

## 鹿茸의 乾燥

光星農場 表 光

불과 2,3년 전만해도 녹용은 반드시 말려야만 되는 것으로 알았으나 금년부터는 생 녹용 판매사업이 활발해지고 있습니다. 일단 말렸다가 다리는 것 보다 생녹용은 용해가 잘되어 약효가 높을 뿐 아니라 냉동 보관을 잘하여 변질을 막기만 하면 타동물의 혈로 변조시킨다는 의심을 받을 이유가 없기에 날로 인기가 더 해가고 있습니다. 값싸게 들어오는 수입녹용과 경쟁하여 이기는 길은 오직 이러한 장점을 최대한 이용하여 각자들 노력해 준다면 침체해 있는 양록계의 경기회복은 어렵지 않을 줄로 압니다.

해마다 녹용건조를 해서 다소나마 수입을 보고 있는 본인의 입장에서 개인적으로는 불이익한 일입니다만 후일 양록업 발전을 위함에는 부득이한 방편이니 모두들 합심하여 심혈을 기울여 주시길 간곡히 바라면서 녹용건조에 대한 얘기를 드리겠습니다.

본인은 15년전 강원도 화천 첫째 약국을 경영하시는 김병직씨에게서 그분의 선조들로부터 대대로 물려오는 녹용건조 기술을 습득하여 이를 토대로 해서 본인 나름대로 연구하고 경험함에 대해 알립니다. 본인은 그분의 방법대로 녹용을 봉대로 감고 섭씨 70° ~ 80° 온도에서 수년동안 꽃사슴 녹용을 말

렸는데 건조상태에 대해서 한의사들로 부터 호평을 받았습니다. 그러나 1975년도 엘크가 대량 수입되면서 부터 대형녹용을 이러한 방법만 가지고는 만족치 못해 그당시 모씨에게 본인의 설계대로 건조기 제작을 의뢰해서 만들어지기 시작했습니다.

1. 그러나 우수한 건조는 우수한 건조기가 하는 것이 아니고 건조하는 사람의 정성과 기술이 하는 것입니다. 건조기는 이렇게 하는데에 다만 작동만 해주면 되는 것입니다. 쉽다고만 생각해서는 안됩니다. 수년전부터 녹용의 하대부분을 약간 위로하여 비스듬한 자세의 방법이 유행하고 있는데 이렇게만 해서는 약 20% 정도는 백통이 되거나 부패하여 냄새가 납니다.

내부의 색을 좋게 하기 위하여 녹용의 놓인 자세를 자주 바꿔주며 부패를 방지하기 위해 온도의 변화와 변해가는 상태를 보아 그때그때 응급처치를 해주어야만 됩니다.

2. 녹용의 크기에 따라 다르지만 대개는 처음엔 약 72° 정도에서 수시간 두어 멸균을 시킨다음 63° 정도에서 고정시킴이 좋습니다. 고온에서 너무 오래두면 숙혈

맺이라 하여 녹용내부가 검은색을 많이 띄게할 염려가 있습니다.

3. 녹용을 부패시켰던 건조기는 내용물을 뺀 다음 약 90° 정도로 열을 올려서 살균을 시켜서 사용하지 않으면 또 부패할 우려가 있습니다.
4. 건조법의 종류는 냉동건조법 저온건조법 열풍건조법, 진공건조법, 고주파식 건조법 등 수많은 건조법들이 있으나 녹용 시장에서 호평을 받기 위하여는 반드시 열풍식을 겸하지 않으면 안됩니다. 이렇게 해야만 한의사들이 좋아하는 암갈색이 됩니다.
5. 우수하게 건조한 외국의 방법을 조사해 본바 2일간 열풍에서 말린후에 상대모양의 변화를 막기 위해 저온건조법을 이용하고 있습니다.
6. 상태를 찌그러지지 않게하기 위한 방법은 열처리 방법과 봉대이용 방법이 있습니다. 열처리 방법은 끓는 물에 상대를 잠깐 넣었다가 어름물에 다시 식히는 과정을 계속 반복한 후 말리면 상대가 덜 찌그러집니다. 이때에 주의할 점은 상대가 터지지 않게 해야됩니다. 후자인 봉대 이용법은 약2일간 열풍으로 말린 다음 봉대를 이용하여 상대가 아래 방향으로 눌리게 하면서 서서히 말리면 상대가 거의 안찌그러집니다. 본인은 이 방법을 성공시키기 위해 몇 개의 녹용을 실험한 예가 있습니다. 반드시 열풍건조 2일후에 해야됩니다.
7. 그러나 요즈음은 상대가 찌그러지는 것은 관계치 않고 녹용내부의 색에 치중하고 있는 경향이니 참작하십시오.
8. 저온건조나 냉동건조 등으로만 건조를

한다면 내부색이 생혈색으로 나뉘는 이유가 없다는 것은 우리 생산자들은 잘 알고 있지만 한의사나 수요자들은 울맺이라 하여 싫어하는 것을 우리는 참작하지 않으면 안됩니다.

이런 녹용은 썰을 당시 술에 담으면 피가 울어나기에 울맺이라 하며 변조한 것으로 오해를 받는 수가 있습니다.

9. 건조녹용 내부의 색이 백통이든, 숙혈이든 생혈이든 암갈색이든간 약효에는 전혀 관계는 없으나 오직 보기 좋게 하여 이러한 지식이 없는 한의사들로 하여금 호평을 받기 위하여는 암갈색으로 말리는 것이 좋습니다.
  10. 피는 살아있는 피를 마셔야 됩니다. 본인은 15년동안 녹용건조를 하면서 얻은 결론인데 건조를 하다보면 피를 흘리지 않으면 안될때가 있어서 이를 아깝게 생각하고 강아지나 사람이 마시는 수가 있고 흘러서 자연건조된 피가루를 먹이는 수가 있는데 이들은 전혀 약효와는 관계가 없습니다.
- 이상으로 녹용건조에 대한 본인의 경험에서 얻은 소견을 마치면서 당부하고 싶은 말은 다같이 협회에 가입하여 단합하지 않으면 안될 때이니 협조해 주시기 바랍니다.\*

(本會 鑑定委員)