

중국 당귀 산지인 감숙성 민현을 다녀와서...

WTO 체제아래 생약의 시장개방은 국내 생약농업 기반을 위협해 오고 있다. 그러나 생산비 절감과 고품질 우량품종 육성으로 세계화에 대처해 나간다면 국내생약농업은 현재의 위기를 극복하고 국가경쟁력을 확보해 나갈 수 있을 것으로 기대된다. 그런데 최근 학계에서는 국산당귀의 유효성분을 두고 논란이 일고 있는 가운데 국제공인된 중국산 품종으로 전환해야 한다는 의견도 대두되고 있어 국내 생산능가를 긴장시키고 있다. 생약협회 임연학 회장은 이에대한 대책마련을 위해 최근 중국 당귀 주산지인 감숙성 민현지역을 다녀왔다. 그곳 중국에서의 당귀재배현황과 국내 생약업계의 숙제에 대해 농민신문 김상현 부장(산업유통팀장)과 임연학 회장이 지난달 22일 협회회의실에서 만나 일본 일담식의 좌담회를 가졌다. <편집자 주>



◇임 연 학 회장



◇김 상 현 부장

접 단순절단포장 작업을 해 식품이나 의약품으로 구분 제약없이 유통시키고 있다는 것이 상당히 중요한 부분인 것 같다.

김상현 : 농민이 생산한 약재에 대한 정부차원의 수매사업은 이뤄지고 있나?

임연학 : 당 차원에서 조직적으로 생산되고 소득배가운동도 활발히 진행되고 있다. 또 당 차원에서 당귀조합이 따로 운영되고 있어 생산량을 전량 수매해 가고 있는 것으로 알고 있다.

김상현 : 수출은 어느정도 되고 있나?

임연학 : 그 지역에서 생산되는 25%가 해외로 수출되고 있고 나머지는 자국내에서 소모되고 있는 것으로 알고 있다.

김상현 : 이번 중국 출장을 계기로 우리 생약업계에 전하고 싶은 사항이 있다면?

임연학 : 결론적으로 한약하면 당귀, 감초를 연상할 만큼 한약에서는 없어서는 안되는 주요 약재이다. 그럼에도 불구하고 당귀에 대한 약리학적 측면에서 전혀 연구가 되어 있지 않다. 향후 국산 당귀에 대한 유효성분은 과학적으로 면밀히 분석하여 종의 교체보다는 한국당귀의 적극적인 연구가 선행되어야 한다. 최근 학계를 중심으로 국산 당귀에 비해 중국, 일본산 당귀의 우수성이 대두되고 있는데 향후 우리나라 당귀에 대한 성분검사나 약효검증이 보다 과학적으로 이루어져야 한다. 국내 재배당귀를 종과 약리작용이 다르다는 이유만으로 국내 재배당귀를 교체해야 할 당위성이 제기된다면, 생산농가에도 이를 체계적으로 보급 제도해 나가야 할 문제라고 생각한다.

김상현 : 그렇다. 객관적이고 과학적인 검증없이 국제공인 성분이 아니라는 이유만으로 국내 토당귀를 터부시 하는 논리는 자칫 국내 생산기반을 혼란에 빠뜨릴 위험천만한 발상이다. 이는 단지 당귀에 국한된 사항은 아니며 국산약초 전반에 걸친 약효성분 분석을 통한 우수성 규명을 위해 보다 체계적인 연구가 시행돼야 할 때라고 본다. <정리=문정희>

김상현 : 이번에 다녀오신 곳은?

임연학 : 중국서북지역 감숙성 민현이라는 곳이다. 그곳은 해발 2천미터 이상의 고산지역으로서 지역에 따라서 5~6백미터 내외의 구릉지역으로 이루어져 있었다.

김상현 : 어떤 계기와 목적으로 다녀왔나?

임연학 : 그동안 국내산 당귀는 수십년동안 대한약전에 수록되어 무리없이 상용되어 왔다. 그러나 근자에 들어 학계에서 중국산, 일본산 당귀에 비해 한국의 토당귀의 주성분은 피라노쿠마린계인 데쿠르신, 데쿠루시놀인데 비해 중국, 일본 당귀는 다같이 플라탈라이드계인 리구스틸라이드, 부틸리텐 프탈라이드를 주성분으로 하고 있음을 이유로 한국산 당귀의 약리와 약효성 여부에 문제를 제기하고 있어 그 부분에 대한 대책 마련을 위해서다.

김상현 : 그곳 현지에서의 당귀 재배 현황이나 규모는 어느 정도 인가?

