

동의보감 탕액편에 기재된 식이본초의 독성유무에 대한 분류 연구

신호동¹, 정종운²

¹동인당 한의원, ²경기대학교 대체의학대학원

Study of Toxicity Presence Classification about Herbal Diet in Tang-aec-pyeon of Dong-ui-bo-gam

Ho-Dong Shin¹, Jong-Un Jeong²

¹Dongindang Oriental Clinic

²Graduated School of Alternative Medicine, Kyonggi University

Objectives: The two criteria to clarify the toxicity of a herbal diet are well known. Although mechanical analysis of effective ingredients, a western approach, is widely used, the toxicity presence classification through the herbal analysis from a viewpoint of a theory of the herbal medicine properties has been disregarded. This study is for the safe use of a herbal diet through classification and study of toxicity presence in the herbal diet from the view of a theory of herbal medicine properties, one of the methods of Oriental Medicine.

Methods: We classified and studied the toxicity presence in four kinds of herbal diets, waters and grains, animals groups, fruits and vegetables, and herbs and trees, excluding mineral natural drugs, of 1,400 kinds of medicines in 16 chapters of Tang-aec-pyeon, Dong-ui-bo-gam, for which the herbal analysis from a viewpoint of the theory of the herbal medicine properties has been used. The criteria of the toxicity presence in the herbal diet have been largely classified into the toxicant and the non-toxicant, and the toxicant is in turn classified into the insignificant, the medium and the significant. The category to clarify herbal diet has been limited to simultaneous utilization of food and natural drugs. The main text is Dong-ui-bo-gam, although diverse other references have also been used.

Results: There are toxicant diets: a kind of tortoise meat of animals groups; five kinds of grains part in fruits and vegetables: aengdo, peach, oyat, small apple and ginkgo nut; and 12 kinds of vegetables part in fruits and vegetables: ginger, oriental cabbage, lettuce, chongbaek, onion, garlic, leek, fern, houttuynia cordata (myeol), pyeongji, geundae, and spinach, which should be prohibited from long-term use both as food and medicine.

Conclusion: If herbal diet is used as health food supplements or food, the toxicity presence should be considered on the grounds of an Oriental Medicine theory of the herbal medicine properties.

Key Words : Herbal Diet, classification, toxicity, mineral natural drugs, effective ingredients, herbal medicinal properties

서론

옛날부터 ‘食醫同源’과 ‘藥食同源’이라 하여 음식

물과 약물사이에는 본래 엄격한 한계가 없었다. 이 말의 뜻은 음식과 약은 산출과정과 구성물질이 음양 오행의 같은 원리로 이루어졌다는 의미이다. 또한

· Received : 18 August 2010

· Revised : 18 October 2010

· Accepted : 20 October 2010

· Correspondence to : 신호동(Ho-Dong Shin)

서울시 강동구 명일동 46번지 신광빌딩2층 동인당 한의원

Tel : +82-2-482-1161, Fax : +82-2-481-1162, E-mail : chigil75@naver.com

食, 藥, 醫는 인류의 건강과 장수를 위해서 질병을 치료하고 예방차원에서 상호 불가분의 관계 속에 존재하고 있다는 것을 말해준다. 동의보감의 탕액편에는 음식의 재료가 되는 곡물류, 동물류, 과일류, 채소류가 모두 약재로 기재되어 있다는 사실이 ‘藥食同源’의 증거이며, 우리문화가 가장 융성했던 조선 초기(15세기 세종-세조)에 의사이자 식품학자 과학자였던 전순의(全循義)¹⁾는 食醫同源의 의미를 적극적으로 실천한 의사였다.

전통적인 음식과 약선학은 한의학에 있어서 식이요법으로 많이 애용되어 왔으며 오늘날에는 식이요법, 건강보조 식품 등으로 더욱 더 활용의 범위가 점점 넓어지고 있는 현실이다. 이런 이유는 산업화 시대에 각종 인공화학식품들과 인공화학약품로부터 벗어나서 자연의 음식들과 약물들을 추구하는 시대적인 흐름이기 때문이다. 또 다른 이유로 사람은 천지의 음양, 오행기운을 받아서 태어난 자연생명체이기 때문에, 태어나서도 천지의 음양, 오행기운을 받은 음식과 약물들에 생명을 맡겨야 건강과 장수를 할 수 있다는 사람들의 믿음 때문이다.

그러나 자연의 음식과 약도 활용하고 응용하는 방법의 원리에 따라서 유익성과 유해성이 동시에 존재한다. 그 근거로 동의보감의 탕액편에 “마늘은 藥性이 따뜻하며 藥味는辛하며 有毒하다. 癰腫을 흠어주고 습기와 찬 기운으로 일어나는 풍토병을 없애주고 脾胃를 따뜻하게 한다. 그 藥性이 가장 강해서 오래 먹으면 肝을 상해서 눈을 나쁘게 한다.”²⁾고 기재 되어 있다. 마늘이 음식의 원리로 활용될 때는 적은 량으로도 훌륭한 자연 조미료의 역할을 한다. 또한 한약의 약성론적인 원리로 사용 될 때는 뭉친 병사를 제거하고 비위를 건강하게 해주는 효능을 가지고 있다. 그러나 지나친 과용은 간을 손상하여 눈을 어둡게 하는 부작용을 초래하기도 하는 것이다.

이런 부작용은 사용자가 자연음식과 약물의 정확한 용도를 잘 몰랐을 때 언제나 일어날 수 있는 일이다.

모든 자연의 약과 음식은 정도의 차이에 따라 독성의 有無가 존재한다. 약의 독성을 판별하는 기준은 현재 두 가지로 서구의 과학적인 유효성분분석과 동양의 한의학적인 기미론 분석방법이 있다. 전자는 기계론적인 방법으로 유효성분 분석에 의한 것이고, 후자는 한의학의 음양오행원리인 약성론³⁾에 근거해서 약물의 기미를 분석하는 방법이다.

음식과 한약을 안전하게 사용하는 것은 누구에게나 중요한 것이다. 오늘날 서구의 유효성분에 대한 분석은 많이 활용되고 애용되어지고 있지만, 한의학의 기미론적인 약물분석을 통한 음식과 약물의 독성유무는 등한시 되고 있다.

필자는 한의학의 약물기미론에 입각하여 동의보감의 탕액편에 기재된 약물과 음식물의 1400여종에 대한 독성유무를 식이본초학적인 측면에서 분류 연구하는 것이 식생활에 유의성이 있을 것이라 사료되어 보고하는 바이다.

연구방법과 목적

1. 연구방법

- 1) 동의보감 탕액편 총 16부 중 광물성 약류를 제외한 1. 水部, 穀部 2. 禽部, 獸部 3. 魚部, 蟲部 4. 果部, 菜部 5. 草部(上下), 木部 등을 위주로 연구하였다.
- 2) 식이본초의 독성有無의 분류범위는 음식과 약물로 동시에 활용되는 것으로 한정하였다.
- 3) 편의상 동의보감의 1)의 분류법을 재편하여 水穀類, 動物類, 果菜類, 草木類 등의 4가지 분류 하였다.
- 4) 본초의 毒性有無의 기준을 無毒(無害), 有毒(有害) 등으로 대분류 하였고, 有毒은 다시 小毒

1) 전순의(全循義)는 15세기 세종-세조시기에 활동했던 의사였다. 저서는 <식료찬료>, <침구택일편집> 등이 있다. 한복려, <다시보고배우는 산가요록>, 궁중음식연구원, 서울, 2007, pp.4-30.

