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 朴炳旭
編輯局長 裵永斗

發行所
社團法人 韓國生藥協會
〈우편번호131〉
서울특별시동대문구 제기동1051
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

地域別 共販場設置運營 現實化促求

生藥材集荷유도·系統出荷로 生産農家 所得보호

政府의 漢藥規格化 행정告示84~23호(84·3·22付)및 한방의료보험制度에 98種의 生藥品目을 規格化 對象으로 計劃實施할 것이라는 豫報에 따라 協會는 生藥材 生産者團體로서의 生藥材 集荷유도 및 農特作物로서의品質向上을 爲한 손질(加工) 系統出荷권장、需要群으로의 圓滑한 供給을 爲한 先行余件을 造成해 나가기로 積極方針을 세우고 現行산하 共販場 운영制度를 現實化하도록 各級 分事務所에 다음과 같은 計劃案을 示達하고 하자없는 實踐을 促求하고 있다。

「地域別 공판장(生藥材 공동 판매 알선장) 設置現實化 促進 計劃」

1、목적=협회정관 제3조 2항 및 5항 사업을 현실화 추진 하므로서 관리

가、질·량면의 관리 향상으로 수급에 대한 신뢰도 증대

나、계통출하 실적증대 및 유통질서 확립에기여

다、가격안정 도모로서 생산의욕 고취

라、한약규격화제도시행에 상응하므로서 보건시책에 기여

마、판로 확대및 공정거래등을 활성화하여 궁극적으로 생산자 및 소비자를 보호함에 있다。

2、공판장 설치대상자

가、각시·도 지부장

나、각시·군·구 사무소장

※단기 공판장 설치가승인되어 현재 개설운영중인 지역은 신규 승인신청에서 제외한다。

3、공판장 설치 관련 근거

가、농수산부 허가제24호의 목적사업(69·7·10최초허가→75·12·31·허가갱신) ○내용=생약의 질·량향상 및 생산농가의 소득증대

나、협회정관 제3조 협회의 사업 ○、2항=생약 및 생산가공품의 공동판매 알선 ○、5항=이에 부대되는 사업

다、협회공판장 운영규정(79·1·1제정 시행)

4、공판장의 기본임무

·지역별 생약재의 집화 유도 및 관리

·상품가치(농특작물) 향상을 위한 기본손질(가공)

·조직 계통출하 실적증대

·수요군(한의원、한약방、제약회사、수출등)에 대한 판로 알선 확대

·생산회원 또는 생산농가의 소득 보호

·모든 생약취급자에 대한 품질관리 지도교육

5、공판장 설치에 대한 기본방침

가、한약규격화 제도고시(보사부고시 제84~23호 84·3·22부)에 따라 생약재 생산 단체로서의 공신력 높은 선행여건을 조성하기 위하여 지역별로 공판장을 필히 설치 운영하도록 한다。

나、현직 분소장이 공판장 설치 불가능시는 타능력소유자를 추천 대행케 하여야 한다。

다、현직 분소장 또는 추천대상자가 없을 경우는 협회본부에서 추천승인한다。

라、기 승인된 공판장도 그 운영이 불실하다고 인정되었을시는 폐쇄조치 또는 대행조치를 취한다。

마、공판장 설치 승인자는 소정의 회비를 납부하여야 한다。(별도 정한다)

6、공판장 시설및 규모

·크기=최소 10평이상 확보(보관창고 별도)

·내부시설=전면(前面)=견본 진열대 설치 벽면=필요시 선반 설치

·환경=병충해、쥐、부패등 피해를 예방할수 있는 적격한 환경조성

7、공판장 설치 완료기간 ·84·8·1~84·12·20까지

8、공판장 설치 승인신청절차

·공판장 설치 승인신청서 1통(소재지、인적사항、시설규모、전화번호포함)

·이력서 1통 (현직분소장 겸임시 생략)

·설치 신청자의 주민등록등본 1통(위와 같음)

·설치 신청자의 신원증명서 1통(위와같음)

·건물 임대계약서 사본 또는 건물주사용 승낙서 1통(타인의 건물일경우)

9、행정사항

가、본 계획에 포함되지 않은 사항은 협회공판장운영규정(79·1·1제정시행)에 준한다。

나、본 계획의 실시는 정부의 한약규격화 행정고시 제84—23호(보사부84·3·22부)와 한방의료보험제도 실시(제1단계로 98품목대상 예정)에 따른 생약재 생산자및 생산자 단체로서의 수권태세 기반을 구축하는데 기본목표를 두고 있으므로 하자없이 추진 되어야 한다。

다、정기감사 또는수시점검을 통하여 불실공판장(신·구승인 막론)으로 평가 되었을시는 지체없이 폐쇄 또는 대행조치를 취한다 (평가 기준은별도 정한다)

