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 中旬發行)

〈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—8133 사무실

協會 創立 18周年을 맞이

選別栽培로서 需給調節에 寄與

各級 分事務所長

自體指導力 向上에 最善을 다해야

▲溫故之新…十年이면 江山이 變한다고 했다。지난 7月10日로서 滿17年의 歲月을 보낸 協會를 回顧하건데 그동안 生藥人이라고 자처한 많은 사람들이 떠나갔고 또 포부를 지닌 새로운 사람들이 들어왔다。그리고 또한 떠나간 사람들이 未練을 안고 다시 돌아오고 있다。이와같은 年輪과 因果關係를 두고 溫故之情에다가 溫故之新이라고나 할까……。

五千年 내려오고 있는 한방藥界 特有의 慣習的인 傳統性은 이래서 永久히 이어져 나갈 것이다。하물며 천부적인 좋은 自然餘件을 背景으로한 우리들이 쉽사리 이 분야를 버리지 못하기 때문에 다시 돌아와서 이 業을 이어나가게 되는 것이다。

▲時急한 行政指導力의 强化…변함없는 한방界의 傳統과 더불어 本協會도 創立된지 어언 17星霜을 보내고 18周年의 돐을 맞았다。風前燈火같은 우여곡절의 연륜을 거듭한 끝에 오늘날 그래도 한방藥界材料 供給處로서의 生藥 生産指導와 系統出荷의 일익을 담당하고 있다는 긍지와 自負를 갖고 全國的인 조직망을 活用하는 유일한 生藥生産指導團體로 성장하고 있다。

그러나 명실상부한 지도團體로서의 會勢를 갖추어나갈려면 무엇보다도 시급한 것이 地方組織과 指導를 맞고 있는 幹部會員들의 行政지도력을 배양하지 않으면 안된다고 느껴진다。대체로 農村을 상대로한 조직요소는 빈곤하다고 하지만 요즈음과 같은 都·農生活환경이 별격없이 좋아져 가는 이마당에 주변 여건만을 탓하고 있을때가 아니라고 본다。

어느 대성한 實業家 한분은 『남이 걸어갈때 나는 뛰어가고, 남이 쉬고 있을때 나는 일한다』라는신조를 굳게 하여 모든 일에 對處했기 때문에 오늘날 우리나라 有數의 經濟人이 되었다고 한다。

결코 이와같이 할 수는 없지만 주어진 환경속에서 創意와 努力을 積極化 한다면 답보적인 無事安逸인 상은 씻을 수 있을 것이다。따라서 앞으로 각급 幹部會員은 다음 몇가지를 참고하여 管轄地域의 生産會員指導에 一尸 분발하여 주실것을 當付하고 싶을 따름이다。

○…복, 가을파종기 및 수확기에 재배지역을 순회하면서 기술관리지도를 겸하여 면적과 생산량등을 조사파악 지역적인 계획생산과 소득증대에 기여토록 한다。

○…파악된 조사자료는 행정절차를 갖추어 상부기관에 제출 전국적인 계획수립에 기여토록 한다。

○…최소한 년간 1~2회 소집기술교육 또는 강습회를 개최하여 生産농민들의 질적 및 신뢰도를 함양시키도록 한다。

○…협회의 임무기능과 조직활용의 이점을 널리홍보하여 회원가입을 적극유도해야 한다。

○…협회제규정의 숙지와 규정된 비치서류를 필히 갖추고 규정된 행정절차를 이행하도록 노력하여 자체능력을 향상시키도록 한다。

○…지역 공공기관의 교육 또는 상부의 교육 및 회의등에는 가급적 참여하도록 한다。

▲選別栽培로 所得向上 우리들의 目標는 타산맞는 生藥材를 生産하는데 있으므로, 결코 메스콤을 通한 과장과대적인 生産유혹에 현혹되어서는 안될 것이며 이를 選別 善導해 주어야 하는 입장에 있는 우리들은 다음 몇가지에 特히 留念하여 최대한 生産農民에게 도움을 주도록 해야할 것이다。