2) 허준, 국역동의보감, 南山堂, 서울, p.1172.

3) 동양의 약성론에 근거한 기미분석은 지금으로 5000년 전에 신농씨의 저작인 신농본초경에서 그 기원을 찾을 수 있으며, 사람이 직접 약물의 藥性에 해당 되는 寒, 熱, 溫, 涼과 藥味에 해당되는 酸, 苦, 甘, 辛, 鹹, 平淡 등을 인체의 오행과 체내에 작용시켜서 분석한 것이다.

(微毒), 有毒, 大毒등으로 소분류 하였다.

- 5) 동의보감에서는 같은 起源의 本草種類을 대분류와 소분류를 합쳐서 기록하였다. 식이본초의 毒性有無를 분류하기 위해서 소분류는 독성이 있는 것을 위주로 하였다.
- 6) 본초의 독성의 有無는 氣味論과 관련되어 있으므로 起源과 氣味를 기본으로 하고 毒性有無를 조사하였다.
- 7) 문헌적 자료는 동의보감을 중심으로 하였으며, 기타 참고문헌을 활용하였다.

2. 연구 목적

식이본초의 다양한 활용을 위해서는 기계분석의 유효성분론과 한의학적인 기미론에 의한 약성론이 동시에 필요하다. 식이본초에 대하여 이미 기계적 유효성분분석에 의한 독성의 유무는 잘 활용되고 알려져 있다. 그러나 한의학적인 기미론과 약성론을 바탕으로 한 독성유무를 분류한 것에 대한 활용은 적어지고 있는 현실을 고려 해볼 때, 동의보감의 탕액편에 기재된 약물과 음식물의 독성유무에 대해서 기미론적인 측면에서 분류하여 식이본초를 안전하게 사용하는 데에 있다.

본 론

1. 식이본초의 독성에 대한 용법과 중요성

1) 약물과 음식의 독성에 대한 용법

상고시대에 약물과 음식에 대한 독성을 언급한 문헌적 저작 자료는 신농본초경과 황제내경이 있다.

염제 신농씨의 저작으로 알려진 神農本草經은 360종의 약물을 수록했으며, 여기에는 藥性에 따라서 上·中·下品藥의 3券으로 구성되어 있다. 신농본초경은 약물의 毒性을 有毒·無毒으로 구별하였다. 독성유무에 따라서 상·중·하의 약품을 분류하였는데, “上品藥은 養命의 작용을 하는 약으로 無毒하여 오래 복용하여도 사람을 상하지 않아서 장수를 목적으로 할 때 사용한다. 中品藥은 養性의 작용

을 하는 약으로 無毒, 有毒하여 허약을 補하므로 병을 예방할 때 사용한다. 下品藥은 치병을 목적으로 사용하는 약으로 多毒하여 오래 복용할 수 없다³⁾.”라고 하여 독의 유무에 따라 장수약, 예방약, 치병약 등으로 구분하였다.

황제내경의 素問 <五常政大論篇>에는 “독이 있는 약과 없는 약이 있으므로 먹는 데도 일정한 방법이 있다. 독이 센 약(大毒藥)으로 병을 치료할 때에는 병의 10분의 6을 약으로 치료해야 한다. 보통 정도 독이 있는 약(常毒藥)으로 치료할 때에는 10분의 7을 약으로 치료해야 한다. 약간 독이 있는 약(小毒藥)으로 치료할 때에는 병의 10분의 8을 약으로 치료해야 한다. 독이 없는 약(無毒藥)으로 병을 치료할 때에는 병의 10분의 9를 약으로 치료해야 한다. 그 다음에는 곡식과 고기, 과일, 채소로 영양을 보충하여 병을 다 낫게 해야 한다⁴⁾.”고 했다. 황제내경은 병을 치료할 때 사용하는 약물을 대독(大毒)·상독(常毒)·소독(小毒)·(無毒)으로 나누었으며, 복용하는 기간을 인체의 正氣와 邪氣의 상태에 따라서 각각 다르게 한 것이다. 무독한 약일지라도 병의 90%를 치료하고 나머지 병의 10%는 음식으로 치료하여 우리 몸의 正氣를 손상시키지 않게 하였던 것이다.

이상으로 볼 때 본초는 신농본초경과 황제내경의 상고시대부터 독성유무에 따라 질병의 치료, 예방, 장수 등의 목적으로 음식과 약을 활용하는 데, 방법과 시간을 구분하여 사용하였다.

2) 동의보감 탕액편에 기재된 식이본초의 중요성

16세기에 편찬된 동의보감은 허준의 애국 애족 정신이 잘 깃들여져 있는 조선을 대표하는 의서였다. 이당시의 시대적 상황은 임진왜란으로 인하여 귀중한 의서가 모두 소실되었으며, 전쟁 후에 백성들은 기근과 질병으로부터 고통을 받고 있던 시대였다. 그러므로 당시의 의학에 있어서 가장 중요시한 것은 본초학이었으나, 우리나라에서 구할 수 없는 약제가 많아서 향약의 재개발이 시급히 요청되는 때였던 것이다. 이러한 시대적 요구에 허준은 일반백성들도 쉽게 향약을 이용하도록 동의보감의 탕액편

을 독자적으로 구성하였다. 그의 백성을 사랑하는 정신은 동의보감의 서문인 집례나, 탕액편에서도 찾아 볼 수 있다. 집례에서 “옛 사람이 말하기를 ‘의학 을 배우려면 먼저 본초학을 배워 약성을 알라’고 하였으며 본초는 浩繁하고 諸家の 의논이 일치하지 않아서 지금 사람으로서는 알지 못할 약재가 그 반 이나 되는 것이다. 방금 사용하는 본초를 뽑는 데는 <神農本草>, <日華子註>, <東垣>, <丹溪>, 唐藥, 鄉藥에 사용된 용어를 참고해서 활용하는 데, 향약은 鄉名, 產地, 採取法이 써어져 있으므로 이용하기가 쉽고 멀리서 구해오는 폐단이 없다.”고 주장함으로써 향약의 유용성과 중요성을 강조하였다. 또한 일반 백성들이 이 책을 쉽게 활용할 수 있도록 하기 위해 “湯液篇 권1-3에 들어 있는 15부 885종의 약재 중 673종의 약명을 한글로 표기하였다²⁾.”고 손홍렬은 그의 논문에서 주장했다. 또한 동의보감의 내상문의 조문에 “몸을 건강하게 하는 근본은 음식물에 있고, 병을 치료하는 방법은 오직 약에 달려 있다. 병이 있으면 먼저 음식으로 치료해야하며 그래도 낫지 않으면 약으로써 치료해야 한다.”⁵⁾라고 하여 병을 치료하는데 있어서 음식이 우선이고, 그 다음이 약이라고 한 것을 볼 때 식이본초의 중요성을 말해주는 것이다.

2009년에 동의보감은 “의학서적으로서 최초로 유네스코 세계기록유산등재” 됨으로서 세계적인 공인을 받았다. 이것에 대한 가치적인 의미는 다양하지만, 무엇보다도 중요한 것은 인류의 건강에 필요한 모든 자료가 포함되어 있다는 것이다. 지금으로부터 500년 전의 동의보감시대와 정반대로 오늘날 우리나라는 음식과 약재가 풍족하지만 지나친 남용과 오용의 폐단이 문제가 되고 있는 것이 현재 상황이다.

