

이 모 저 모

안기금심의위원회의

오는 8일 오후 2시 안정기금심의위원회가 생약협회 회의실에서 개최된다.

주요안건은 제2회 우수국산한약재 전시회 경과보고와 함께 작약 독활 당귀 시호 등의 재고 한약재 판매건 등에 대해 논의될 예정.

수급조절위원회의

제13차 한약재 수급조절위원회의가 지난달 14일 한국약품수출입협회 회의실에서 열렸다.

이날 회의는 백출 및 지황 수입업소선정 경과보고 및 국내 생산 지황 구매대책의 건에 대해 집중 논의됐으며 수급조절대상 한약재에 대한 수급여부 협의.

토종동식물 발굴

강원도는 도내에 서식하고 있는 토종동식물 3백여 점을 발굴, 사진 및 표본을 만들어 11월28일부터 3일간 춘천시 종합문화예술회관에서 전시했다.

이번 전시회는 강원도농촌진흥원의 주관으로 토종동식물발굴을 시작한지 9개월만에 갖는 것으로, 농작물, 조, 장목수수, 기장, 녹두 등 19점과 산채, 들나물, 두릅, 산마늘, 곰취 등 21점, 자생화 40점, 버섯 20점등이 전시되었다.

안 테 나

보리, 중금속저감효과

보리, 옥수수, 결명자 등을 넣고 끓인물이 그냥 끓인 물보다 구리, 수은, 카드뮴 등 중금속을 낮추는데 탁월하다는 실험결과가 나왔다.

인제대 보건대학원 조영하 교수는 지난 17일 「수질오염과 물의 올바른 이용」이라는 논문을 통해 이같이 밝혔다.

조교수는 한국수도연구소의 최근 연구자료를 인용, 물 0.2ℓ에 옥수수 1g을 넣고 끓였을 경우 구리는 1432PPM, 카드뮴 0.074PPM, 납 0.166PPM이 나타났고 결명자 1g을 넣고 끓이면 구리 0.935PPM, 카드뮴 0.064PPM, 납 0.105PPM이 검출됐다고 말했다.

그러나 그냥 끓인 물에서는 구리 2.027PPM, 카드뮴 0.083PPM, 납 0.198PPM이 검출됐다고 밝혔다.

또 조교수는 보리 옥수수 결명자 등을 넣었을 때 구리 등 중금속 저감효과가 뛰어난 것은 보리 결명자 등이 중금속을 빨아들이기 때문이라고 설명했다.

건강식 한방죽

구기자죽

가지과에 속하는 구기의 열매를 구기자라 한다.

구기자는 일목산 오약(一木產五藥)이라 하여, △뿌리는 지골피(地骨皮): 폐신(肺腎) 음허(陰虛)로 숨차고, 기침하고, 오후에 열나는데 쓴다. △열매는 구기자(枸杞子): 보혈제(補血劑), △잎은 천정초(天精草): 어린 잎은 나물로 해서 음식으로 먹고, △꽃은 장생초(長生草): 술을 담가 마시고, △줄기는 선인장(仙人掌): 노인들 지팡이로 이용한다고 하여 붙여진 이름이다.

사실 구기의 열매에는 간장 및

구기열매 간장 및 신장 보양작용

신장을 보양하는 작용이 있는 것이다. 약리실험에서는 구기자는 지방이 간세포 안에 침착하는 것을 억제하여 지방간이 되는 것을 예방하고, 간세포 신생을 촉진하는 작용도 가지고 있다는 것이 분명하게 되어있다. 따라서 술을 매일 마시는 사람은 구기자죽을 먹으면 좋을 것이다.

위에서 말한 바와 같이 신(腎)기능의 저하나 쇠약을 개선하고

신체의 조혈(造血)기능을 좋게 하여 혈액을 증가시킨다. 동시에 체내의 림프액이나 세포액 등의 체액을 증가시키고 뇌의 작용을 좋게 하여 눈에 대한 노화도 방지하기 때문에 중년 노년의 간·신장기능의 저하나 허리와 다리의 약화, 쉽게 피로해지는 사람, 현기증, 눈이 어두워지는 것, 노인성 당뇨병 등 일체의 노화현상에 이용될 수 있다.

다만 구기자는 내열(內熱)이 항상 많은 사람에게서 적당치 않으며 또 맛이 질어서 소화가 잘 안되는 사람은 약간 묽게 하여 복용하는 것이 좋다.

<만드는 방법>

재료: 구기의 열매 15~20g, 백미 60g

구기자(열매)를 갈아 물에 삶는다. 죽을 쓸 때 그 즙을 처음부터 백미와 함께 넣어도 좋고, 또는 죽이 거의 되었을 무렵에 넣고 두세 차례 보글보글 끓이는 방법을 사용해도 된다.

<주의사항>

①아침 저녁 따뜻하게 먹는 것이 좋다.

나이가 들어 몸이 쇠약함을 지각되면 바로 시도하는 것이 좋다.

②만성적인 설사증이 있는 사람이 피하는 것이 좋다.

“지황수매 하루빨리”

올해 처음으로 2천평 밭에 지황을 계약재배한 농민입니다. 지난달 중순경 이미 수확해 놓은 지황이 창고에 쌓여 있는데 아직까지 구체적 수매일정이 통고되지 않고 있어 답답한 심정입니다. 더군다나 지금 현재 생근으로 보관중이기 때문에 보관사정중 후 썩는다든지 약재가 변질된 우려도 적지 않아 더욱 조급한 마음입니다.

올 처음 시도한 농사라서인지 종근대금은 물론이고 생산비용도 다른 약초농사에 비해 훨씬 많이 소요됐습니다.