○…生藥材의 시세는 고시가 아니며, 한장 생산수요, 공급의 변수차에 따라 양등, 하락 또는 보합세가 형성되고 있으므로 시세자료 등을 광범위하게 수집 종합판단하여 최소한 수지맞는 品種을 선택하도록 지도하여야 한다。

○…지역특성(기후, 토질등)에 맞는 품종을 선별 재배토록 하여야한다。

○…한장 국내수요가 가용하며 판로개척이 용이한 품종을 선별하여야 한다。

○…4~5종의 품종을 선별 동시 재배하므로써 만일의 피해를 극소화 하도록 지도하여야 한다。

○…수출, 수입 등으로 인한 영향을 가급적 받지 않는 품종을 선별 재배토록 하여야한다。

○…생산량을 종합판단 홍보하여 과잉생산 예방에 힘써야 한다。

○…품귀현상(매점매석 등)등으로 인한 일시적고가 품종은 가급적 선별재배를 회피하여야 한다。

○…가능하다면 휘귀품종(재배 또는 자연생 막론)에 대한 자체재배 개발에도 시범적이 되도록 힘써야 한다。

※ 上記事項은 農民所得增大를 우선적으로 前提한 것이 되어야한다。

▲自體規格化로 商品價値向上 <다음號에 계속>

人事發令

<免>

▲전북도 무주군 사무소장||김종근 86년7월3일부。

▲전북도 완주군 사무소장||지봉훈 86년7월3일부。

▲경기도 평택군 사무소장||서성우 86년7월3일부。

▲경북도 김천시 공판장||성명재 86년7월3일부。

農水産部 食糧節約·食生活개선 캠페인

알카리성 식품을 많이 먹자

〈감자〉

감자는 사람을 보고 자바위라고 하는 말은 우리나라 감자 총생산량의 1/4이상이 강원도에서 생산되고 있으며, 순박한 마음씨를 가진 사람들이란뜻에서 붙여진 애칭이 아닌가 싶다。이야기가 나온김에 감자에 대하여 잠깐 알아보기로 하자。

감자의 원산지는 재배역사가 오랜 남아메리카의 칠레 부근으로 보고 있다。원산지에서 미국으로 전파된것은 17~18세기 경이며 우리나라에는 이조 순조24년(1824년)에 만주의 간도지방으로부터 두만강을 건너 도입되었다고 하는데 북방에서 도입된 까닭에 『북감자』라고 하기도 하며 함경도 지방에서는 『양감자』라고도 하여 외래작물임을 말해주고 있다。

감자는 서늘한 기후를 좋아하며 생육에 알맞는 온도는 12~21℃이고 23℃가 넘으면 생육에 부적당하다。따라서 감자는 세계의 냉경지대에 알맞는 1년생 식물로서 땅속줄기에서 그 끝이 비대하여 많은 전분을 저장하는 덩이줄기가 곧 감자인 것이다。

감자의 주성분은 전분이며, 단백질 및 지방함량은 다소 적으나 비타민B와 C가 많으며 특히 비타민C의 함량이 많은 식품으로 우리가 하루 필요로 하는 비타민C의 3분의 1정도를 감자 1개(100g)에서 얻을 수 있으며 또한 알카리성 식품으로 상식하면 체질의 산성화를 막아준다。

미국의 호킨박사는 알카리성이 많은 사람은 충치를 앓지 않는다는 사실을 규명했다。그는 남대서양의 트리스탄섭 주민들이 충치를 앓는 사람이 없다는 것을 발견하고 그 원인이 어디에 있는지를 알아 본 결과 섭주민들이 감자를 주식으로 하기 때문이었다고 한다。

감자는 옛날부터 우리나라에서도 쌀, 보리에 다음가는 주식으로 이용되어왔다。우리나라의 감자생산량을 보면 66년에 6888천톤까지 생산하였으나 최근에는 생산량이 줄어들어 84년에는 4336천톤을 생산하는데 그쳤다。

생산여력이 많은 감자의 생산량이 줄어들게 된 것은 식생활의 다변화로 해마다 감자의 소비가 줄어들기 때문이라 생각된다。소비가 줄어든 원인을 보면 감자의 독특한 요리법이 개발되지 않아 소비자들로부터 외면당한 실정이긴하나 오랫동안 젖어온 식사습관과 주부의 안이한 상차림에도 문제점이 없을 수 없다。감자를 쪄서 간식으로 먹거나 조려서 반찬으로 먹는데서 탈피하여 좀더 다양한 요리법의 개발로 주식으로서의자리를 굳혀야 하리라 본다。