이런 현실의 문제점을 개선하기 위해서는 여러 가지 제도적인 장치가 필요하지만, 우선적으로 음식과 약재의 독성의 유무에 대한 분류기준이 필요한 것이 사실이다. 현재 서구의 기계적인 과학의 도구

기준으로 무기물질의 독성과약은 잘 되고 있다.

그러나 본초의 대부분이 초근목피로서 유기물질인 생약의 독성을 기계적인 성분분석만으로는 찾아낸다는 것은 어불성설이다.

이런 문제점을 해결하는 방안의 일환으로 이미 축적되고 정화된 동의보감 탕액편 본초의 약성론을 기준으로 독성의 유무를 가려내는 것은 ‘濫故而新’, ‘法古創新’의 정신에 해당되는 것이다.

2. 동의보감에 기재된 식이본초²⁾의 독성유무분류

동의보감 탕재편 16部 1400여종의 본초 중에서 약용과 식용으로 동시에 많이 사용할 수 있는 것을 식이본초로 분류하였으며, 광물성 약류를 제외한 水部(33), 穀部(106), 禽部(107), 獸部(236), 魚部(53), 蟲部(95), 果部(91), 菜部(123), 草部(上下267), 木部(158)⁷⁾등을 다시 재편하여 水穀類, 動物類, 果菜類, 草木類 등으로 분류하였다. 氣味나 毒性이 기재되지 않은 식이본초는 主治症을 기재하였다. 또한 1개種의 식이본초 전체를 대분류라 하고, 1개種의 식이본초전체에서 부위별로 세분하여 분류한 것은 소분류^{#)}라고 정의하기로 한다. 이하 모든 식이본초의 분류도 이 기준을 따르기로 한다. 氣味論에 의한 독성유무는 인간의 사상체질론에 근거한 독성을 고려하여 藥性을 위주로 분석하였다. 그리고 독성에 대한 분류기준은 동의보감에 기재된 것을 위주로 하여 분류하였으며, 식용으로 할 때 특별히 독성이 있는 식이본초는 별도로 부연하여 설명했다.

1) 水穀類

사람은 태어날 때 하늘과 땅으로부터 기운을 받아서 태어나고, 태어나서도 하늘과 땅의 기운을 받은 水, 穀으로 調養을 받아야 생명을 유지 할 수 있는 것이다. 水, 穀은 사람의 가장 기본적인 에너지원을 제공할 뿐 아니라, 품질에 따라 壽命의 長, 短을 좌우 한다. 이에 대하여 동의보감에서 “사람의 形體에 厚薄이 있고 年壽의 長, 短이 있는 것이 水, 土관

#) 소분류: 곡물류중에서 小麥은 대분류로 하면 한 종류의 小麥으로 분류되며, 소분류로 하면 소맥(小麥), 麵(밀가루), 麴(누룩), 神麴, 麴(밀겨울), 浮小麥(물에 담가 뜨는 밀), 小麥苗(밀의 싹), 小麥奴(밀감부기)등과 같이 8종류가 되는 것이다.

계에 많은 이유가 있는 것이다.”라고 하였다. 水穀類는 인간의 생명과 장수에 직접적인 영향을 주기 때문에 毒性의 有無를 분류하는 것은 중요한 가치를 가지고 있다.

1)-1 水部(33종)

물은 井水가 地脈이 먼 곳으로 온 것이 上品이고, 近處의 江河로부터 온 것이나 人家가 조밀한 곳에서 온 것은 下品이다. 인간의 생활 중에 유사시나 극한 상황을 고려하여 33종의 물의 독성을 식이본초 측면에서 모두 분류하였다.

- (1) 정화수(井華水, 새벽에 처음 길은 우물물): 性平, 味甘, 無毒
- (2) 한천수(寒泉水, 찬 샘물, 좋은 井水): 性平, 味甘, 無毒
- (3) 국화수(菊花水, 국화 밑에서 나는 물): 일명 국영수(鞠英水)라고도 한다. 性溫, 味甘, 無毒
- (4) 납설수(臘雪水, 선달 납향에 온 눈 녹은 물): 性冷, 味甘, 無毒
- (5) 춘우수(春雨水, 정월에 내린 빗물): 약을 달여 먹으면 陽氣가 상승한다.
- (6) 추로수(秋露水, 가을철 이슬): 性平, 味甘, 無毒
- (7) 동상(冬霜, 겨울철에 내린 서리): 性密, 無毒
- (8) 박(雹, 우박): 醬(간장)의 맛이 나쁘는데 2되를 받아서 장독 속에 넣어두면 장맛이 좋아진다.
- (9) 하빙(夏水, 여름철의 얼음): 性大寒, 味甘, 無毒
- (10) 방제수(方諸水, 조개껍질을 밝은 달빛에 비추어 가지고 그것으로 받은 물): 性寒, 味甘, 無毒
- (11) 매우수(梅雨水, 매화열매가 누렇게 된 때에 내린 빗물): 性寒, 味甘, 無毒
- (12) 반천하수(半天河水, 참대울타리 끝에 고인 물): 性平(一云微寒一云寒), 味甘, 無毒
- (13) 옥유수(屋霑水, 빗짚 지붕에서 흘러서 내린 물): 大毒
- (14) 모옥누수(茅屋漏水, 새미엉에서 흘러 내린 물): 운모독(雲母毒)을 풀기 때문에 운모를

법제할 때에 쓴다.

- (15) 옥정수(玉井水, 옥이 있는 곳에서 나오는 샘물): 性平, 味甘, 無毒
- (16) 벽해수(碧海水, 짙 바닷물): 性小溫, 味鹹, 有小毒
- (17) 천리수(千里水, 멀리서 흘러내리는 물): 性平, 味甘, 無毒
주의) 여름과 가을에 큰비가 온 뒤의 물은 蛇蟲에 中毒 될 수 있다.
- (18) 감란수(甘爛水, 물을 휘저어 거품이 생긴 물): 일명 백로수(百勞水)라고 한다.
- (19) 역류수(逆流水, 천천히 휘돌아 흐르는 물): 도류수(倒流水)라고도 한다.
- (20) 순류수(順流水, 순하게 흐르는 물): 性順
- (21) 급류수(急流水, 빨리 흐르는 물): 性急
- (22) 온천[溫泉, 더운 샘물]: 性熱, 有毒
- (23) 냉천(冷泉, 맛이 텁고 찬물): 性冷冽, 味酸澁
냉천 밑에는 백반이 있으므로 음력 7-8월에 낮에 목욕을 하되 밤에 하면 죽는다.
- (24) 장수(漿水, 좁쌀죽 웃물): 性微溫, 味甘酸, 無毒
- (25) 지장수(地漿水, 누른 흙물): 性寒, 無毒
독버섯의 중독을 풀어준다.
- (26) 요수(潦水, 산에 인적이 없는 데 고인 물): 性靜, 味薄
- (27) 생숙탕(生熟湯, 끓는 물에 찬 물을 탄 것): 味鹹, 無毒
- (28) 열탕(熱湯, 끓인 물): 性平, 味甘, 無毒
- (29) 마비탕(麻沸湯, 청마를 달인 즙): 氣薄
- (30) 조사탕(緜絲湯, 누에고치를 삶은 물): 無毒
蛇蟲毒을 다스린다.
- (31) 증기수(飢氣水, 밥을 찌는 시루 뚜껑에 맺힌 물): 머리를 감으면 모발이 길어진다.
- (32) 취탕(炊湯, 송늬)
- (33) 육천기(六天氣, 사계절의 방향의 수증기를 포함한 공기)

