傘下支部動靜

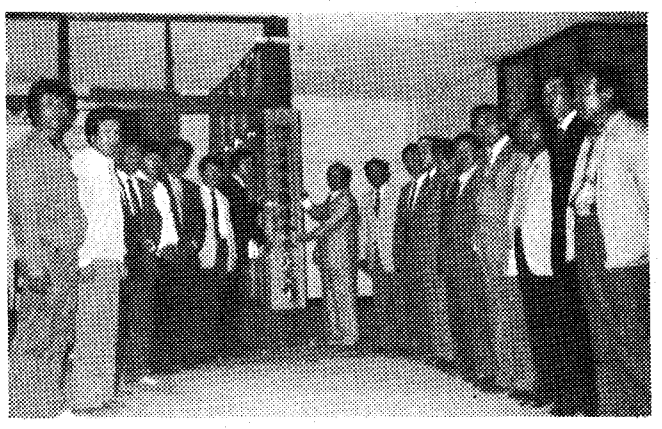
▲全北道支部

新裝이전 事務所에서 현판식 거행。

支部長 李和翼氏는 지부 산하 운영活性化를 위한 1단계 조치로서 지난 4월20일 이리市 남중동 新中央市場內로 支部사무실을 이전 설치하고 산하 綠生會員 20여명이 참석한 가운데 신현판식을 갖인바 있다。

現在 기본 目標로 삼고 있는 組織擴充 實績을 살펴보면, 86년말까지 道內에 분과 7개의 分事務所밖에 확보하지 못하였던 것이 현재는 그 2배가 넘는 17개소(공판장포함)의 分事務所를 擴補하는데 이르러 점차 옛날의 활기를 되찾아 가고 있다。

李支部長은 앞으로 上半期內에 道支部 共販場도설치하여 이地域의 生藥材유통은 물론 앞선 實績을 向上시켜 生産農家와 共存하는 利益을 찾는데도 他의 규범이 되도록 하겠다고 다짐하고 있었다。



◇전북지부 사무실 이전 현판식 광경

會員의 生産品소개

〈中央會員 이오현 제공〉

現在 本會 中央會員으로 심한 고산지대인 강원도 발왕산의 남쪽 산록에서 생산된 양질의 감차입니다。

수국감차는 천연감미가 높고 일교차가 커서 감미가 향림농원을 경영하고 있는 이오현會員은 生藥材인 甘茶를 감차엽으로 제품화하여 체신부 특산품 우편주문 판매 창구를 이용 시판中에 있음을 별표와 같이 소개합니다。

▲감차잎(甘茶葉)

○범의귀과(虎耳科)

○학명 : Hydrangea Serrata Serine Var. thunbegii Sugimoto

○이명 : 수국차(繡毬茶) 감차수국(甘茶繡毬)

○원산지 : 중국

수국감차는 무공해 천연감미의 감차입니다。(감나무잎이 아닙니다) 본 감차는 습도가 높고 일교차가 커서 감미가 향림농원을 경영하고 있는 이오현會員은 生藥材인 甘茶를 감차엽으로 제품화하여 체신부 특산품 우편주문 판매 창구를 이용 시판中에 있음을 별표와 같이 소개합니다。

▲감차잎(甘茶葉)

○범의귀과(虎耳科)

○학명 : Hydrangea Serrata Serine Var. thunbegii Sugimoto

○이명 : 수국차(繡毬茶) 감차수국(甘茶繡毬)

○원산지 : 중국

수국감차는 무공해 천연감미의 감차입니다。(감나무잎이 아닙니다) 본 감차는 습도가 높고 일교차가 커서 감미가 향림농원을 경영하고 있는 이오현會員은 生藥材인 甘茶를 감차엽으로 제품화하여 체신부 특산품 우편주문 판매 창구를 이용 시판中에 있음을 별표와 같이 소개합니다。

