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

第16次 定期總會 盛了

지난 3월 27일 代議員 117名 參席

第7代會長에 朴萬鍾氏選出

監事2人에 류복규(경북영주군소장) 박영임(강원철원군소장)

協會는 지난 3月27日 傘下代議員(各分事務所長 및 共販場長級) 117名이 (83·5%) 參席한 가운데 제기동 미도파禮式場 特室에서 秩序整然한 제16次 定期總會를 치루었다。

今般總會는 協會 第7代新任會長의 競合選出節次가 있는 탁인지 會議벽두부터 緊張된 분위기였다。

協會 創立以後 가장많은 代議員들과 任員들이 參席하여 萬堂을 이루었고, 會長選擧光景을 지켜보기 위한 場外人事들도 相當하여 總會다운 분위기를 造成하고 있었다。13:30分 정각에 開會되어 期間中 有功者 25명에 對한 施賞式을 먼저 마치고 慣例에 따라 李和翼副會長을 총회에 물어 臨時執行議長으로 選出

副會長2人=新任會長에 指名權
新規理事會構成=市(직할)·道支部長 兼職의 결

한 後 84事業實績및 收·支決算報告에 對한 審議를 進行시켰으나 李鍾喆監事報告와 事務局長의 축조설명에 따라 原案대로 通過시켰다。

이어 今年度 事業計劃案과 約6千3百餘萬원으로 投開票場 준비기간 잠시休會하였다。

※選出된 選擧管理委員
·李和翼議長·金東均제주도支部長·朴永任 철원군사무소장·林在錫 괴산군사무소장·郭海明 상주군사무소장·協會 事務局長 콜롬부스가 미대륙을 발견했을때 처음 유럽으로 가지고 갔것중의 하나가 고구마인데 지금은 세계각지의 온대지방에서 많이 재배되고 있다。고구마는 단위면적당 칼로리 생산량이 가장 큰 작물로 널리 알려져 있다。

또한 재배관리가 매우쉬우며 노력과 비료를 적게 들여도 잘 자란다。

고구마는 알카리성 식품으로 칼리성분이 특히 많다。칼리가 많은 고구마를 많이 먹게 되면 소금의 소비가 많아지게 되므로 고구마를 먹을때 소금기가 많은 김치와 곁들여 먹는것은 매우 합리적이라 할수있다。

또한 고구마의 주성분은 전분이므로 비만증이 있는 사람이나 고혈압 당뇨병이 있는 사람은 삼가하는게 좋다。

그러나 고구마는 100g당 130Kcal이상이나 에너지가 나기때문에 성장기에 있는 청소년에게는 아주 좋은 식품이다。

고구마에는 섬유질뿐만 아니라 기름기 성분이 없어 배설을 촉진시킨다。날고구마를 잘라보면 하얀 진이 나오는데 이것은 수지배당체(당류가 알콜페놀류의 수산기와 결합한 화합물)인 아리핀이라는 성분이다。

고구마를 먹으면 피부가 고와진다고 알려져 있는것도 바로 배설을 좋게하는 성질때문인 것으로 설명된다。

그러나 고구마는 수분이 많아 저장이 곤란한 단점도 있다。그러나 서리가내리기전 수확해서 30~35℃ 습도 90% 이상인 방에다 4~6시간 둔 다음 10℃ 정도의 온도에 보관하는것이 가장 좋은 방법이라 생각한다。

탄수화물의 공급원으로 감자나 고구마가 우리 식탁에서 인기를 독차지할날도 머지 않으리라 본다。

農水産部 食糧節約·食生活개선 캠페인

밥만 주식이 아니다(감자·고구마)

주식이라면 의례 쌀과잡곡 등 곡류만을 생각하는게 보통이다。그러나 곡류이외에도 탄수화물의 주요 공급원으로는 감자와 고구마를 빼놓을수가 없다。

감자는 남미의 「안데스」산맥의 중부고원이 원산지인 가지과 식물인데 식용으로 하는 부분은 덩어리 형태로 땅속에 있는 뿌리이다。열대지방에서는 다년생, 온대지방에서는 일년생 식물이다。

16세기 중엽에 「스페인」사람들에 의하여 스페인에 전달되고 이것이 구라파에 전파되었다。

우리나라에는 이조 순조 24년(1824년) 맛루간도에서 두만강을 거쳐 수입돼 「북쪽감자」또는 「서양감자」라고 했다。

일설로는 화란인이 「자바」에서 일본 「나카사키」로 들여온 것이 다시 우리나라 남부로 들어왔다는설도 있다。

어릴때 김이 무럭무럭오르는 찐감자를 소금에 찍어먹던 추억을 가진 이가 많다。

그러나 감자의 요리법은 아직도 원시적이고, 감자의 주산지인 강원도에서 조차 감자떡, 감자부침 정도가 고작이었다。

그러나 외국은 이와달리 감자를 매끼 식사에 꼭 끼어서 먹으며 감자를 매우 좋아한다。

스테이크 접시에는 삶아서 으깬 감자(매쉬트 포테이토) 또는 감자 버터구이가 끼어있고 샐러드나 야채스프에도 감자를 넣는다。

감자에 대한 우리의 인식이 다소 잘못된것 같다。

감자는 가난한 농가에서 쪄먹거나 졸여먹는것, 도시인이 감자를 먹는것은 어딘가 촌스럽고 가난한 티가나는 것이라는 생각을 버려야겠다。

감자는 비타민 B_1과 C가 아주 많은 우수 식품이다。

1백g당 쌀에는 비타민 B_1이 0·1㎎이 들어있는데 감자에는 0·16㎎이 들어있고, 쌀에는 비타민 C가 전혀없는데 감자에는 15㎎이나 된다。탄수화물과 단백질은 쌀보다 약간 덜하나 지방은 쌀보다 많다。