이상의 물 33종류 중에서 性平한 것은 7종으로 정화수, 한천수, 추로수, 반천하수, 옥정수, 천리수,

Table 1. Water part toxicity classification table(33종)

본초 ↓	독성→	有毒(有害)			無毒(無害)
		小毒(微毒)	有毒	大毒	
(01) 井華水					無毒
(02) 寒泉水					無毒
(03) 菊花水					無毒
(04) 臘雪水					無毒
(05) 春雨水					無毒
(06) 秋露水					無毒
(07) 冬霜					無毒
(08) 雹					無毒
(09) 夏水					無毒
(10) 方諸水					無毒
(11) 梅雨水					無毒
(12) 半天河水					無毒
(13) 屋雷水				大毒	
(14) 茅屋漏水					無毒
(15) 玉井水					無毒
(16) 碧海水		小毒			
(17) 千里水		큰 비후의 물은 蛇蟲中毒의 有害가 있음			無毒
(18) 甘爛水					無毒
(19) 逆流水					無毒
(20) 順流水					無毒
(21) 急流水					無毒
(22) 溫泉			有毒		
(23) 冷泉		冷泉의 性이 冷冽로 인하여 밤에 목욕을 하면 죽는다.			
(24) 漿水					無毒
(25) 地漿水					無毒
(26) 潦水					無毒
(27) 生熟湯					無毒
(28) 熱湯					無毒
(29) 麻沸湯					無毒
(30) 纒絲湯					無毒
(31) 餓氣水					無毒
(32) 炊湯					無毒
(33) 六天氣					無毒

열탕 등이며, 性溫한 것은 1종으로 국화수이고, 性이 微溫한 것은 2종으로 벽해수, 장수 등이며, 性熱한 것은 1종으로 온천이고, 性寒한 것은 4종으로 납설수, 방제수, 매우수, 지장수등이며, 性大寒한 것은 2종으로 하빙, 냉천 등이고, 性密한 것은 1종으로 동상이며, 性順한 것은 1종으로 순류수이고, 性靜한 것은 1종으로 요수이며, 性密한 것은 1종으로 동상이고, 性急한 것은 1종으로 급류수이며, 性이 上升作用하는 것은 1종으로 춘우수이고, 性(氣)이 薄한 것은 1종으로 마비탕이며, 性이 기재되지 않은 것으로 9종으로 박, 옥유수, 모옥옥수, 감란수, 역류수, 조사탕, 증기수, 취탕, 육천기 등이다.

복용하여 중독되는 물은 4종으로 옥류수, 벽해수, 千里水, 온천수 등이 있으며, 목욕의 용도로 사용하여 사망 할 수 있는 물은 냉천수이다. 위의 5종의 물은 복용이나 목욕의 주의를 하여야 중독을 피할 수 있다.

千里水는 長流水로서 물이 긴 강을 지나오면서 자연 정화된 물로서 오늘날 가장 많이 식용과 약용으로 사용하는 물이다. 그러나 봄과 가을시기에 홍수가 지난 후의 물속에는 뱀의 기생충이 있으니 끓여먹지 않으면 중독 될 수 있다고 기재 되어있다.

1)-2 穀部(30종)

곡식은 태어나서 평생 먹어도 해가 되지 않는다. 그 이유를 동의보감의 穀部에서 “천지가 사람의 생명을 기르는 것이 오직 穀食뿐이니 土의 德으로써 氣의 中和를 얻은 것이기 때문에 맛이 淡하고 性이 和平하여 크게 補하고 滲泄하여서 상식하여도 싫어함이 없으니 이것이 사람에게 큰 공덕을 주는 것이다.(본초강목)”라고 하였다. 즉 곡식의 氣味는 지나치게 偏盛偏衰의 치우침이 없이 中和性을 가지고 있기 때문이다. 곡식이 오행 中에서 土에 속하는 것은 사람이 五蟲 中에서 중앙 土의 裸蟲에 해당되는 것과 부합하는 것이다.

穀部에서 곡물류가 106종이 기재 되어 있으나, 동일한 본초의 種에서 세분화 된 것을 한 종류로 취급하여 분류하면 실제로 동의보감에 식이본초로 기

재된 곡물은 30種이다. 106종의 곡물류중에서 대부분 류인 30종에 대한 식이본초의 독성을 파악하였다. 식용으로 할 때 특별히 독성이 있는 果菜類는 별도로 부연하여 설명했다.

- (1) 호마(胡麻, 검은 참깨): 性平, 味甘, 無毒
- (2) 백유마(白油麻, 흰 참깨): 性大寒, 無毒
- (3) 마자인(麻子仁, 삼배의 열매): 性平(一云寒), 味甘, 無毒
- (4) 대두(大豆, 흰콩): 性平, 味甘(一云鹹), 無毒
* 대두황권(大豆黃卷, 콩나물): 性平, 味甘, 無毒
- (5) 적소두(赤小豆, 붉은 팥): 性平(一云微寒一云溫), 味甘酸, 無毒
- (6) 속미(粟米, 좁쌀): 性微寒, 味酸, 無毒
- (7) 갱미(粳米, 좋은 쌀): 性平, 味甘苦, 無毒
- (8) 진름미(陳廩米, 묵은 쌀): 性溫, 味醎酸, 無毒
- (9) 나미(糯米, 찰쌀): 性寒(一云微寒一云涼), 味甘苦, 無毒
- (10) 청량미(靑梁米, 생동 찰): 性微寒, 味甘, 無毒
- (11) 서미(黍米, 기장 쌀): 性溫, 味甘, 無毒
- (12) 출미(秫米, 찰기장쌀): 性微寒(一云平), 味甘, 無毒
- (13) 소맥(小麥, 밀); 性微寒(一云平), 味甘, 無毒
- (14) 대맥(大麥, 보리): 性溫(一云微寒), 味鹹, 無毒
- (15) 교맥(蕎麥, 메밀): 性平寒, 味甘, 無毒
- (16) 변두(菹豆, 변두콩, 혹은 울콩): 性微溫(一云微寒一云平), 味甘, 無毒
- (17) 녹두(綠豆, 녹두): 性寒(一云平一云冷), 味甘, 無毒
- (18) 완두(豌豆, 원두): 性平, 味甘, 無毒
- (19) 의이인(薏苡仁, 울무): 性微寒(一云平), 味甘, 無毒
- (20) 출축(秫藷, 수수): 곡물 중에 가장 길고 입자가 크고 많으니 식량대용이나, 牛, 馬의 먹이로 사용한다.
- (21) 패자미(稗子米, 들피 쌀): 氣辛, 味脆
- (22) 앵자속(豐子粟, 양귀비 씨): 性平(一云寒), 味甘, 無毒

Table 2. Grain part toxicity classification table(30종)