年代	書名	著者	效能
1974	약초재배전서	李 曇 潭	糖尿病・甘味料
1982	健康茶(日本)	主婦의 友社	膀胱炎・甘味料・다이어트
1984	藥草利用敎室	森下德衛(日本)	淨血・健胃・整腸・糖尿病・殺菌・甘味料・芳香
1985	藥草와榮養野菜	相原一明(日本)	糖尿病・下痢止・胃炎・腸炎
1985	植物學大事典	宋 柱 潭	학질・解熱・甘茶
1986	日本藥局方解說書	日本公定書協會	口腔淸涼・甘味料

◆감차 사용법

①물 1ℓ에 감차잎 1g(감차잎 6~8개)을 넣고 100℃로 3분가량 끓여 마십시요。

②찻잔에 감차잎 0.5g(1~2잎)넣고 끓는 물을 부은다음 3~4분후에 마십시요。마신 찻잔에 감차잎은 그냥두고 물만 다시 부어 마실수 있읍니다。

③생선、육류등 음식조리를 할때 감미료로 사용할수 있읍니다。

④감차잎을 끓인물로 목욕이나 세수를 하시면 피부가 깨끗해 집니다。

◆우편주문 방법

①갑등의 감차는 감나무잎이 아닌 수국감차(繡毬甘茶)로서 체신부의 특산품우편주문판매품입니다。전국 3급우체국의 특산품 우편주문판매 창구에서강릉의 감차를 주문하시면귀댁으로 등기우송됩니다。

②친지에게 선물로 보내고저 할때 우체국에 신청하면 귀하의 명의로 전국 어느 곳에나 안전하게 등기우송됩니다。

생산원

강릉・향림농원

식물섬유소와 건강

〈上〉

섬유소는 식물들의 골격을 형성하여 주는 구조단위로서 모든 식물세포의 세포막에 구성 성분으로 존재한다。

이들 식물섬유의 정의는 「인간의 소화관에서 분비하는 효소에 의해 분해를 받지 않는 다당류와 Lignin합계치」로 불소화성분을 총칭하고 있다。

일반적으로 섬유소는 영양학 영역에서 소화관에 부담을 주고 영양소의 이용효율을 저하시키는 것으로 경시되어 왔다。

최근 식생활의 지역적、시간적 변화를 보면 저개발국 보다는 구미의 선진국일수록 전세기보다는 근세기에 이를수록 소비의 경향은 식품공업의 발달로말미암아 섬유소가 적은 당제식품의 섭취가 증가하는 방향으로 변천해 가고있다。

이러한 결과 고단위 영양식품의 과잉섭취와 운동부족등의 환경요인에 따라 문명병이라 불리는 당뇨병 동맥경화 담양성대장염 12지궤양 대장염등의 성인병과 관계가 있는것으로 알려지고 있다。그러므로 식품의 영역에서 새로운 개념을 갖고 관심을 모으게 되어 식물섬유는 필수영양소와는 질적으로 다른 작용으로 인간의 건강에 깊게 관여하고 있는 것으로 되었다。

또한 장기적으로 볼때 어떤 질병에 대해 치료적 역할을 갖는 물질로 인식되어 선진국에서는 실제생활이나 임상면에서 응용되어 가고 있다。

미국 상원에 설치된 영양문제 특별위원회가 다년간의 연구결과를 집대성한 무려 5천여 Page에 달하는 방대한 보고서에 의하면 현대인은 식생활의 잘못때문에 걸리지 않아도 될 질병에 걸려 들고 있다는결론이다。

바로 이러한 영양문제를 실제로 주방에서 실천할수 있도록 사단법인 한국생약협회 간부회원이기도한 우성상사 식품부 대표 장준호씨는 5년간의 연구끝에 독성이 많은 Amorphophalus konjak을 발한 성물질과 유해불순물을제거하여 안전한 여건하에서의 식생활개선과 함께 일반적인 보급사용에、발명의 착안점을 두어 여러 유형으로 식생활에 응용하게되었으며 특히 현존에 있어서 동물성의 식생활에 대한 개선에 크게 이바지하게 되었다。또한 이에따라 동물성의 식생활에 수반되었던 비만등 동맥경화 및 당뇨등의 각종 성인병을미연에 방지할수있는 다이어드리 화이버를 개발하므로서 국민보건에 상당한 기여가있을 것으로 기대하고 있다。

