

산수유 천마 고본 토천궁 물량귀해 오름세나 식품용 반입약재 영향으로 국산 매기 “...”

설연휴와 뭐다 해서 얼음장 같던 한약상가 경기가 이제 3월 봄기운이 느껴지면서 다소 활기를 되찾을 것으로 기대되고 있다. 그러나 아직까지 물동량은 그다지 시원치 않은편. 꽃샘추위가 물러가야 이곳 한약시장의 경기도 살아날까...

일부 품목의 경우 국산약재 시세가 품귀현상 때문인지 폭등세를 기록하고 있고 전반적으로 상보합세 유지하고 있으나 값싼 수입약재가 식품용으로 대량 반입, 시중 유통되면서 국산을 찾는 사람은 거의 없다는게 시장 상인들의 전언.

대표적으로 황기, 천궁, 당귀, 작약, 산약 등 주소비 품목들이 국산과 동일한 형태로 생산 가공돼 수입돼 오기 때문에 전문가조차도 구분이 어려울 뿐만 아니라 산지에서 국산과 혼용돼 시중 유통됨으로서 국내 생약 생산 농민들의 생존권을 위협하고 있는 상황이다.

고본 폭등세. 물량이 귀한 때문이다. 현재 경동약령시장 내에서 거래되는 근당(6백 g 기준) 도매시세는 지난 연말 9천원선(절) 시세보다 6천원 폭으로 오른 1만5천원 선이다. 고본 역시 물량이 전혀 없



진 않으나 일부 독점업자에 의해 이같은 시세 폭등현상이 초래되고 있다는 분석이다.

황기 수입산 황기의 시중범람으로 국산시세는 보합세. 1년근 소황기가 근당(6백 g 기준) 9천5백원 선에 도매거래되고 있으며 3년근 중황기도 근당 2만5천원, 6년근 대황기는 3만7천원 선으로 보합세다. 시장상인들 말에 따르면 시중 유통되는 수입 황기의 대부분이 국산과 구별이 어려울 만큼 비슷해 국산과 혼용돼 유통되는 경우가 많다고. 국산과 비슷한 수입 황기 시세는 근당(6백 g 기준) 도매시세는 1만6천원 선으로, 1만8천원 선까지 폭등했던 지난 연말시세에

산수유 품귀. 근당(6백 g 기준) 3만원 선에도 국산물량 구하기가 어렵다. 대신 식품원료용으로 반입된 수입 산수유는 근당 1만4천~1만6천원 선에 거래되고 있다고. 이같은 국산 산수유 품귀현상은 계속될 전망이지만 수입산 범람으로 시세차가 큰 국산 산수유는 매기도 없는 편이다.

구기자 2월말 현재 경동약령시장 내에서 거래되는 근당(6백 g 기준) 도매시세는 1만6천원 선으로, 1만8천원 선까지 폭등했던 지난 연말시세에

비해 다소 빠진듯. 식품원료로 반입돼오는 수입산 구기자 물량이 대량 시중 유통되고 있기 때문이라는 분석이다. 지방에서는 1만5천원 선까지 거래되나 물동량은 그리 활발하지 못한 편이다.

당귀 계속 상승세를 타던 국산 당귀시세가 주춤. 2월말 현재 경동약령시장 내에서 거래되는 토당귀 근당(6백 g 기준) 8천원 보다 하락한 6천5백원 선에 2월말 현재 경동약령시장 내에서 도매거래 되고 있다. 중풍은 근당 5천5백원 선으로 보합세. 항간에는 국산보다 수입산 하수오 유통비율이 훨씬 많다는 지적이다.

<문정희>

금산 인삼주 미국 첫수출

금산 인삼주가 일본에 이어 미국에 처음으로 수출된다.

충남도는 최근 금산인삼양조(대표 김창수)와 미국 뉴저지주 NIS유통 간에 최저 6만3000병(한병 375ml), 11만4,000달러어치에 대한 수출계약을 체결했다고 밝혔다. 도는 미 연방정부의 품질검사와 승인이 나는데로 미국내 16개주에서 인삼주를 본격 시판할 예정이다.