수확전에는 느닷없이 수입지황을 들여 온다고 해서 많이 캄캄했는데, 국내산 지황을 우선 구매하기로 했다는 결정에 반가움도 잠시, 구체적인 수매일정이 잡히지 않은 상태여서 언제까지 시간만 끌고 있을지 안타까울 뿐입니다.

관계기관에서는 하루빨리 지황을 수매할 수 있도록 조치 바랍니다.

이종규 <경남 거창군 거창읍 대동리 782>

생약인의 소리

올 들어 치자값이 어처구니 없을 만큼 폭락했습니다. 7천원 선이던 치자시세가 거의 절반가로 떨어진 것입니다.

10년째 치자를 생산해 오고 있지만 이처럼 치자값이 대폭락했던 적은 없었습니다. 근당 3천5백원이라니, 인건비에도 턱없이 못미치는 가격입니다.

치자뿐 아니라 다른 약초들도 가격이 크게 떨어지는 원인은 과잉재배 된 때문이라는데, 모두가 생산지도와 관리감독을 책임지고 수행하는 약초전담 연구기관의不在에서 비롯되는 문제점이 아닌가 생각합니다.

앞으로도 국내 생약농업에 대한 정책적차원의 생산지도관리와 지원이 없는한 과잉재배로 인한 가격폭락, 수급 불균형등 지금까지의 폐단은 계속 되풀이 될 것입니다.

송태현 <전남 여수시 공화동 1391>

약초전담 연구기관 절실

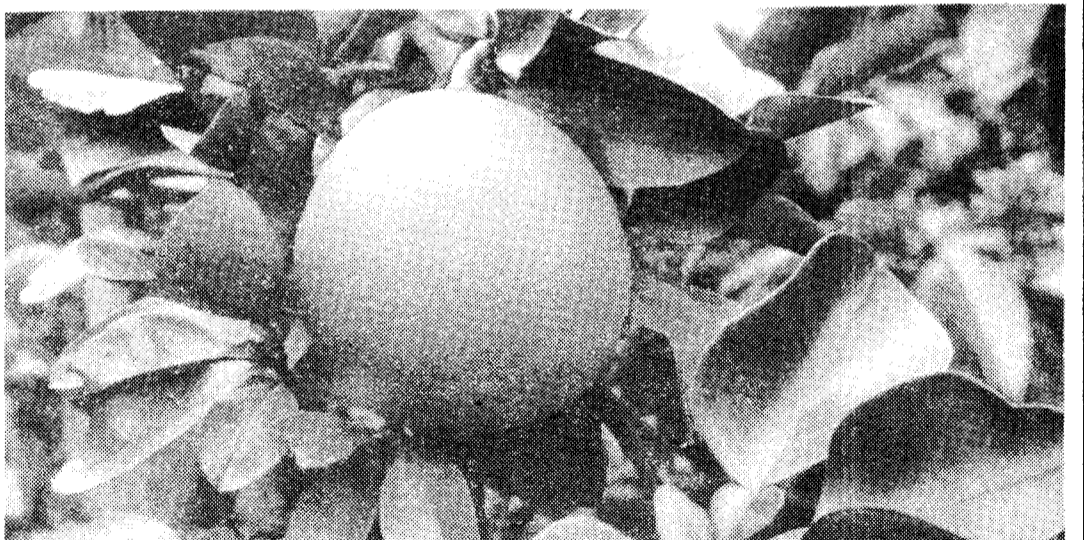
아아두며 조인
우 리 약재 호농
7 1

유 자

겨울철에 많이 발생하는 감기로 인하여 편도선염이나 인후염은 더 늘어가고 있다. 어느 질환이나 다 그렇지만 편도선염을 앓아본 사람이라면 이 질환이 얼마나 고통스러운지 알 것이다. 물도, 침도, 밥도 자유롭게 넘길 수 없는 아픔을 겪는 질환이 편도와 인후의 염증이다.

감기로 편도선과 인후에 염증을 일으킬때는 유자를 얇게 썰어서 끓인 다음 그 물을 목에 물고 있다가 서서히 넘기면 이내 목안이 부드러워지고 염증이 삭으면서 열도 내리는 기분이 든다.

유자는 향기가 좋아서 먹는 이로 하여금 기분을 좋게 하지만 항염작용이 두드러진다.



유자는 본래 농약을 사용할 필요가 없는 실과나무라는 특성도 있지만 이속에 들어있는 나린진폰시린 네오헤스페리딘을 위시해서

저하고 열을 내리거나 붉게 충혈되는 것을 막아주며 은은히 아픈 증상을 다스린다.

그러나 유자중에서 알려

였을 때에도 모세혈관의 투과성증강 효과를 억제시킨다. 그리고 이 성분들은 비타민C 결핍으로 인한 안구결막의 혈관에 세포응집과 모세혈관의 저항력이 감퇴된 것을 개선하는 효과가 있는데 이것은 결국 비타민C의 작용을 증강시킨다는 것이다.

또 이들 성분은 혈소판응집을 내려준다.

이 약은 금기할 것도 없고, 사용량을 높였을때 부작용은 전혀 나타나지 않으므로 환자의 체형에 따라 조절하는 것이 바람직하다.

농약필요 없는 실과나무 편도선·인후염에 효과

비타민 B₁, B₂, C가 다른 과실보다 많은 것이 특징으로 꼽힌다.

여기에 들어있는 나린진과 후라보노이드는 서로 유사한데 이들은 염증을 제거하는 작용이 있다. 실험적으로도 부종억제작용이 현

지지 않은 성분이 항염작용을 나타내는 것으로 생각하고 있다. 일반적으로 염증은 모세혈관의 투과성과 관계가 있어서 활약근의 이완작용을 차단시키는 것이다.

또 나린진을 정맥주사하