1、다이어드리 화이버와 당뇨병

섬유소에 대한 인식은최근 구미제국에서는 건강식품등으로 이용되고 있는반면 당뇨병등의 치료에 정제된 섬유를 사용하는 경향이 많다。

이러한 사실은 아프리카등의 개발도상국에서는 섬유소의 섭취량이 많아 당뇨병이 적지만 정제된 식물의 섭취량이 많고 섬유소의 섭취량이 적은 구미제국에서는 당뇨병이 많다는 것과 일치된다。

이는 정제된 식품을 많이 섭취하면 자연적으로 섬유소의 섭취량이 저하되어 당뇨병의 원인이 될수있다고 지적할수 있다。

한편 당뇨병 control에 미치는 식물섬유의 일반적인 역할은 식사요법 준수를 용이하게 하며 또 영양물질 특히 당질의 흡수 발암촉진물질의 생성이 적게되고 생성된다 하더라도 장관과 접촉하는 시간이 짧게되어 발암이 억제된다고 한다。

이러한 가설은 여분의 물 담즙산、염 및 지방이이들 섬유소와 결합해서 발암물질을 제거하는 용매로 작용한다고 한다。

결장암의 경우 동물성식품、지방、설탕을 많이 섭취하는 국민은 그 발병률이 낮은것으로 되어있다。그러나 고단백질、고지방、저식물섬유식으로 결장암의 발생이 촉진되는 기구는 아직불충분하며또한 식물섬유가 장내균총과 발암의 관계에대해서는 아직많은 문제가산적되어있다。

생산원

강릉・향림농원

〈다음호에 계속〉

自然속의 건강음료로 개발시판!

과잉生産品을 신판로개척으로 수용

向後—生産品 需要증가에 期待!

穀山 五味子茶

- 정력보강 -
- 주독해소 -
- 피부미용 -
- 청폐작용 -

2~3년동안 五味子의 一下落을 자초한 결과를 낳게하였다。85年末까지는 6천9백원선、86年 中半까지는 6천5백원、86년말에는 5천8백원선을 유지하면서 그런대로 藥草재배希望者들의 口味를 돋우워 왔지만 87年6月 現在에와서는 2천8백원선으로 급격히 下落하여 많은 生産農家들과 種苗生産者들을 초조하게 만들고 있다。

아무리 좋은 生藥材라도 수요가 한정되어 있기 때문에 무분별한 생산과잉은 후에 不利益을 자초하게마련이다。

그래서 五味子 재배라면 會員中 가장 큰 규모와 종묘를 생산하고 있는 金北의 원종철氏는 과잉在庫量을 한방外的으로 수용할수 있는 길을 모색하던중 별표와 같은 茶와 쥬스을료로 開發、保社部에서 營業品目 허가를 얻어(제147-1호) 一般市中에서 販路를 개척코저 현재 활발한 판촉활동을 전개하고 있다。

이 五味子茶 및 쥬스는 生藥材로서의 性分과 其特有한 香과 맛을 함유하고 있기때문에 널리 弘報만된다면 상당한 수요증가를보게된 것으로 전망하고 있으며 따라서 五味子生産者들에게도 販路문제에 대한 고민을 감소시켜 줄 것으로 기대를 모으고 있다。

