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
〈우편번호131〉
서울특별시동대문구 제기동1051
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
967-8133사무실

自體 規格化로 商品價値向上을

속 : 협회창립18주년을 맞아

"한방"醫保制度 施行에 対備 出荷 生藥材管理 철저를

작년부터 일부지역(청주 및 청원군)에서 示範的으로 시도한바 있는 韓方醫療保險制度의 實施効果가 좋게 평가된 가운데 금년내에는 全國的으로 本制度를 擴大實施할 計劃이라고 전해지고 있다.

이에 즈음할때 우리들 生産者 및 生産指導團體로서는 새로운 수권자세를 갖추고 이 제도시행에 부합되는 生産 및 出荷管理를 向上시켜 나가지 않으면 안될 重要한 시점에 와 있다고 生覺된다.

따라서 韓藥으로서 처방조제되기 이전의 出荷段階까지의 상품가치를 높이기 위한 加工過程이 타의 또는 자의던간에 철저히 이루어져야 할 것이다.

이미 오래전부터 生産者들은 國民保健을 고려하고 제값을 받기 위한 당위적인 조치로서 여러므로 加工과정을 밟아오고 있지만 왕왕 비양심적 사람들에의해 위법취급 또는 불결처리되어 社會의 지탄을 받는 例가 흔히 發生되고 있다.

이제 醫保制度가 施行되면 이에따른 品目別 規格化가 이루어져야 하고 品目別 價格고시가 필수적이기 때문에 生藥材栽培者 들이나 이를 관리지도하는 단체들은 필연코 선별재배를 주도해야 되고 수확품은 統一된 자체규격화 기준이라도 마련하여 信賴度 높은 品質을 만들어 需要供給에 기여하도록 함써나가야할 것이다.

自古로 韓方藥材의 價値는 收穫年期의 적합성과 잘 건조되고 저장관리된 손질상태에 따라 上中下로 評價분리되어 需要群과 생산자간의 去來가 形成되고있는 것이 오랜 傳統이며 通例로 되어 있기 때문에 우리 生産者들은 이 點을 特히 留念하여 현실에 모순된 주변 애로사항을 說得과 根氣로서 극복해 나가지 않으면 안 될 것이다.

하물며 일정한 法則에의거 2개이상의 品目을 복합하여 處方한 한약이전의 단일 품종별 藥用作物을취급하는데는 필연코 商品가치를 올리기 위한 농산물가공(수확、세척、절단、건조、저장관리등) 과정을 거치지 않으면 去來가 잘되지 않는 현실에서 볼때 더욱더 自體規格化가 요망되는 것이라고 하겠다.

따라서 우리 協會는 83년도에 이미 各級 分事務所別로 획일된 공판 위탁장을 설치 운영하도록 방침을 세운바 있으나 人的物的 여건의 未備로 死文化 상태로 되어 오늘에 이르고 있지만 조만간 축차적으로라도 可用한 범주를 開發하여 時代에 부응하는 藥材를 만들어 出荷시키지 않으면 우리 生藥生産分野 고유기능마저도 잠식 당하게 될 우려가 있는것이다.

그러면 오래전부터 生藥材規格化란 말이 자주 論議되어 왔지만 實際로 生産者측에서는 規格化란 별것 아니라고 生覺된다.

※醫藥的인 効果 効能과 性分은 醫學전문 分野에서 다루기 때문에 제외하고、○운반을 위한 포장方法과 ○포장과 묶음을 위한 부분적 절단과 ○저장보관을 위한 건조요령을 各品種別로 나누어 一定하게 기준화 시키면 되는 것이라고 生覺된다. 여기에는 반드시 製造元이 明示되어 需要群으로 하여금 늘 믿고 찾는 物件이 되도록 손질을 항상 잘 하고있는 去來處가 되도록 해야 할것이다.

▲다음호에는 協會自體 規格化 초안을 소개하기로 한다. (의견수렴을위하여)

"外製品 쓰지말자"

각종 경제·소비자團體운동 확산

최근 외국으로부터의 수입개방 압력이 거세지면서 국내 경제단체 및 소비자단체、백화점등 판매업소에서는 사치성 소비재의수입을 억제하고 외제품을쓰지말자는 운동이 활발하게 일고 있다.

22일 業界에 따르면 수출입업자의 모임인 무역협회는 수입합리화 추진협의회를 통해 불요불급한 소비재의 수입동향을 매달분석、수입액이 지나치게 늘어나는 품목에 대해서는당국에 수입감시품목으로지정해줄것을 건의하고있다.

무역협회는 또 외국의덤핑사례등 시장개방으로 인한 피해상황을 관련업계로부터 접수、대책을 마련하고 있으며、수입증가품목에 대해서는 원인을 분석해 신속히 대처하고 있다

무역대리점 협회에서도 드로프스 캔디류 간장 고추장 고무지우개 스카프등 9개품목을 수입관리 품목으로 선정、회원업체들에게 이들 품목에 대한 수입주문을 자제하도록 촉구하고、이를 이행하지 않을경우 자율적으로 규제해나가기로 했다.

