

약용작물 자원보존량 5.2% 불과

국내 유전자원 관리기구 확대개편과 관리규정 개선 시급

국내 유전자원의 수는 세계 6위를 기록하고 있으나 유전적 질과 다양성은 매우 낮은 연구결과가 나왔다.

성균관대 생명공학부 정태영 교수는 30일 한국감자육종소재은행(행장 임희태 강원대 교수) 주최로 강원대에서 열린 제1회 한국감자심포지엄을 통해 "우리나라는 그동안 유전자원의 양적 확보에 치중한 나머지 종(種)의 다양성이 부족할 뿐 아니라 갱신을 필요로 하는 자원이 30%에 달한다"고 밝혔다.

정 교수의 연구결과에 따르면 현재 농촌진흥청 종자은행에서 보유하고 있는 종자자원은 모두 14만6천점으로 미국(43만7천점), 중국(35만8천점), 러시아(34만9천점), 일본(20만8천점), 인도(18만1천

점)에 이어 세계 6위를 기록했다.

그러나 이들 유전자원 가운데 식량작물이 76.2%에 달했으며 특용작물과 원예작물의 비중은 각각 11.9%와 9.4%에 불과했다.

또한 원예작물 중에서는 가지와 고추 등의 과채류 자원이 54.4%를 차지한 반면 잎사귀를 먹는 엽채류(18.8%)와 뿌리를 먹는 근채류(9.7%), 알리움속 자원(11.3%) 등은 보존량이 소량에 그쳤다.

특용작물도 전체 1만6천여점 가운데 유료작물(油料作物)의 비중이 84.2%에 달했으며 섬유작물(6.4%), 약용작물(5.2%), 향료작물(1.4%)은 자원 보존량이 매우 빈약한 것으로 집계됐다.

이에 따라 정 교수는 국내 유전자원 보존의 문제점으로 ▲낮은 질 ▲자원의 다양성 부족 ▲보존시설의 부족 ▲유전자원 정보의 체계화 미흡 ▲관련 연구기관간 협력연구 미흡 등을 들었다.

정 교수는 "우리나라에서는 보존가치가 낮은 자원이 많이 수집됐고 중복자원도 상당수에 달한다"며 "첨단 생명공학 경쟁에서 살아남기 위해서는 유전자원 관리기구의 확대개편과 관리규정 개선, 산·학·연의 역할분담 등이 시급하다"고 말했다.

'장뇌삼 음료' 개발 판매 안동농업기술센터

장뇌삼 원목분 재배 기술개발에 이어 장뇌삼을 이용한 음료까지 개발돼 산삼의 대중화는 물론 새로운 지역특산물로도 기대를 모으고 있다.

안동시농업기술센터(소장 황기섭)가 지역농가와 함께 협동으로 개발한 장뇌삼 음료는 120ml의 내용물에 장뇌삼 추출액 98%, 인삼농축액 0.5% 등이 함유돼 있는 건강 음료이다.

특히 일반 드링크제와의 차별화를 위해 장뇌삼 음료 속에 또다시 4년근 이상의 장뇌삼을 넣어 소비자들의 신뢰감과 이미지를 부각시켰다. 장뇌삼 음료는 9월17일부터 3병 한세트당 10만5천원에 소비자들에게 판매되고 있다. 한편 장뇌삼 원목분은 이미 백화점 등에 납품계약이 완료되는 등 선물용과 화초용으로 인기를 모으고 있다.

〈문의전화:054-823-9916〉

유자 부산물로 천연염색법 개발 고흥군 농기센터, 재배농 소득향상 기대

전남 고흥군농업기술센터가 잎·줄기·껍질 등 유자 부산물로 각종 직물을 물들이는 천연염색법을 개발했다. 고흥군농업기술센터가 개발한 염색방법은 첫째, 유자잎 등 부산물이 잠길 정도로 물을 붓고 100℃ 이상에서 30~60분 동안 끓인 뒤 부산물을 건져내고 그 물에 다시 유자잎 등 부산물을 넣어 30분간 끓여 염료를 만든다.

둘째, 이 염료에 명주 등 직물을 30분간 뒤적여가며 담가두었다가 건져내 물기를 뺀다. 셋째, 직물을 미리 준비한 명반(백반)수용액(물 20l +

명반 5g)에 담가 20분간 주물러가며 매염(색깔을 고정시키는 것) 처리한다.

이상의 세가지 방법중 둘째, 셋째 방법을 3회 이상 반복하면 실용성이 높은 카키색이나 연두색 등 은은한 노란색감을 얻을 수 있다. 염색이 잘되는 순서는 명주·모시·삼베·광목 순인 것으로 시험결과 드러났다. 최성자 고흥군농업기술센터 생활개선계장은 "유자부산물을 이용한 천연염색방법 개발로 유자 재배농가의 소득이 향상될 것으로 기대된다"고 말했다.