만약 이 제품에 대한 地方판매대리점이나 소매를 希望하는 회원이 계신다면 協會本部로 문의 또는 연락을 해 주시면 편의를제공해 드리겠읍니다。

▲오미자의 약성

○오미자차는 옛부터 정력강장차로 전해오고 있다。

폐기(肺氣)를 보호하고기침에 명차로 알려져 있으며 목소리가 가라앉는데마시면 효험이 있다。

—약차와 생즙中에서—

○오미자는 기(氣)를 보호하고 기침、천식、진폐(규폐)를 다스린다。허약을 보호하고 음(陰)을 강하게하며 남자의 정력을 늘린다。

—동의보감中에서—

○오미자는 눈을 밝게하고신(腎)을 온(溫)하게한다。

—日華本草中에서—

○오미자차를 상복하면 피부가 고운 여자의 살결같이 윤기가 나며 햇볕에도 그을리지 않는다。

—동의보감中에서—

▲본제품의 음용방법

○오미자차 : 본 오미자차 엑기스 2스푼(20cc)을 따뜻한 물에 타서 드십시요。

○오미자냉차 : 본 오미자차 엑기스 3스푼(30cc)을 찬물에 타서 얼음을띄워 드십시요。

○오미자주 : 본 오미자차 1캔을 소주 6홉에 희석 3일후에 드시면 맛좋고 위에 체류하는 시간이 길게되므로 대장에 알을 일으킨다고 주장한다。

반대로 고식물섬유식에 있어서는 변량이 증가되고 식물의 장관통과시간이 단축되기 때문에 장내에서생성될수있는 발암물질이나 발암촉진물질의 생성이 적게되고 생성된다 하더라도 장관과 접촉하는 시간이 짧게되어 발암이 억제된다고한다。

이러한 가설은 여분의 물 담즙산、염 및 지방이이들 섬유소와 결합해서 발암물질을 제거하는 용매로 작용한다고 한다。

〈다음호에 계속〉

〈2면에서 계속〉

半夏는 줄기나 잎이 무성하지 않기 때문에 雜草로 인한 곤란이따르게 되므로 除草作業은 될수있으면 미리미리 하는것이 상책이며 등한할수록 그 收量에 크게 영향을 미치게 된다。中北部地方에서 재배할때는 겨울 동안에 짚이나 잡초 등으로 피복을 하여 表土의 건조방지와 防寒해 주는것이 좋을 것이다。

가름이 계속되면 灌漑할 때는 排水에 힘써야 한다。가끔 中耕除草하여 땅속의 공기유통을 돕고 塊莖발육을 도모하여야 할것이다。

6、收穫·調製

4월에 栽植한 것은 다음해 8~11월 사이에 수확할수 있으며 8월에 심은것은 다음해 11월경에 수확할수 있다。수확한것은 9㎜의 열개미로 쳐서 크고작은것을 선별할 것이며 잘라서 增植用 種球로 사용한다。

수확된 塊莖의 調製法은 매우 간단하지만 다음과같이 예거할수있다。

①球莖을 캐서 가는 모래를 혼합하여 마찰시킨후 껍질을 벗기고 물에 씻은다음 햇볕에 말린다。이때의 乾材의 外皮와 肉質이 백색인것이 優良品이며, 갈색을 띠는것은 불량품이다。

②球莖을 2일간 염수(물 1·8ℓ에 소금 3g)에 담구었다가 시멘트바닥에 대강 껍질을 문질러 벗기고 다시 물에다 24시간담구었다가 맑은 날씨에 별에다 잘 말리거나火乾하는것이 좋다。

③收穫 즉시 껍질을 벗기지 않으면 다음에 벗기기가 어렵고 調製후의 乾材나 품질이 나빠진다。

球莖은 굵은 모래를 약간 섞어서 휘 저어서 껍질이 벗어지면물에 몇번 되풀이 해서 씻고 24시간 물에 담구었다가 물끼를 빼고 脫水를 빠르게 하기위하여 生石灰를 약간섞어 그대로 멍석에널어 말린다。

收量은 첫해에 10a당 180~240kg을 2년째부터는 360kg정도 수확할수 있다。

〈本會前理事·現中央會員인 "원종철" 氏의 개발로…〉