최근 가공식품의 개발로 주식이 가능한 감자고로케, 감자빵, 감자국수 등이 생산판매되고 있으며 기호식품으로 감자깍, 감자칩등도 개발 시판되고 있다。또한 가공식품뿐만 아니라 가정에서 손쉽게 할 수 있는 감자요리도 여러가지가 있으나 그중 몇가지만 소개해 본다。

▲감자샌드위치

〈재료〉감자:2개, 식빵:6쪽, 오이:50g, 당근:30g, 달걀:1개, 마요네즈:3큰술

〈만드는 법〉

①감자는 껍질을 벗기고 쪄서 뜨거울 때 으깬다。

②오이, 당근은 곱게 다져 물기를 짜내고

③달걀은 삶아 노른자만 체에 내리고, 흰자는 곱게 다진다。

④①의 으깬 감자를 3등분하여 오이, 당근, 달걀과 각각 섞고 마요네즈로 간을 하여 식빵 사이에 색을 맞춰 넣은후 물축인 베보자기로 싸서 부거운 것으로 눌러 놓았다가 모양있게 썰어낸다。

▲감자팬케익

〈재료〉감자:500g 밀가루:1컵, 달걀:1개 소금:작은술, 베이킹파우더:작은술, 우유 1/4컵, 설탕:1/2컵, 식용유:약간

〈만드는 법〉

①달걀과 우유, 소금, 설탕을 같이 섞어 놓는다。

②감자를 강판에 갈아 ①에 넣는다。

③밀가루, 베이킹파우더를 한데 넣고 골고루 섞어 반죽한다。

④위 재료를 가볍게 섞어 반죽한다。

⑤후라이팬에 식용유를 두르고 노릇게 지져낸다。

◎뜨거울 때 버터나 잼을 곁들여 내면 더욱 좋다。

▲감자오믈렛

〈재료〉감자:300g 양파:50g, 달걀:1개, 당근:50g, 돼지고기:50g, 식용유:약간, 소금·후추:약간

〈만드는 법〉

①감자는 껍질을 벗기고 뜨거울 때 으깬다。

②돼지고기는 잘게 다져서 ②와 함께 볶는다。

③당근과 양파도 곱게 다진 후라이팬에 볶는다。

④위의 재료를 모두 섞어 간을 맞춰서 접시에 담고 달걀지단을 부쳐 덮어낸다。

이렇게 가정에서 조금만 신경을 써준다면 주식으로 훌륭한 감자가 생산과 소비가 상호균형을 이루게 되어 부식으로서가 아니라 주식으로서 우리들의 식탁에서 사랑을 받을 날이 멀지 않다고 생각된다。

감자의 영양성분 (100g당)

구분	수분(%)	열량(Cal)	탄수화물(g)	단백질(g)	지방(g)	칼슘(mg)	비타민(mg) B1	비타민(mg) B2	비타민(mg) C	나이아신(mg)	철분(mg)
감자	81.2	72	14.9	2.4	0.5	5	0.16	0.03	15	0.5	0.6
쌀밥	65.0	142	32.4	2.7	0.2	10	0.04	0.02	—	0.6	0.2

◎ 자료 : 농촌진흥청, 농촌영양개선연수원

(祝) 發展

社團法人 韓國生藥協會

⊙경남도 지부

지부장 김정만
부지부장 안경식
함양군 사무소장 김창한
거창군 〃 황조연
김해시 〃 하정섭
마산시 〃 정선창
충무시 〃 이영갑
거제군 〃 전재택
밀양군 〃 이종수
산청군 〃 박원래
삼천포시 〃 하백권
진해시 〃 강신웅
의령군 〃 성기수
양산군 〃 김장헌
울산시 〃 김정헌
울주군 〃 한오우
창원시 〃 김은중
통영군 〃 김계판
진양군 〃 주수득
사천군 〃 강명기

1986년7월20일