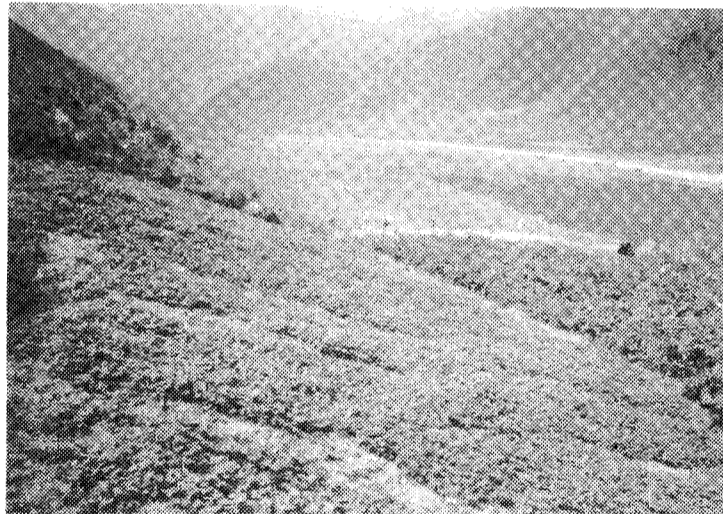
임연학 : 자연입지조건이 상당히 나쁜데도 불구하고 매년 생산량은 약12만무에서 연간2만4천톤 정도 생산된다.(1무는 2백평이며, 1무에 약2백KG/건조생산) 감숙성 민현이라는 곳은 평창군 일대 흥천 내면 일대의 지형과 유사했는데 산 전체가 “당귀초원”으로 형성되어 있었다. 또 민현지역의 당귀생산량은 중국 전체 생산량의 60%를 점유하고 있다.

김상현 : 당귀 말고 다른 농작물도 있는지?

임연학 : 주로 생산되는 것이 소맥, 마자, 옥미, 고량, 면화, 호마, 대마 등과 함께 강숙성 민현

은 당귀, 패모, 대황, 당삼, 감초, 황기, 사향 등 중약재의 주요 산지이기도 하다. 또 집집마다 울타리에 양귀비꽃을 흔하게 볼 수 있었다.

김상현 : 당귀 재배는 어떤 식으로 이루어지고 있었나?



◇당귀 재배 산지 전경

파져 있었다. 그쪽 토질이 황토인데 중근을 황토와 함께 묶음을 만들어 토굴속에 보관한다. 아주 독특한 방법이었다.

김상현 : 수확은 어떤 형태로 이루어지고 있나, 기계화 작업이

산 전체가 “당귀초원” 저장방법 독특

정부서 생산전량 수매 25% 해외수출

임연학 : 종자 파종은 기온이 0~12℃인 하지에 남쪽 경사진 응달에 파종하는데 이는 일조량을 최대한 줄이기 위한 방법으로 생각된다. 기온이 4~18℃ 되는 삼강무렵에 잎사귀를 제거한 다음 자체 흙을 혼합하여 묶음을 만든 다음 토굴속에 보관하여 이듬해 춘분 3~5℃ 일때 재식하고 있었다.

김상현 : 저장굴에 대해 더 자세히 얘기한다면?

임연학 : 워낙 땅이 넓다보니 저장굴은 가옥에서 상당히 멀리 떨어져 있다. 지상에서 경작지까지 약 백여미터 간격으로 토굴이

진행중인가?
임연학 : 가을철이라 추수가 한창이었는데 마을 앞 아스팔트도로는 온통 귀리와 호밀콩 등이 널려있어 화물차와 자동차가 지나면서 사람대신 타작을 하고 동네 주민들이 정선작업을 하는 것이 마치 우리나라의 50년대 수확 풍경을 보는 것 같았다. 산악 지역에서는 말을 동원하여 갈아엎으면서 수확하고 평야지에서는 수동식의 기계화가 다소 이루어지고 있는 듯 했다. 그러나 파종은 아직 수작업에 의존하고 있었다.

김상현 : 수확후 가공과정은 어떤 형태로 이뤄지나?

임연학 : 물로 세척해서 약간 수물수들해지면 건조기에 들어가는데 우리와 다른 점은 당귀 싹(몸통) 자체를 원형 그대로 편을 뜨는것인데 백짓장처럼 얇게 편을 뜨는 기술이 독특했다. 그 과정을 견학하려 했지만 그들 나름의 노하우라며 공개하지 않아 미처 보지 못했다.

김상현 : 건조기는 우리것과 어떻게 다른가?

임연학 : 과거 우리나라 재래식 건조기를 생각하면 될 것이다. 석탄을 때고 있었다.

김상현 : 건조 작업이 끝난후 출하는 어떻게 이뤄지고 있었나?

임연학 : 건조후에는 마대에 담아 공장으로 가게 되는데 직접 공장까지 못 가봤지만 500g, 1kg 단위로 포장해서 수출하거나 지

역특산품으로 상당량 소모되고 있다.

김상현 : 포장은 우리처럼 비닐 포장인가?

임연학 : 아니다. 인삼과처럼 광포장을 하는데 편을 뜨서 속색 깔이 하얀것은 그 지역에서 1등급으로 값도 더 받고 소위 차별화돼 있는 상품이다. 조금 누런색이 나는 것은 가격이 그보다 훨씬 싸다.

김상현 : 국내에서는 한약재의 단순절단 행위를 농민이 직접 할 수 있느냐 여부로 설왕설래 하기도 했는데 그쪽에서는 농민이 직