라、본계획은 84·8·1일부로 유효시행한다。

人事發令

〈任〉

▲대구직할시 동구 사무소장=金德在 84년5월25일부 承認

〈免〉

▲부산직할시 해운대구 사무소장=李榮玉

▲부산직할시 금정구 사무소장=林大陸

▲부산직할시 서구 사무소장=李慶雨

▲부산직할시 동래구 사무소장=李英揆

이상 4명 84년 6월30일부 해임。

本報 84年度 發行計劃에 의거 6월1일자는 休刊하였음으로 諒知하여 주시기 바랍니다。〈편집부〉

農水産部 食糧節約·食生活개선 캠페인

피조개

피조개는 우리나라의 남해안에서 서해안에 걸쳐 널리 생산되는 고막류에 속하는 조개류의 일종으로써 방사늑(골)의 수로 고막、새고막등과 구별하고 있으며、그 수가 42~43개가 되는 것을 피조개라 하고 고막류 중에서도 맛과 영양이 뛰어나 건강식품으로서의 인기도가 높아 대량생산을 위한 양식기술 증진에 노력해 왔다。피조개는 파도가 적고 조류가 심하지 않는 내만 20~30m수심에 많이 서식하고 뻘질이나 사니질인 곳에 주로 서식하고 있다。영양적인 측면에서 피조개는 다량의 단백질을 함유한 저칼로리 식품으로 그 단백질 조성은 필수 아미노산을 많이 함유하고 있는 외에 비타민A、B2、C와 칼슘、철분을 위시하여 각종 무기질등을 가지고 있는 영양식품이며 아미노산의 일종인 타우린과 헤모글로빈의 함량이 많아 동맥경화 예방에 도움을 준다。또한 헤모글로빈이 1dl당12·2g으로 사람의 혈액1dl당14g의 헤모글로빈에 비해 매우 많은 양을 가졌고 철분을 다량함유하고 있어 빈혈예방에 효과가 크며 특히 칼슘 함량이 많아 항암 및 정신안정에 효과가 있을 뿐만아니라 각종 아미노산 조개류 특유의 당질이 조화가 되어 독특한 맛을 최근에는 양식 기술의 발달로 대량생산이 가능해짐으로써 값싸고 영양많은 피조개를 손쉽게 구입할 수 있어 피조개회、피조개 구이、피조개 솥밥、피조개 초밥등 다양하게 조리할 수 있어 항상 식탁에 올려놓을 수 있는 조개류 중의 으뜸이 다。

*타우린 이란?

타우린은 낙지、오징어、새우 그리고 패류등에 많이 포함되어 있는 아미노산의 일종으로 그 주된작용을 소개하면、

1、혈압을 정상상태로 유지케 함으로써 심장등 순환계 질병을 예방

2、혈액속의 나쁜 콜레스테롤을 줄이고 좋은 콜레스테롤을 증가케 하여 동맥경화를 예방。

3、혈액속의 중성지방을 줄여서 동맥경화를 예방

4、암시야능력(暗視野能力) 즉、어두운 곳을 보는 능력을 촉진하는 작용과 시력이 떨어지는 것을 예방。

5、인슐린의 분비를 촉진하여 혈당의 상승을 억제하는 작용을 하므로 당뇨병 치료에 도움。

조리방법

1、피조개 구이

·피조개는 싱싱한 것을 구입하여 속의 살을 때어낸후 내장을 깨끗이 손질하고 피조개 끝부분에 약간의 칼집을 준다。

·파、마늘은 곱게 다져 양념장을 준비하여 손질한 피조개를 재여놓는다。

·카베츠는 깨끗이 씻어 4cm정도의 채로썰어 물에 담갔다가 빳빳해지면 물기를 거두고 오이도 채썰어 놓는다。

·석쇠를 뜨겁게 달군후 기름 바르고 양념에 재여놓은 피조개를 얹어살짝 굽는다。

2、피조개 솥밥

·쌀은 30분전 씻어서 건진다。

·피조개는 살을 빼어서 깨끗이 씻은 후 나나붓하게 썬다。

·표고버섯은 물에 불려 부드럽게 되면 건져서 꼭지를 떼고 1cm네모로썰고 죽순도 같은 크기로 썬다。

·완두콩은 제철에는 신선한 것으로 철이 아닌경우는 통조림을 이용한다。

·남비에 물 3.5컵을 붓고 소금、간장、술을 넣은다음 쌀과 준비한 재료를 함께넣어 한번 버무린 다음 보통밥과 같이밥을한다。

·밥을 뜰때 섞어서 뜨도록 한다。

3、피조개회

·피조개는 물속에서 칼을넣고 조개어 내장을 빼내고 반으로 가른후 칼집을 몇번 넣어 놓는다。

·무우와 오이는 길이 5cm정도로 잘라 길이로 말아 썰기하여 물에 담그었다가 다시 길이로 곱게 채쳐서 물에 담근다。

·피조개껍질 한쪽은 버리고 한쪽에 무우채와 오이채를 깔고 피조개를 보기좋게 얹어 접시에 카베츠를 채쳐서 깔고 2개로 나누어 담근다。

·고추장、식초、설탕、마늘 다진것을 잘 저어서 초고추장을 만들어 조개와 조개 사이에 작은 조개껍질에 담아서 상에 낸다。

주요성분 (100g당)

열량 (Kcal)	수분 (%)	단백질 (g)	지방 (g)	탄수화물 (g)	회분 (g)	무기질 칼슘 (mg)	무기질 인 (mg)	무기질 철 (mg)	VA (IU)
90	76.5	15.1	0.6	6.1	1.7	148	108	7.3	200

(祝) 發展

社團法人 韓國生藥協會 慶尙北道 支部

道 支部長		安承官
道 副支部長		朴在文
義城郡	事務所長	朴鍾連
榮豊郡	〃	全在成
尙州郡	〃	郭海明
永州郡	〃	金畢鎭
月城郡	〃	趙元濟
榮州市	〃	柳復珪
英陽郡	〃	金日鎭
靑松郡	〃	姜銀中
盈德郡	〃	裵泰煥
安東郡	〃	權寧泰
金泉市	〃	申鉉浩
軍威郡	〃	朴元燮
高靈郡	〃	李鍾升
慶山郡	〃	裵聖漢
울릉군	〃	裵石泰
慶州市	〃	崔祥煥
聞慶郡	〃	姜龍大
奉化郡	〃	權永燮
大邱中區	〃	朴煋用
大邱南區	〃	朴建洙
永川市	〃	朴永台
大邱東區	〃	金德在

1984年 7月 1日