

한해 농사의 알찬 마무리...

주요 생약 수확 방법

황기

10월 하순~11월 중순 사이에 잎과 줄기가 마르기 시작하면 수확한다. 잔뿌리가 적고 곧게 내려간 것은 줄기를 쥐고 뽑는 방법으로 수확할 수도 있지만 대개는 줄기를 베고 곡괭이로 삽으로 캔다. 포크레인을 이용하여 수확하면 하루에 1천평 가량 수확이 가능하다.

캐낸 뿌리는 흙을 털고 물에 씻어서 대칼로 껍질을 벗긴다. 이렇게 하면 노력이 많이 들므로 돌같은데 문질러 껍질을 벗기기도 하지만 요즘에는 수세박피기를 이용하여 벗긴다.

뿌리가 건조되면 껍질이 잘 벗겨지지 않으므로 땅에 묻어 놓거나 물에 담가두고 작업하는 것이 좋다. 껍질을 벗긴 것은 단시일 안에 건조시키는 것이 껍질이 회고 깨끗하여 상품성이 높다. 80~90% 건조되었을 때 간추려 묶어서 완전히 건조시킨 후 저장하거나 출하하도록 한다.

황기는 개화기간이 60일 이상 계속되어 수확적기를 포착하기 힘들지만 대개 10월 상 중순경 서리가 내리기 전 줄기를 20cm 정도 높이에서 베어 작은 단으로 묶어 세워 말린다.

정선된 종자는 통풍이 잘되는 곳에서 1~2일 음건시킨 다음 보관하여 다음해 파종용 종자로 사용한다.

천궁

수확적기는 잎과 줄기가 황변된 10월 하순부터 11월 상순이다. 맑은날이 2~3일 계속된 다음에 수확해야 뿌리에 붙은 흙이 잘 떨어져 조제하기 쉽다. 잎이 달린 채로 수확하여 흙을 털고 밭고랑에서 1~2일간 말린다.

토천궁은 큰 것을 약재로 이용하고 작은 것과 노두는 바로 심든지 저장했다가 다음해 봄에 종근으로 이용한

다. 토천궁은 약재로 사용할 것은 잔뿌리를 제거하고 흐르는 물이나 수도 물에 깨끗이 씻어 햇볕에 말리거나 건조기에서 건조시킨다. 생으로 말린 것이 향기가 많고 품질도 좋다.

장기간 저장할 때는 저장중에 충해를 방지 쉬운 약재이므로 건조에 들어가기 전에 뿌리줄기를 65~75℃의 뜨거운 물에 15분 이상 담궈 벌레나 벌레알을 죽인 다음 완전히 건조시켜 밀봉 저장한다. 이같은 방법으로 건조시킨 것은 장기저장에는 좋으나 생으로 건조시킨 것에 비해 향이 적다.



건조시 수분이 남아있는 상태로 추위에 얼게 되면 썩기 쉽다. 또 썩지 않더라도 조직이 파괴되어 품질이 저하되므로 얼리지 않고 건조시키도록 한다. 육질이 치밀하고 향이 강한 것이 상품이다. 일천궁은 어느정도 건조시킨 후 65~70℃의 물에 15분 정도 담궈 흙을 제거하고 건조시켜 출하한다.

당귀

당귀는 정식한 그해 가을 11월초, 중순 잎이 누렇게 변하면 뿌리가 상하지 않게 캐낸 다음 흙을 털고 건조시킨다. 인력으로 캐내려면 힘이 들고 노력비도 많이 들어 소형포크레인을 이용하면 효과적이다.

2~3일 건조시킨 후 흙을 다시 털

면서 40~50℃의 물에 담궈 깨끗이 씻고 잎줄기를 1.5cm만 남기고 잘라 버리고 뿌리의 형태를 보기 좋게 손질한 후 60℃ 이하의 건조기에서 건조시킨다.

껍질이 황갈색이고 속은 황백색이며 부드럽고 향기가 강하게 나며 직경이 3cm 이상이고 길이는 20cm 이상인 것이 규격품이다.

작약

심은 후 3~4년차의 가을에 잎과 줄기가 마르기 시작할 때 뿌리의 발

육 상태와 가격을 고려하여 수확여부를 결정한다.

잎과 줄기를 잘라버리고 뿌리가 끊어지지 않도록 캐낸 후 흙을 털다. 생약재로 쓸 굵은 뿌리를 자르고 가는 뿌리는 묘두에 붙여 포기나누기 모로 이용하도록 한다. 잘라낸 굵은 뿌리는 물로 씻고 플라스틱솔로 문질러 껍질을 벗기는데 요즘은 박피기에 곧바로 넣고 박피하여 건조시키고 있다.

건조는 가능하면 햇빛에 40~50% 건조시킨 후 통풍이 잘되는 곳에서 음건하는 것이 좋다. 이 약은 길이 10cm, 지름 10mm 이상이고 바깥면이 회갈색이며 안쪽면이 백색인 것이어야 한다.