본초 ↓	독성→			無毒(無害)
	小毒(微毒)	有毒(有害)	大毒	
(1) 胡麻				無毒
(2) 白油麻				無毒
(3) 麻子仁				無毒
(4) 大豆				無毒
(5) 赤小豆				無毒
(6) 粟米				無毒
(7) 粳米				無毒
(8) 陳廩米				無毒
(9) 糯米				無毒
(10) 青梁米				無毒
(11) 黍米				無毒
(12) 秬米				無毒
(13) 小麥				無毒
(14) 大麥				無毒
(15) 蕎麥				無毒
(16) 藳豆				無毒
(17) 綠豆				無毒
(18) 豌豆				無毒
(19) 薏苡仁				無毒
(20) 秬蜀				無毒
(21) 稗子米				無毒
(22) 罌子粟				無毒
(23) 酒		有毒		
(24) 豉				無毒
(25) 醬				無毒
(27) 飴糖				無毒
(28) 豆腐		有毒		
(29) 春杵頭細糠				無毒
(30) 稷米				無毒

(23) 주(酒, 술): 大熱, 味苦甘辛, 有毒
 * 과음하면 몸이 부서지고 정신이 어둡다.
 (24) 시(豉, 메주, 혹은 약전국): 性寒, 味苦(一云 鹹一云甘) 無毒
 (25) 장(醬, 두장): 性冷利, 味鹹酸, 無毒
 (26) 초(醋, 식초): 性溫, 味酸, 無毒
 (27) 이당(飴糖, 흑당, 혹은 검은 엿)

(28) 두부(豆腐, 두부): 性平(一云冷), 味甘, 有毒
 * 性이 冷하여 많이 먹으면 頭風, 瘡疥, 脹滿을 발생한다.
 (29) 추저두세강(春杵頭細糠, 방앗고에 묻은 겨): 性平
 (30) 직미(稷米, 피쌀): 性冷, 味甘, 無毒

이상의 30종의 곡물류는 전체적으로 藥性은 평이 8종, 微溫이 1종, 溫이 5종, 大熱이 1종, 平寒이 1종, 微寒이 5종, 寒이 5종, 大寒이 1종으로 性지이 大熱, 大寒하지 아니하여 偏僻되지 않다. 藥味도 또한 甘이 주류를 이루며, 輕微하게 酸味, 苦味, 辛味, 鹹味를 함유하고 있으므로 僻되지는 않다. 그러므로 인공적인 화학첨가물로 가공하지 않은 상태의 곡물류는 식용과 약용으로 하여도 큰 독성이 없는 것이 특징이다.

30종의 곡물류에서 性平한 것은 8종으로 검은 참깨, 마자인, 흰콩, 붉은 팥, 쌀, 완두콩, 두부, 춘저두 세가지이며, 性이 微溫한 것은 1종으로 변두콩이고, 溫한 것은 5종으로 묽은 쌀, 기장, 보리, 양귀비씨, 식초이며, 性이 大熱한 것은 1종으로 술이고, 性이 平寒한 것은 1종으로 메밀이며, 微寒한 것은 5종으로 좁쌀, 생동 찰, 찰 기장쌀, 밀, 의이인이고, 性이 寒한 것은 5종으로 찹쌀, 녹두, 두시, 두장, 피쌀 등이며, 性이 大寒한 것은 1종으로 흰 참깨이고, 性이 기재되지 않은 것은 3종으로 수수, 패자미, 엿이다. 독성이 있는 것은 두부와 술이다.

곡물류 중에서 식용으로는 갱미(粳米, 좋은 쌀)가 으뜸이니 그것의 약성이 性平, 味甘苦, 無毒한 것으로도 알 수 있다. 또한 평생 먹어도 독성이 없는 것은 물론이거니와 精氣를 보하는 데도 가장 좋은 음식이다. ‘精’과 ‘氣’란 글자 자체에도 쌀미(米)가 사용되고 있음은 쌀의 가치가 중요하다는 것을 반증하는 것이며, 옛날부터 “밥이 보약이다.”함은 쌀을 두고 한 말이다. 쌀 다음으로 활용도가 많은 것이 흰콩(大斗)이다. 콩은 오장을 補하는 작용이외에도 해독작용이 뛰어나고 활용도가 다양하기 때문이다. 콩(豆)은 검은 콩(黑斗), 흰콩(白斗)의 두 종류가 있는데, 흑두는 약용하고 백두는 식용으로 사용한다. 豆汁은 해열, 해독의 작용을 하며, 두부는 기운을 돌게 하고, 炒를 해서 먹으면 발열작용하게 한다. 豆豉는 極冷하고 콩나물과 장(醬)은 성질이 平和하니 수치법에 따라서 효능이 각각 다르므로 콩은 黑白의 두 종류 모두 식용 외에도 약용으로 사용하여도 좋다. 그 외에 오늘날에도 많이 사용되는 곡물류는 보리,

밀, 메밀, 찹쌀, 팥, 의이인, 녹두, 변두콩 등이 있으나 잡곡에 속하므로 주곡인 쌀만큼 영양가치에 있어서 못하다.

2) 動物類

431종의 動物類중에서 식이본초로 기재된 것은 119種이다.

2-1 禽部(45종)

禽部는 대분류와 소분류를 합쳐서 107종이나, 실제 식이본초의 대분류는 51종이다. 대분류와 소분류 중에서 주로 식용으로 사용하는 肉部를 중심으로 45종의 독성유무를 분류했다. 식용으로 할 때 특별히 독성이 있는 禽部類는 별도로 부연하여 설명했다.

- (1) 단웅계육(丹雄雞肉, 붉은 수탉): 性微溫(一云微寒), 味甘, 無毒
- (2) 백웅계육(白雄雞肉, 흰 수탉): 性微溫(一云寒), 味酸
- (3) 오웅계육(烏雄雞肉, 검은 수탉): 性微溫, 無毒
- (4) 오자계육(烏雌雞肉, 검은 암탉): 性溫, 味甘(一云酸), 無毒
- (5) 황자계육(黃雌雞肉, 누른 암탉): 性平(一云溫), 味甘(一云酸), 無毒
- (6) 계자(雞子, 달걀): 性平, 味甘
- (7) 백아육(白鵝肉, 흰 거위): 性涼, 無毒
- (8) 백압육(白鴨肉, 흰 집오리): 性冷, 味甘, 微毒(一云無毒)
- * 목방(鶩肪, 집오리 기름): 性大寒
- (9) 야압육(野鴨肉, 들오리): 性涼, 無毒
- (10) 안방(鴈肪, 기러기 기름): 性平(一云涼), 味甘, 無毒
- (11) 작육(雀肉, 참새): 性煖(一云大溫), 無毒
- (12) 복익(伏翼, 박쥐): 性平(一云微熱), 味鹹, 無毒(一云有毒)
- (13) 치육(雉肉, 꿩고기): 性微寒(一云平一云溫), 味酸, 無毒(一云微毒)
- (14) 시두(鷓頭, 소리개 머리): 性平, 味鹹, 無毒

Table 3. Birds part toxicity classification table(45종)