쌀1백g에 지방이 0·4g인데 비해 감자에는 0·5g이 들어있다。또 회분, 인 등의 무기질도 많이 들어있다。밥 한공기와 찐감자(중간크기) 6개는 같은 열량을 낸다。만약주식으로 찐감자 또는 프라이팬에 버터를 두르고 구운 감자 5~6개를 먹는다면 칼로리면에서 밥한공기를 먹었을때보다 훨씬많아진다。

감자는 수분이 적은 밤 감자가 좋고 씨눈자국이 얕게 팬것이 상품이다。감자를 조리할때 씨눈이나 햇볕에 쬔 부분에 솔라닌이라는 독소가 들어있어서 그것을 먹으면 식중독을 일으키기 때문에 녹색으로변한 곳과 씨눈자국은 잘라내고 조리해야 한다。

감자는 탄수화물이 주성분인 곡류보다 균형있는 영양소를 가진 식품이다。이처럼 우수식품인 감자가 식단에서 밀려나는이유는 의식의 잘못탓도 있으나 감자의 조리법이 다양하게 개발되지 못한데도 그원인이 있다고 본다。

그러나 근래에 와서는 감자를 손가락 굵기로 썰어 기름에 튀겨 만든 프렌치 프라이, 삶은 감자를 뜨거울때 으깨 버터, 설탕, 우유, 소금을 섞어 만든 매쉬트 포테이토 또는 감자수제비, 감자오븐찜 등 조리법도 다양해져서 점차적으로 감자에 대해서 새로운 인식을 갖는것 같다。

눈내리는 어느 겨울날 분고구마의 구수한 향기는 따뜻한 고향의 정감을 우리에게 안겨준다。

人事發令

〈任〉
▲서울시 강남구 사무소장=田晶坤 85년3월27일부
▲대구직할시 중구 사무소장=金仁泰 85년3월20일부
▲경남 함동군 사무소장=李元碩 85년3월28일부
▲강원도 태백시 사무소장=呂煥敦 85년4월2일부
▲강원도 원주시 사무소장=吳桂錫 85년4월8일부
▲부산시 서구 공판장장=丁國鎭 85년3월18일부
▲경남 의령군 공판장장=姜尙秀 85년3월28일부
▲강원도지부 동부지역 공판장장=呂煥敦 85년4월2일부

〈관련기사 3면으로〉

이어서 副會長 2人에 對한 選出에 들어갔으나 新任會長에게 指名選出權을 주자는 案이 萬場一致 可決되었고, 監事2人의 選出은 慣例的으로 分事務所長級에서 뽑도록 하여 慶北道支部에서 추천한 榮州市所長 류복규氏와 江原道支部에서 추천한 鐵原郡所長 朴永任氏를 次期 協會 監事로 選出하였다。

마지막 議案인 新規理事會 構成案은 會長團을 포함한 理事數 18名中 現市(직할)·道支部長을 理事兼職으로 하고 殘餘理事數는 會長團에게 選出裁量權을 주자는 案이 나와 이를 票決한 바 근소한 差로 可決시켰다。그런데 이 案에는 市·道支部長은 行政執行部에 屬하므로 이의견 제역할을 하는 理事兼職은 無理가 있지 않은가 라는 異論이 제기되었으나 結果的으로 否決되었다。이로서 85第16次 定期總會는 마무리되었다。(편집부)

◎新任 朴萬鍾會長略歷
▲경남 의창군 出身 당 62세
▲부산동아대학교 법학부 졸업
▲청와대 경비과장
▲치안본부 교통및 보안과장
▲충북, 경남, 경북, 부산경찰국장
▲계림산업 대표이사
▲공육산업 대표

〈公示事項〉

協會定款 제12조및 제13조에 依據 1985年度=제16차 定期總會 結果를 다음과같이 公示함。

〈議決事項〉

●議案一
○1984年度 收·支決算報告=
原案承認

●議案二
○1985年度 事業計劃書 및 收·支豫算編成案=
原案承認

●議案三
○任員改選
※第7代會長 選任=
朴萬鍾(新)
※副會長2人 選任=
新任會長에 指名 選任件 委任
※監事 2人 選任=
柳復珪(新), 朴永任(新)
※新規理事會 構成=
市(직할)道支部長 兼職 議決
(殘餘理事數는 新任會長團에 選任件 委任)

1985年 4月 1日

社團法人 韓國生藥協會