

- 새로운 개념의 이번 전원단지에는 내장재·외장재를 잣나무·낙엽송등 국산재로 시공토록 하여 목재의 “신도블이” 개념을 도입하고, 품질향상을 위하여 전량 건조목을 사용하며 산림청 고시기준에 맞는 표준규격재만 사용토록 함으로써 품질면에서 충분히 만족할 수 있도록 사용자의 편이위주로 조성할 계획이다.

- 산림청에서는 이번 시범단지 조성을 계기로 목조주택을 일반적 주거양식으로 확대보급한다는 목표아래 목재제품 사용에 대한 국민인식을 제고하고 국민속의 목재문화를 진흥시키기 위한 각종 시책을 개발·추진할 계획인 것으로 알려졌다.

## 산채에는 미네랄이 많다

임업연구원에서 『단기임산 신소득원개발』 연구로 추진중인 산채에 대한 식품성분분석결과를 소개한다.

- 정월대보름에는 오곡밥과 각종 나물반찬을 해 먹고, 대보름 아침에 1년간의 건강을 위하여 부럼용과실로 밤·호두·잣등의 산과실을 깨먹는 전통적인 풍습이 있다.
- 오곡밥의 나물반찬으로 취, 고사리, 도라지, 더덕등 산채류와 콩나물, 무나물, 호박꽃이, 토란대 등 여러가지 나물반찬을 만들어 먹었다. 그 나물중 산채나물은 특히 우리 고유의 진미를 더하게 한다. 이러한 산채류는 우리의 건강을 증진시키는 약효가 뛰어난 것으로 동의보감 및 향약대사전에 고증이 되어 있다.
- 산채는 비타민, 미네랄이 풍부하며, 특이한 향기로 입맛을 북돋아 줄 뿐아니

라 월등한 약리작용의 건강식품으로 각광을 받고 있다.

산채의 영양가의 무기질원소들은 체질을 개선하여 노화를 방지하여 주며 정신적·육체적 피로를 회복·안정시키고 모든 장기의 기능을 강화시켜 건강을 유지할 수 있게 해준다. 또한 산채에 장수하는 사람이 많은 것도 산채의 자연식품 덕택이라고 할 수 있겠다.

- 산채의 약리작용으로는 담을 삭이고, 항암작용, 이뇨작용, 장을 원활하게 하며, 소화를 돕고, 장풍치료, 해열작용, 진경, 진통, 혈압을 강화시키는 효능이 있어 건강식품으로서의 개발가능성은 대단히 크다고 본다.
- 산림청 임업연구원에서는 1990년부터 국민건강을 위한 산채자원의 보급을 위하여 농산촌 단기임산 신소득원개발을 위한 새로운 산채작목발굴과 그

재배법에 대한 연구를 수행하고 있으며 그간 연구작목의 식품성분분석결과를 표와 같이 산채가 배추와 비교하

여 보면 미네랄 및 비타민성분이 월등히 많이 함유하고 있음을 알 수 있다.

### 〈표〉 성분분석표

(가식부 100g 당)

산 채 명	무 기 질				비 타 민			
	칼슘 (mg)	인 (mg)	철 (mg)	칼륨 (mg)	비타민 A 총 I.U	니아민 B1 (mg)	리보플라빈 B2 (mg)	니아신 (mg)
왜우산플	5384	2444	93.9	901.8	15924	0.35	129	142
고려엉겅퀴	4351.6	290.3	108.4	1119.6	3765.6	0.63	1.60	266
참죽나무	946.3	484.5	21.4	944.2	612.8	0.65	1.49	330
참반디	934.0	517.6	109.2	1486.9	1572.8	0.22	1.97	162
영아자	790.4	312.2	105.8	1875.9	3055.9	0.34	2.16	466
얼레지	485.8	133.1	53.0	861.9	208.4	0.34	0.60	139
벌개덩굴	802.6	203.4	60.5	1090.5	190.71	0.44	2.21	189
둥굴레	571.8	198.7	59.9	264.0	16.33	0.46	1.41	135
털머위	957.3	156.8	58.7	367.7	-	0.28	0.60	0.35
배추	51.0	29.0	0.3	230.0	-	0.05	0.06	0.30

**나무심어 가꾼 정성 산불 막이 보존이지**