본초 ↓	독성→			無毒(無害)
	小毒(微毒)	有毒(有害) 有毒	大毒	
(1) 丹雄雞肉				無毒
(2) 白雄雞肉				無毒
(3) 烏雄雞肉				無毒
(4) 烏雌雞肉				無毒
(5) 黃雌雞肉				無毒
(6) 雞子				無毒
(7) 白鵝肉				無毒
(8) 白鴨肉				無毒
(9) 野鴨肉				無毒
(10) 鴈肪				無毒
(11) 雀肉				無毒
(12) 伏翼				無毒
(13) 雉肉				無毒
(14) 鴟頭,				無毒
(15) 烏鴉				無毒
(16) 慈鴉				無毒
(17) 雄鵲肉				無毒
(18) 練鵲				無毒
(19) 斑鷓				無毒
(20) 白鴿				無毒
(21) 鶉鴿				無毒
(22) 鶉肉				無毒
(23) 鶉鷄				無毒
(24) 鴛鴦	小毒			無毒
(25) 鸚鵡				無毒
(26) 鸚肉				無毒
(27) 啄木鳥				無毒
(28) 白鶴				無毒
(29) 天鵝肉				無毒
(30) 魚狗				無毒
(31) 鷓鴣				無毒
(32) 博勞				無毒
(33) 巧婦鳥				無毒
(34) 蒿雀				無毒
(35) 鷓雞				無毒
(36) 百舌鳥				無毒
(37) 黃褐侯				無毒
(38) 布穀				無毒
(39) 杜鵑				無毒
(40) 鴟目				無毒
(41) 鷺鷥肉				無毒
(42) 白鷗肉				無毒
(43) 竊脂				無毒
(44) 鴿鷄				無毒
(45) 鷓鴣				無毒

- (15) 오아(烏鴉, 까마귀): 性平, 無毒
- (16) 자아(慈鴉, 갈까마귀): 性平, 味酸鹹, 無毒
- (17) 응작육(雄鵲肉, 수가치): 性寒(一云涼), 味甘, 無毒
- (18) 연작(練鵲, 때까치): 性溫平, 味甘, 無毒
- (19) 반초(斑鳩, 뱀새): 性平, 味甘, 無毒
- (20) 백합(白鴿, 흰비둘기): 性平(一作煖), 味鹹, 無毒
- (21) 발합(鶉鴿, 흰산비둘기): 性煖, 無毒
- (22) 순육(鶉肉, 메추라기): 性平, 味甘, 無毒
- (23) 계칙(鶉鷄, 비오리): 性平, 味甘, 無毒
- (24) 원앙(鴛鴦, 원앙새): 性平, 味鹹, 小毒
- (25) 축육(鸚鵡, 산까마귀)
- (26) 홀육(鷓肉, 청새고기): 性煖, 補虛
- (27) 탁목조(啄木鳥, 딱따구리): 性平, 無毒
- (28) 백학(白鶴, 두루미): 性平, 味鹹, 無毒
- (29) 천아육(天鵝肉, 곤이고기): 性平, 味甘, 無毒
- (30) 어구(魚狗, 파랑새): 性平, 味鹹, 無毒
- (31) 구육(鳩鴿, 왜가리의 일종): 性平, 味甘, 無毒
- (32) 박로(博勞, 왜가리): 性平, 無毒
- (33) 교부조(巧婦鳥, 뱀새)
- (34) 호작(蒿雀, 축새): 性溫, 味甘, 無毒
- (35) 갈계(鷓雞, 싸움 잘하는 닭): 味甘, 無毒
- (36) 백설조(百舌鳥, 피고리)
- (37) 황갈후(黃褐侯, 호도애): 性平, 味甘, 無毒
- (38) 시곡(布穀, 백국새)
- (39) 두견(杜鵑, 접동새): 接동새一名
- (40) 효목(鴉目, 올빼미): 無毒
- (41) 노사육(鶯鷺肉, 해오라기 고기): 性平, 味鹹, 無毒
- (42) 백구육(白鷗肉, 갈매기 고기): 味甘, 無毒
- (43) 절지(竊脂, 고지새)
- (44) 창경(鶻鷗, 피고리의 일종): 아리새
- (45) 자고(鷓鴣): 性溫, 味甘, 無毒

이상의 45종의 禽部類는 약성이 평이 20종, 平溫이 1종, 微溫이 3종, 溫이 6종, 涼이 2종, 微寒이 1종, 冷(寒)이 2종, 약성이 기재되지 않은 것이 10종

이다.

藥性이 平한 것은 20종으로 누른 암탉, 달걀, 기러기 기름, 박쥐, 소리개 머리, 까마귀, 갈까마귀, 뱀새, 흰 비둘기, 메추라기, 비오리, 원앙, 딱따구리, 두루미, 곤이고기, 파랑새, 구육, 왜가리, 호도애, 해오라기 고기 등이며, 平溫한 것은 1종으로 때까치이고, 微溫한 것은 3종으로 붉은 수탉, 흰 수탉, 검은 수탉 등이며, 溫한 것은 6종으로 검은 암탉, 참새, 흰 산비둘기, 청새고기, 축새, 자고 등이고, 涼한 것이 2종으로 흰 거위, 들오리 등이며, 微寒한 것이 1종으로 꿩고기이고, 冷(寒)한 것이 2종으로 흰 집오리, 수가치 등이며, 약성이 기재되지 않은 것은 10종으로 산까마귀, 뱀새, 갈계, 피고리, 백국새, 접동새, 올빼미, 갈매기고기, 고지새, 창경 등이다.

약성이 平한 것이 20종, 溫한 것 10종, 涼寒한 것이 5종 등으로 볼 때, 禽部는 약성이 주로 平, 溫한 것이 대부분이다. 독성이 있는 것으로 기재된 것은 원앙새로서 小毒하다.

2)-2 獸部(20종)

獸部는 대분류와 소분류를 합쳐서 236종이나, 대분류는 45종이다. 대분류와 소분류 중에서 식용으로 할 수 있는 肉部를 중심으로 20종의 독성유무를 분류했다. 식용으로 할 때 특별히 독성이 있는 獸部類는 별도로 부연하여 설명했다.

- (1) 우육(牛肉, 소고기): 性平(一云溫), 味甘, 無毒(一云微毒)
- * 우유(牛乳, 소젖): 性微寒(一云冷), 味甘, 無毒
- (2) 웅육(熊肉, 곰고기): 性平, 味甘, 無毒
- (3) 백마육(白馬肉, 백말고기): 性冷, 味辛苦, 小毒(一云大毒)
- * 馬肉을 먹고 中毒하면 心悶하는 데 美酒를 마시면 곧 풀린다.
- (4) 녹육(鹿肉, 사슴고기): 性溫, 味甘, 無毒
- (5) 미육(麋肉, 고라니고기): 性熱
- (6) 장육(驢肉, 노루고기): 性溫, 味甘, 無毒
- (7) 례육(麕肉, 큰고라니고기): 性平(一云涼), 味

Table 4. Four-footed animals part toxicity classification table(20종)

본초 ↓	독성→	有毒(有害)			無毒(無害)
		小毒(微毒)	有毒	大毒	
(1) 牛肉					
* 牛乳					
(2) 熊肉					
(3) 白馬肉					
(4) 鹿肉					
(5) 麋肉					
(6) 羆肉					
(7) 麂肉					
(8) 羶羊肉					
(9) 虎肉					
(10) 豹肉					
(11) 兔肉					
(12) 牡狗肉					
(13) 豚肉		微毒			
(14) 野猪肉					
(15) 驢肉		小毒			
(16) 獼肉					
(17) 獐肉					
(18) 獼猴肉					
(19) 牡鼠肉					
(20) 鼯鼠					

甘(一云辛), 無毒(一云有毒)

(8) 고양육(羶羊肉, 수염소고기): 性大熱(一云溫), 味甘, 無毒

(9) 호육(虎肉, 호랑이고기): 性平, 味酸, 無毒

(10) 표육(豹肉, 표범고기): 性平, 味酸, 無毒(一云微毒)

(11) 토육(兔肉, 토끼고기); 性寒平, 味辛, (一云酸) 無毒

(12) 모구육(牡狗肉, 수캐고기): 性溫(一云煖), 味醎酸, 無毒(一云有毒)

(13) 돈육(豚肉, 돼지고기): 性寒(一云涼), 味苦, 微毒

* 약의 性味를 죽이고 動風하게 하니 오래 먹어서는 안 된다.