■ 북한단신

북한의 음식 느릅쟁이국수

느릅나무 껍질은 위장병 등에 효능이 있다고 해서 한약재로 널리 알려져 있다. 그러나 북한에서는 대용음식으로 일반가정에서도 애용된다. 뿌리껍질을 갈아 만든 가루인 '느릅쟁이'를 옥수수가루와 섞어 반죽해 칼국수나 냉면으로 만들어 먹는다. 식량난으로 훨씬 더 일반화됐다고 한다. 약효를 지닌 건강 식인 셈이다. 최근 북한산 느릅가루를 수입해 느릅국수



공장을 창업한 탈북인들이 있어 화제가 되기도 했다. 북한의 조선료리전집(‘조선료리협회’ 발행)이 전하는 '느릅쟁이국수' 만드는 법은 이렇다. 강냉이가루에 느릅쟁이를 섞고 더운물로 반죽하여 국수를 만든다. 돼지고기는 삶아서 고기는 꾸미(고명)를 만들고 국물은 기름을 건고동치미물과 섞어 국수국물을

만든다. 국수를 그릇에 담고 동치미 무와 고기꾸미를 얹고 오이채를 놓은 다음 삶은 달걀을 반쪽씩 놓고 국수양념장을 쳐서 낸다

북한지역 수종(樹種) 은 1천여종

북한지역에는 4천여종의 고등식물과 함께 1천여종의 나무가 분포돼 있다고 평양서 발간되는 대중지 천리마 최근호(2001.8)가 보도했다. 이 가운데 경제식물자원은 약 1천700종에 이르는데 목재원료식물은 100여종, 기름원료식물은 50여종, 섬유원

료식물은 100여종, 약 원료식물은 900여종, 향료식물은 40여종에 이른다고 잡지는 밝혔다.

목재원료식물로는 이갈나무, 전나무, 가문비나무, 잣나무, 박달나무, 오동나무, 참대 등이 있으며 기름원료식물은 호두나무, 잣나무, 동백나무 등이 대표적이다. 기름원료 식물은 열매나 씨앗 등에 기름이 많이 들어 있는 식물을 말한다.

섬유원료식물로는 황철나무, 사시나무, 이갈나무, 피나무 등이 많이 분포돼 있는데 "이 식물들은 줄기와 껍질, 세포벽에 섬유소가 많이 들어 있어 섬유와 종이의 원료

로 쓴다"고 천리마는 전했다. 약초로는 산삼, 조선대황, 만삼, 단너삼, 당귀풀 등이 유명하며 살구, 대추, 들쭉 등 '산열매나무'는 30여종에 달한다는 것이다. 산나물과 버섯은 400여종이 있는데 고사리, 도라지, 참나물, 느타리버섯, 참나무버섯 등이라고 잡지는 소개했다.

경제식물 가운데는 칩,씨리나무, 화살나무 등 "집짐승들이 즐겨 먹는 160종이 포함돼 있다"고 천리마는 밝혔다. 한편 독이 함유된 식물은 120여종, 특산종은 100여속 300여종에 달하고 있고 변종까지 포함하면 800여종에 달하는 것으로 알려졌다.

동의약선연구회 조선시대 건강식 '약떡' 재현

계 개량, '신 구선왕도고'라는 이름으로 최근 선보였다. '구선왕도고'는 신선같이 깨끗한 한약 9가지로 만든 떡이란 뜻으로 정신력과 기력보강에 좋다고 해 예로부터 선비는 물론 병후 환자나 허약한 사람들이 즐겨 먹은 건강식으로 전해진다.

연구회 서보경 회장은 "아침식사를 거르는 직장인들이 간편하게 아침식사 대용으로 즐길수 있는 '건강떡'

가 들어있다. 또 호도 잣 호박씨 해바라기씨 등 머리를 맑게하는 건뇌식품이 포함돼 두뇌활동을 촉진시키고 중풍 동맥경화 등 성인병 예방에도 도움이 된다.

냉동보관 후에도 찌지 않고 상온에서 30분 정도 해동하면 바로 먹을 수 있다. 40개들이 한 박스에 8만 5000원, 60개들이 한 박스에 12만5000원. 031-717-3652

석씨향방, 한약재 배개 개발

당귀·천궁 등 32종의 순수 천연한약재를 넣어 만든 '향기배개'가 석씨향방에서 개발됐다. 특허출원 중인 이 제품은 한약재를 단단한 환으로 제조, 벌레나 습기에 강하고 마모 등으로 인한 가루가 발생하지 않는 특징이 있다.

또 그 약성과 향을 그대로 살려 자연재료인 식물의 향을 그대로 느낄 수 있을 뿐 아니라 지압효과도 뛰어나다는 게 회사측 설명이다.

김남서 사장은 "일반 배개와 달리 향기배개는 오래 사용해도 배개 온도가 따뜻해지지 않고 시원한 기운이 감돌아 머리를 맑고 심쾌하게 해준다"고 말했다.

'동아' 이용, 기능성 식빵 만들어 전북도 농업기술원

최근 저칼로리 식품으로 각광받고 있는 동아를 이용한 기능성 식빵 제조기술이 개발돼 다이어트를 원하는 여성들로부터 높은 인기가 예상되고 있다.

전북도농업기술원 농산물이용연구팀은 1998년부터 동아를 이용한 기능성 식품개발 연구를 추진해온 결과 이같은 동아 식빵을 만드는 데 성공했다고 밝혔다.

한편 동아는 박과식물의 일종으로 장타원형 모양의 호박과 수박의 중간성질을 기졌으며, 이노·거담·해열과 어독·주독 등을 푸는데도 효험이 커 한약재로 많이 활용되고 있다.