황기

1년근 소황기는 6백g(한근)당 1만원 1만3천원 선에, 3년근은 1만7천원 선에, 3년근 이상은 3,4만원 선으로 다소 좋은 시세를 형성하고 있으나 올 재배면적이 대폭 증가한데다 풍작을 기록해 햇것이 본격적으로 출하되는 이달 말에서 11월 쯤엔 1년근 시세는 다소 내림세를 보일 것으로 전망. 반면 4년근 이상의 대황기 시세는 물량이 귀해 보합세 이룰 것으로 예상된다.

맥문동

시세가 큰 폭으로 오름세를 보이고 있다. 지난달만 해도 6백g(한근) 도매시세가 7천2백원 선(중품)이던 거심맥문동이 1만원 선으로, 5천5백원 선 맥막이 7천~7천5백원 선에 산지 거래되고 있다.

맥문동 시세가 이처럼 계속해서 상향곡선을 그리는 이유는 예년에 비해 올 생산량이 대폭 감소한 때문으로 전문가들은 분석되고 있다. 충남 청양이 주산지인 맥문동은 매년 6백kg(1천근) 정도 생산됐으나 올해는 재배면적도 20% 이상 감소한데다 연작피해와 가뭄영향으로 청양에서 겨우 4백20kg(7백

황기 1년근 10월말쯤 내림세

산지 동향

근) 정도가 생산됐다.

일천궁

지난달 6백g(한근)당 3천~3천8백원 선에 거래되던 일천궁이 2천1백~2천5백원(중품), 1천8백원(하품)으로 폭락했다. 예년보다 재배면적과 생산량이 50% 정도 늘어난 반면 주요 소비처인 제약회사들에서는 수입액기스로 대체하고 있어 소비량은 감소한 때문으로 전문가들은 보고 있다.

음양곽

현재 거래되고 있는 음양곽 6백g(한근)당 도매시세는 1만5천원 선으로 지난달 보다 3,4천원 가량 오름세를 보이고 있다. 지난 7월 경기북부 강원지역에 쏟아진 집중호우로 생산량이 예년보다 40% 이상 감소한데다 자연산인 음양곽을 채취하는 일손이 귀해 물량이 달라기 때문이라는 산지인의 전언. 시세는 당분간 보합세를 이룰 전망이다며 2,3천원 선에서 더 오를 가능성도.

맥문동·음양곽 당분간 오름세

무엇이든 물어보세요

문 오미자 상품성을 높일 수 있는 수확적기 및 건조방법에 대하여 알고 싶습니다.(인제 오미자 재배농가)

답 오미자는 과실을 수확한 후 건조하여 생약재로 유통되고 있으나 관리 소홀로 인하여 상품성이 떨어지는 경향이 있습니다.

오미자 건조후 최적 수분함량은 20~25%로 건조시켜야 하며

건조방법은 양건시 15일 정도 수습합니다.

요되며 고온으로 화건시 과색이 흑색이 되어 품질이 크게 떨어집니다.

오미자 상품성을 높이기 위한

문 신선초를 재배하려는 농민입니다. 금년 인근 신선초 재배농가에서 기존 재배되는

오미자 수확적기 개화후 1백25일이 적당

최적 수확적기는 개화후 1백25일 경이며 이때 과실의 색택은 농정색으로 과립을 누르며 약간 들어가는 시기가 수확적기입니다.

건조온도 40℃ 3일, 50℃로 1일 건조하는 것이 과색이 흑색으로 변하는 것이 없으며 상품성이 우

신선초외에 유럽에서 수입된 신선초가 재배되고 있다는데 현재 신선초와 수입 신선초를 구별하는 방법을 알고 싶습니다.

답 신선초가 국내에 처음 들어온 시기는 1980년초에 일

본에서 도입되어 재배되고 있으며 현 재배종의 원산지는 일본의 팔장도로서 재배여건이 비슷한 국내 어느곳이나 재배가 가능합니다.

현재 수입종과 기존 재배종을 구분할 수 있는 방법은 아래와 같습니다.

원산지는 기존 재배종은 일본이나 수입종은 유럽 북부이며, 수입종이 기존 재배종에 비하여 초장이 50cm 정도 큰 편이며 줄

기는 기존재래종은 녹즙용으로 이용하기에 적합하게 줄기속이 차 있으며 줄기나 잎을 절단할때 엷은 황색의 즙이 나오나 수입종은 줄기속이 비어 있으며, 꽃은 수입종은 여름철에 피며 기존 재래종은 가을에 핍니다.

수입종의 용도는 녹즙용이 아닌 향신료로 주로 이용되고 있습니다.

위와 같은 점을 참고하여 수입종을 구분하시어 잘못된 품종의 재배로 인한 피해가 없으시길 바랍니다.

<농진청 작물시험장 약용작물개발연구실>