農水産部 食糧節約·食生活개선 캠페인

여름철、음식과 건강

불볕 더위가 마지막 기승을 부리는 8월이다。지리한 장마도 개이고이제 본격적인 더위가 맹위를 떨칠 계절인 것이다。

이럴때에는 평소보다 영양관리를 소홀히 하기 쉬워 누구나 식욕이 감퇴되고몸이 나른해 지며 지쳐서체내의 저항력이 떨어짐으로써 위장장애、설사、체중감소등 갖가지 질병을 유발하게 된다。

또、음식물 및 주방관리를 허술하게 함으로써 식중독을 일으키기도 쉽다。여름철에 일어나는 이같은 질병과 사고 등은 가정주부들이 조금만 마음을 쓰고 주의를 기울이면 미리 예방할 수 있고 또한、피해도 최소한으로 줄일수있는 것들이다。

우리 모두 더욱 위생적인 가사관리에 신경을 쓰고 가족의 건강을 위하여 영양본위의 식생활을 영위해 나가도록 노력하여야하겠다。

1、위생적인 가사관리

날씨가 덥고 땀을 많이 흘리게 되면 찬 음료와찬 음식을 많이 먹게 되어식중독이나 소화기 질환、기타 전염병을 앓게 된다。

여름철에는 기온이 높고습기가 많으므로 소화기에일어나는 병 가운데 전염병 못지 않게 주의해야할 질병이 식중독이다。

식중독은 음식물을 통해서 유해한 물질과 여러가지 세균의 번식、또는 세균에 의해 분비된 독소로 인해서 발생하는 일련의질병을 말한다。

식중독 가운데 가장 흔한 것은 살모넬라균과 포도상구균에 의한 것인데이러한 원인균이 주로 입을 통해 소화관으로 침입해서 증식함으로써 급성위장염을 앓게 된다。

식중독 예방을 위하여는 항시 주방을 깨끗이 하고 조리된 음식에 세균의 오염을 막아야 한다。

여름철에는 음식이 곧잘 부패하기 쉬우므로 필요이상의 많은 음식을 장만하지 말 것이며、냉장고를과신하여 냉장고에만 넣어두면 괜찮겠지 하는 생각을 버려야 한다。

그러므로 특히 여름철에는 주부들이 가족수에 알맞게 음식을 만들어 먹는 습관을 길러야 한다。그것이 위생적으로도 필요하고 가계절약을 위해서도 현명한 가사관리 자세인 것이다。

또한 파리、쥐、닭、개등 병균매개체의 접근을 막아 집안 및 주방 환경관리와 위생적인 음식물 처리에도 철저를 기해야 할 것이다。

그밖에 여름철에는 꼭 물을 끓여 마시도록 하며 쓰레기、오물、대소변처리에도 각별한 주의를 기울여야 한다。

2、영양본위의 식생활

우리나라 여름철 기후는 흔히 습서(蒸暑)라고 해서 기온이 25~30도(섭씨) 습도가 80% 이상이나 되어 후덥지근한 특성을 지닌다。이렇게 높은 온도와 과습도가 겹침으로써 체열발산이 안되어 소위 울열상태가 되는 것이다。거거기다 더위로 인해서 땀을 많이 흘리게 되므로 염분손실이 심하게 된다。

따라서 여름철이야말로 우리들은 영양보존에 유의하고 건강관리에 힘써야할 계절임을 명심해야 한다。

평소에도 그렇지만 혹서가 계속되는 여름철에 가장 중요한 것은 편식을버리고 균형식을 실천하는것이다。

그러기 위해서는 음식의 종류와 분량을 미리 정해서 식사관리를 하는、식단짜기를 이행하여야 한다。

식단을 짤 때에는 가족의 영양과 기호를 고려하여식품을 선택하고 어떻게 조리하여 가족에게 제공하는 것이 영양적이고 경제적인가를 과학적으로 검토하므로서 계획성 있는 가계를 꾸려나가도록 해야 할 것이다。

다음에 식단을 짤 때에 고려하여야 할 몇가지 유의사항을 알아보자。

첫째:가족의 영양과 수입을 고려하여 다섯가지기초식품군이 골고루 들어가게 한다。

둘째:가족의 나이와 활동하는 정도를 생각해서육체노동을 많이 하는 사람에게는 열과 힘을 내는당질식품과 지방식품을、정신노동을 하는 사람에게는단백질 및 무기질식품을 많이 먹도록 해야 하고、어린이들에게는 피와 살을만드는데 필요한 단백질과칼슘식품을 충분히 먹도록해야 한다。

세째:가족의 소화능력과 식성을 고려하여 노인이나 어린이들에게는 소화가 잘 되는 음식으로식단을 짜야하며、영양이 좋은 식품이라도 가족들이 싫어할 경우에는 조리법을바꾸거나 일정기간 순환적으로 상차림을 하는 것도바람직하다。

네째:음식을 준비하는 시간과 노력을 생각하여아침에는 짧은 시간에 만들수 있는 간단하면서도 필요한 영양소를 고루 갖춘 음식을 마련한다。

다섯째:계절에 맞는 식단을 짜도록 하되 값싸고 영양이 풍부한 식품을 선택하여 식단을 짜도록 해야 한다。

이와같이 나 자신의 건강은 물론 가족들의 건강을 위해서라도 음식을 가리지 말고 다섯가지 식품군을 배려한 음식을 골고루 먹도록 함으로써 여름철 식사 위생에도 빼어난 훌륭한 어머니、사랑받는 아내가 될 수 있도록 노력해야 할 것이다。

人事發令

〈任〉
▲본부총무부 서무계〃 이옥실 86년8월 1일부 발령

〈免〉
▲본부총무부 서무계〃 김경숙 86년7월 31일부

發 (祝) 展

社團法人 韓國生藥協會
⊙강원도 지부

지부장(본부이사) 송인겸
원주시 사무소장(본부이사) 황인구
횡성군 사무소장 신원일
철원군 〃 박영임
강릉시 〃 최이규
태백시 〃 여환돈
원성군 〃 전승표
인제군 〃 이규성
정선군 〃 최윤철
영월군 〃 심호섭
삼척군 〃 채부병
동해시 〃 박연희
춘천시 〃 허수
평창군 〃 함영완

1986년8월20일