상들의 식생활

— 김장김치의 양념은 알맞게 —

오늘날 작물재배기술의 발달, 교통수단의 발달, 핵가족화현상, 김치공장의 등장 등으로 인해 김장에 대한 관심이 점차 소홀해져가는 감이 없지 않아 있다. 그러나 겨울을 앞둔 주부들에게 있어서는 연례행사로써, 다소 부담을 안겨주는 일이지만, 밥을 상식(常食)으로 하는 우리의 식탁에는 빼놓을 수 없는 식품인 것이다.

김치는 삼고시대부터 담아 먹었다고 추정되나 문헌상에 김치가 등장한 것은 고려후기 이규보의 『가포육영(家圃六詠)』에서 비롯되며 돌돌성 식품과 식물성 식품을 함께 발효시킨 세계 유일의 독창적인 가공식품으로 개발되게 되었다. 그러나 최근에는 고추를 비롯한 지나친 양념의 사용으로 외부적인 시각효과와 자극적인 맛에 치우쳐 경제적으로나 건강상에도 이롭지 못한 경향을 보이고 있다.

김장김치를 담그는 데는 여러가지 원료가 들어가지만 그중 주요한 원료의 영양성분을 분석하여 보면 우리 조상들의 영양과 건강을 조화있게 고려한 식생활의 지혜를 엿볼 수 있다.

【배 추】

배추는 중국의 화북지방이 원산지로 알려져 있으며 중국에서는 배추를 백채(白菜) 또는 송채(菘菜)라고 하며 배추탕을 보든 영양분식의 기본적인 탕으로 치고 있다. 탁고기, 오리고기, 쇠고기 등의 육류나 해산물 특히 조개류와 함께 요리한 배추는 영양학적으로 산성식품을 중화하는 구실뿐만 아니라 식욕증진에 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 우리나라에서도 겨울철 채소로 일년내내 김치와 국, 찌게 등으로 식탁을 장식하는 알카리성 식품이다.

배추는 비타민C와 철분이 풍부하게 들어있는 점이 영양상 특징이다. 싱싱한 과일이나 채소를 구하기 힘든 겨울철에 싼 가격으로 풍부한 비타민C를 공급하기 위해 배추를 선택한 것은 우리 조상들의 슬기를 나타내 주는 것이다.

배추의 영양가중에서 칼슘을 빼놓을 수가 없는것으로 뼈대를 만드는 데뿐만 아니라 산성을 중화시키는 효과를 가지고 있어 건강장수를 돕는 것으로 알려져 있다.

【무 우】

무우의 원산지는 코오커스 남부에서 그리이스에 이르는 지중해 연안이라고 알려져 있다. 우리나라에는 재래종인 조선무우계통이 가장 많은데 조선무우가 왜 무우보다는 수분도 적고 영양가가 높은 편이다.

무우의 껍질에는 속보다 비타민C가 배나 더들어있으므로 껍질을 도려내지말고 깨끗이 씻어서 먹는것이 좋다. 무우에는 생리적으로 중요한 작용을 하는 효소가 많다. 떡이나 밥을 과식했을 때 무우즙을 내어 먹으면 소화가 잘될뿐만아니라 산도를 중화시켜주기도 한다. 또한 옛날 어머니들이 시루떡에 무우를 섞는 것은 합리적인 배합이라고 볼수 있다. 생선회나 구이에 무우를 곁들이는 것은 산성식품인 생선을 중화시키는 훌륭한 조리법이다.

【고 추】

고추는 열대의 남미가원산지로 스페인、멕시코원정대가 유럽으로 전파한것이 각국에 퍼진 것으로우리나라에는 임진왜란때에 일본에서 들어와 근 400년 동안 우리의 음식과 깊게 밀착되어 왔다.

고추는 비타민A와 C의 함량이 높고, 특히 매운맛이 있는 것이 특징이다.

고추의 빨간빛깔은 캡산친이라는 성분이고 매운맛은 캡사이신이라는 성분인데 고추의 약 0.2%밖에 안들어 있는데도 매운맛을 강하게 나타낸다. 고추는 조금 먹으면 위액의 분비가 촉진되고 식욕이 나며 혈액순환도 잘되나 많이 먹으면 위와 장을 자극하여 설사를 하고 간장기능을 해친다고 한다. 고추씨에는 지방분이 많기때문에 고추를 빨을 때는씨까지 함께 빨는 것이 영양도 좋고 김치 맛도 좋게 한다.

【마 늘】

마늘은 중앙아시아가 원산으로 현재는 한국、중국、일본 등 극동에서 많이 재배되고 있다. 마늘의 자극적인 냄새의 주성분은 디아릴설파이드를 비롯한 유황화합물로써 최근에는 세계 각국에 마늘의 효능이 인정되며 분말조미료로 많이 쓰이고 있다.

또한 마늘에 들어 있는 유화아릴은 강한 살균력을 가지고 있다. 특히 마늘속의 알신이라는 성분은 효소 알리나아제에 의해 알리신으로 분해되고 이 알리신은 식품중의 비타민B_1과 결합하여 효력이 강한 알리티아민이라는 성분이 된다. 보통 비타민B_1은 우리몸 안에서 10㎎이상 흡수되지 않으나 알리티아민은 그 흡수율이 20배나 높아 오랫동안 혈액속에 남아 이용되게 되므로 마늘은 각기병、신경통、피로회복、회춘、정력증강 등에 효과가 인정되고 있다.

그러나 지나치게 섭취하면 부작용을 일으키게 된다.

【젓 갈】

젓갈의 기원은 확실히 알 수는 없으나 고대로부터 내려오는 대표적인 발효저장식품이다. 젓갈은 생선이나 조개를 통째로 또는 절단해서 20% 가량의 소금을 넣고 6—9개월가량 숙성시킨 것으로 단백질이 풍부하고 이들이 분해되어 글루타민산、핵산물질과 휘발성 향미성분 등이 젓갈 특유의 구수하고 감칠맛을 내며 영양성도 높다.

젓갈의 영양성분중 가장 많은 것은 단백질로 밥을 주식으로 하는 우리에게 가장 부족되기 쉬운 라이신과 트레오닌이 많이 들어 있다. 또한 조개젓이나 창란젓 등에 많이 들어 있는 비타민B_{12}는 금속코발트를 가지고 있는 특수비타민으로 식물성 식품에는거의 없으며 부족하면 악성빈혈에 걸리게 된다.

送舊迎新

人事展

社團法人 韓國生藥協會

忠淸北道 支部

道支部長	張慶徹
忠州市 事務所長	李鍾喆
槐山郡 〃	林在錫
丹陽郡 〃	道支部長겸직
鎭川郡 〃	李志大
淸州市 〃	禹命奎
永同郡 〃	金云浩
堤川市 〃	兪煥
報恩郡 〃	黃春煥
陰城郡 〃	張基勳

忠淸南道 支部

道支部長	大珪
天安市 事務所長	文
瑞山郡 〃	李榮來
洪城郡 〃	朱珽哲
禮山郡 〃	成白德
公州郡 〃	李奇範
論山郡 〃	李在光
唐津郡 〃	崔東振
錦山郡 〃	鄭永錫
牙山郡 〃	尹福永
大田中區 〃	李相國
大田東區 〃	李圭正

1984년 12월 15일