천궁 토천궁은 2월말 현재 근당(6백 g 기준) 1만3천원(절) 선으로 폭등한 반면 일천궁은 6천3백원선(절)으로 약보합세 이루고 있다. 최근 수입 일천궁 300~400톤 정도가 식품으로 반입 시중 유통되고 있어 일천궁 시세가 다소 하락세를 보이고 있는 듯. 토천궁은 물량이 귀해 통자도 근당 1만2천원 선에 거래되고 있다고. 수입 일천궁은 근당 1천5백원 선이다.

골절 및 골다공증 등 뼈 관련 질환의 예방·치료 효과로 인기가 있는 흥화씨는 10개월 이후 급속히 변질될 가능성이 높아 흥화씨 가공식품의 유통기한을 10개월로 표시해야 할 것으로 나타났다.

의성약초시험장 약초가공이용연구팀이 흥화씨를 170°C, 190°C, 210°C로 볶

“흥화씨 가공식품 유통기한 10개월”

도 볶음처리한뒤 가루를 내 저장기간별로 산폐정도를 조사한 결과 흥화씨를 볶거나 분말화할 경우 흥화씨에 함유돼 있는 불포화지방산이 시간이 경과함에 따라 공기와 접촉, 산폐가 일어난다는 것.

흥화씨에는 품종에 따라 20~30%의 지방이 함유돼

있는데 지방산중 75%가 리놀레산이고 특히 헬중 콜레스테롤 함량을 낮춰주는 올레산이 10%정도 함유돼 있다.

도농업기술원의 한 관계자는 “연구결과를 전국 30여개소의 흥화씨 제품 관

련업체에 제공, 소비자들이 안심하고 흥화씨 제품을 이용할 수 있도록 제품의 생산시 유통기한 표시를 권장할 계획”이라

면서 “흥화씨를 볶아 식용하거나 약으로 복용할 경우 유통기한을 10개월 미만으로 하거나 복용하기 직전에 볶아서 바로 이용하고 오랫동안 방치해두지 않도록 해야 한다”고 밝혔다.

한약재 이용한 신제품

약초향·사과향 천연향수 시판

제천농기센터 2종 한세트로

약초를 활용한 향기주 머니·향기액자·향기도 자기에 이어 ‘약초향수’가 선보여 농가 부가가치 증대가 기대된다.

충북 제천시 농업기술센터가 신세대 젊은층을 겨냥해 개발, 본격 시판에 나선 ‘약초향수’는 그 육한 향기를 배출하는 천궁·당귀·고본 등 약초에서 추출한 천연 약초향수와 사과에서 추출한 사과향수 2종류를 한세트로 만든 것.

이번에 선보인 약초향수는 공기소독은 물론 냄새 제거, 심신안정 등에 효과가 커 노약자의 방이나

어린이들의 공부방, 화장실, 자동차용으로 적합하다는 평가를 듣고 있다.

시농업기술센터 관계자는 “약초향수의 원료로 사용돼는 약초추출액은 인체에 무해한 것으로 천궁의 경우 <동의보감>에도 공기살균 효과가 탁월해 병자들의 안정을 취하는데 도움을 주는 것으로 나와 있다”며 “인공향수에 비해 건강에도 좋아 농가 부가가치 증대차원에서 적극 홍보할 계획”이라고 말했다. 약초향수는 제천시농업기술센터와 제천약초전시판매장에서 구입할 수 있다.

경북도농업기술원은 최근 산하 의성약초시험장에서 1998~99년 2년동안 흥화씨의 분말을 이용한 가공제품의 유통기한을 연구한 결과 볶아서 가루로 만든후 10개월까지는 문제가 없었으나 10개월 이상에서는 산폐(유기물이 산화해 맛이 변하고 냄새가 나는 현상)가 급격히 진행돼 식품으로 안심하고 이용하기 어려운 것으로 판정됐다고 밝

혔다. 또한 소비자들이 이를 흥화씨 제품을 안전하게 이용하기 위해선 유통기한의 설정 및 표시가 필수적이라고 강조했다.

의성약초시험장 약초가공이용연구팀이 흥화씨를 170°C, 190°C, 210°C로 볶