(14) 야저육(野猪肉, 멧돼지고기): 味甘美, 無毒

(15) 나육(驢肉, 노새고기): 性溫, 味辛, 小毒
* 먹어서 사람에게 유익하지 않고 임부에게는 忌食한다.

(16) 달육(獼肉, 수달고기): 性寒(一云平), 無毒

(17) 단육(獐肉, 오소리고기): 性平, 味甘(一云酸), 無毒

(18) 선후육(獼猴肉, 원숭이고기); 性平, 味酸, 無毒

(19) 모서육(牡鼠肉, 숫쥐고기): 性微溫(一云涼), 味甘, 無毒

(20) 누서(鼯鼠, 두더쥐): 性寒, 味醎, 無毒

이상의 20종의 獸部類는 약성이 平이 7종, 微溫이 1종, 溫이 4종, 熱이 1종, 大熱이 1종, 平寒이 1종,

冷(寒)이 4종, 약성이 기재되지 않은 것이 1종이다.

약성이 평한 7종으로는 소고기, 곰고기, 큰 고라니고기, 호랑이고기, 표범고기, 오소리고기, 원숭이고기 등이며, 微溫한 1종으로는 숫쥐고기이고, 溫한 4종으로는 사슴고기, 노루고기, 수캐고기, 노새고기 등이며, 熱한 1종으로는 고라니고기이고, 大熱한 1종으로는 수염소 고기이며, 平寒한 1종으로는 토끼고기이고, 冷(寒)한 4종으로는 백말고기, 돼지고기, 수달고기, 두더쥐고기 등이며, 약성이 기재되지 않은 것이 1종은 멧돼지고기이다.

독성이 있는 것으로 말고기, 돼지고기, 노새고기 등의 3종은 小毒으로 기재되어 있다.

2)-3 魚部(32종)

魚部는 대분류와 소분류를 합쳐서 53종이나, 대분류는 30종이다. 대분류와 소분류 중에서 식용으로 할 수 있는 肉部를 중심으로 32종의 독성유무를 분류했다. 식용으로 할 때 특별히 독성이 있는 魚部類는 별도로 부연하여 설명했다.

- (1) 이어육(鯉魚肉, 잉어고기): 性寒(一云平), 味甘, 無毒
- (2) 죽어(鯽魚, 붕어): 性溫(一云平), 味甘, 無毒
- (3) 오적어(烏賊魚肉, 오징어고기): 性平, 味酸
- (4) 여어(蠡魚, 가물치): 性寒, 味甘, 無毒
- (5) 만려어(鰻鱺魚, 뱀장어): 性寒(一云平), 味甘, 無毒(一云微毒)
- (6) 해만(海鰻, 갯장어): 性平, 有毒
- (7) 교어육(鮫魚肉, 상어고기): 性平, 無毒(一云小毒)
- (8) 켈어(鰩魚, 쏘가리): 性平, 味甘, 無毒(一云微毒)
- (9) 청어(靑魚, 청어): 性平, 味甘, 無毒
- (10) 석수어(石首魚, 조기): 性平, 味甘, 無毒
- (11) 치어(鱸魚, 송어): 性平, 味甘, 無毒
- (12) 노어(鱸魚, 농어): 性平, 味甘, 小毒
* 비록 小毒이 있으나 병을 발생시키는 않는다.
- (13) 점어(鮎魚, 메기): 性暖, 味甘, 無毒
- (14) 선어(鱸魚, 드렁허리): 性大溫, 味甘, 無毒
- (15) 비목어(比目魚, 가자미-광어): 性平, 味甘, 無毒

(16) 공어(魷魚, 가오리): 大毒

* 꼬리(尾)에 大毒이 있으며 찢리면 해달의 가죽과 통발의 대를 끊어 먹어서 해독한다.

(17) 하둔(河狹, 복어): 性溫(一云涼), 味甘, 有毒(一云大毒)

* 맛이 비록 좋으나 修治를 하지 않으면 사람을 죽이니 삼가지 않으면 안 된다. 修治할때는 肝과 알과 脊內의 黑血을 깨끗이 씻어야 한다.

(18) 화어(杏魚, 대구): 性平, 味鹹, 無毒

(19) 팔초어(八稍魚, 문어): 性平, 味甘, 無毒

(20) 소팔초어(小八稍魚, 낙지): 性平, 味甘, 無毒

(21) 송어(松魚, 송어): 性平, 味甘, 無毒

(22) 연어(鱈魚, 연어): 性平, 無毒

(23) 백어(白魚, 뱀어): 性平, 無毒

(24) 추어(鰻魚, 미꾸라지): 性溫, 味甘, 無毒

(25) 황상어(黃桑頁魚, 짜가사리): 性平, 味甘, 無毒

(26) 후어(鰲魚, 게의 일종): 性平, 無毒

(27) 은조어(銀條魚, 은어): 性平, 無毒

(28) 해둔(海狹, 복어의 일종): 味鹹, 無毒

(29) 민어(鮒魚, 민어); 味美, 無毒

(30) 어자(魚鮓, 물고기젓): 性平, 味甘, 無毒

(31) 어회(魚膾, 생선회): 性溫, 味甘, 卵和中

*(32) 북어(北魚, 명태): 鹹溫, 虛勞風

*(33) 방어(魴魚, 방어): 味甘, 調和脾胃, 能助肺氣

이상의 33종의 魚部類중에서 약성이 평한 것이 20종이며, 溫(暖)한 것이 5종, 大溫한 것이 1종, 寒한 것이 3종, 약성이 기재되지 않은 것이 4종이다.

약성이 평한 20종은 오징어, 갯장어, 상어고기, 쏘가리, 청어, 조기, 송어, 농어, 광어, 대구, 문어, 낙지, 송어, 연어, 뱀어, 짜가사리, 후어, 은어, 물고기젓, 생선회 등이며, 溫(暖)한 5종은 붕어, 메기, 복어, 미꾸라지, 명태 등이고, 大溫한 1종은 드렁허리이며, 寒한 3종은 잉어, 가물치, 뱀장어 등이고, 약성이 기재되지 않았거나 없는 4종은 가오리, 해둔, 민어, 방어이다.

독성은 농어가 小毒, 갯장어가 有毒, 가오리, 복어가 大毒으로 기재되어 있다. 동의보감에 기재되지

Table 5. Part toxicity classification table(32종)

본초 ↓	독성→	有毒(有害)			無毒(無害)
		小毒(微毒)	有毒	大毒	
(1) 鯉魚肉					
(2) 鯽魚					
(3) 烏賊魚肉					
(4) 鱻魚					
(5) 鰻鱺魚					
(6) 海鰻			有毒		
(7) 鮫魚肉					
(8) 鰈魚					
(9) 青魚					
(10) 石首魚					
(11) 鱈魚					
(12) 鱸魚		小毒			
(13) 鮎魚					
(14) 鱈魚					
(15) 比目魚					
(16) 魷魚				大毒	
(17) 河豚				大毒	
(18) 吞魚					
(19) 八稍魚					
(20) 小八稍魚					
(21) 松魚					
(22) 鱈魚					
(23) 白魚					
(24) 鰻魚					
(25) 黃桑頁魚					
(26) 鱻魚					
(27) 銀條魚					
(28) 海豚					
(29) 鮰魚					
(30) 魚鮓					
(31) 魚膾					
* (32) 北魚					
* (33) 魴魚					

않았으나 일상에서 식용으로 많이 사용되는 魚類 중에는 북어, 방어가 있다⁶⁾.

2)-4 蟲部(20종)

蟲部는 대분류와 소분류를 합쳐서 95종이나, 대분류는 48종이다. 대분류와 소분류 중에서 식용으로 할 수 있는 것을 중심으로 20종의 독성유무를 분류했다. 식용으로 할 때 특별히 독성이 있는 蟲部類는 별도로 부연하여 설명했다.

- (1) 백밀(白蜜, 꿀): 性平(一云微溫), 味甘, 無毒
- (2) 귀육(龜肉, 거북이고기): 性溫, 味酸
- (3) 벌육(鼈肉, 자라고기): 性冷, 味甘
- * 오래 먹으면 사람의 수명을 단축하니 그 성이 냉하기 때문이다.

- (4) 대모육(瑇瑁肉, 대모살): 性平
- (5) 석결명육(石決明肉, 진복살): 性涼, 味鹹, 無毒
- (6) 해(蟹, 게): 性寒(一云涼), 味鹹, 有毒(一云微毒)
- * 8월(음력)이 지나고 먹을 수 있는 데, 서리가 오기 前에는 엄지발가락, 눈, 四足, 六足등에 毒이 있다.
- (7) 석해(石蟹, 가재): 溪澗 중에 서식하며 瘡疽를 치료한다.
- (8) 자패(紫貝, 굵은 조개): 性平, 無毒
- (9) 방합(蚌蛤, 금조개-바다 굵은 조개): 性冷(一云寒), 味甘, 無毒
- (10) 합리(蛤蜊, 참조개): 性冷, 味甘, 無毒
- (11) 차오(車螯, 큰조개): 性冷, 無毒
- (12) 문합, 해합(文蛤, 海蛤): 문채가 있는 것은 문합이고 문채가 없는 것은 해합이다.

Table 6. Insect part toxicity classification table(20종)

본초 ↓	독성→	有毒(有害)			無毒(無害)
		小毒(微毒)	有毒	大毒	
(1) 白蜜					
(2) 龜肉					
(3) 鼈肉					
(4) 瑇瑁肉					
(5) 石決明肉					
(6) 蟹			有毒		
(7) 石蟹					
(8) 紫貝					
(9) 蚌蛤					
(10) 蛤蜊					
(11) 車螯					
(12) 文蛤, 海蛤					
(13) 馬刀			有毒		
(14) 蜆					
(15) 蚶					
(16) 蝗					
(17) 淡菜			*有毒		
(18) 鰕		小毒			
(19) 田螺					
(20) 海螺					

- (13) 마도(馬刀, 말십조개): 性微寒, 味辛, 有毒
- (14) 현(蜆, 가막조개-바지락): 性冷(一云寒), 無毒
- (15) 감(蚌, 살조개): 性溫, 味甘, 無毒
- (16) 정(蛭, 가리땃): 性溫(一云寒), 味甘, 無毒
- (17) 담채(淡菜, 홍합-섭): 性溫, 味甘, 無毒
- (18) 하(鰕, 새우): 性平, 味甘, 小毒
- (19) 전라(田螺, 우렁이): 性寒, 味甘, 無毒
- (20) 해라(海螺, 갯고등): 바다에서 나는 소라로 目痛을 치료한다.

이상의 蟲部類 20종에서 약성이 평한 것이 4종, 溫한 것이 4종, 微寒(涼)한 것이 2종, 寒(冷)한 것이 7종이며, 약성이 기재되지 않은 것이 3종이다.

약성이 평한 4종은 꿀, 대모살, 굽은 조개, 새우등이며, 溫한 4종은 거북이 고기, 살 조개, 가리땃, 홍합이고, 微寒(涼)한 2종은 전복살, 말십조개이며, 寒(冷)한 7종은 자라고기, 게, 바다 굽은 조개, 참 조개, 큰 조개, 바지락, 우렁이 이고, 약성이 기재되지 않은 3종은 가재, 문합, 갯 고등이다.

독성은 게, 말십조개가 有毒, 새우가 小毒으로 기재되어 있다. *홍합(淡菜)은 無毒으로 기재되어 있으나, 실제로 식용으로 할 때 양력 5-6월의 산란철에 독성이 강해지는 시기이므로 독성유무를 살펴야 한다.

3) 果菜類(30종)

果部, 菜部는 대분류와 소분류를 합쳐서 214종이나, 대분류는 83종이다. 대분류와 소분류 중에서 식용으로 할 수 있는 果菜部를 중심으로 96종의 독성유무를 분류했다. 식용으로 할 때 특별히 독성이 있는 果菜類는 별도로 부연하여 설명했다.

3)-1 果部

- (1) 우근(藕根, 藕汁, 연근, 연근즙): 性溫, 味甘, 無毒
- (2) 귤(橘肉, 귤): 性冷, 味甘酸, 無毒
- (3) 유자(柚子, 유자): 味甘, 無毒
- (4) 유감자(乳柑子, 감자): 性大寒(一云冷), 味甘,

無毒

- (5) 대조(大棗, 대추): 性平(一云溫), 味甘, 無毒
- (6) 포도(葡萄, 포도): 性平, 味甘(一云甘酸), 無毒
- * 영옥(蓂蕒, 산포도): 味酸
- (7) 울자(栗子, 밤): 性溫, 味鹹, 無毒
- (8) 복분자(覆盆子, 나무딸기): 性平(一云微熱), 味甘酸, 無毒
- (9) 검인(芡仁, 가시연밥): 性平, 味甘, 無毒
- (10) 앵도(櫻桃, 앵도): 性熱(一云溫), 味甘, 無毒(一云微毒)

* 많이 먹어도 해가 없으나 다만 虛熱을 발생한다.

- (11) 매실(梅實, 매실): 性平, 味酸, 無毒
- (12) 모과(木瓜, 모과): 性溫, 味酸, 無毒
- (13) 홍시(紅柿, 감): 性寒(一云冷), 味甘, 無毒
- * 게(蟹)와 같이 먹으면 복통하고 吐瀉한다.
- (14) 여지(荔枝, 여지): 性平(一云微溫), 味甘(一云甘酸), 無毒
- (15) 용안(龍眼, 용안육): 性平, 味甘, 無毒
- (16) 도실(桃實, 복숭아): 性熱, 味酸, 微毒
- 안색을 좋게 하나 많이 먹으면 발열한다.
- (17) 행실(杏實, 살구): 性熱, 味酸, 有毒
- 많이 먹으면 정신을 傷하고 筋骨을 상한다.
- (18) 석류(石榴, 석류): 性溫, 味甘酸, 無毒
- (19) 이자(梨子, 배): 性寒(一云冷), 味甘微酸, 無毒
- (20) 임금(林檎, 사과): 性溫, 味酸甘, 無毒
- (21) 이실(李實, 오얏): 性平, 味甘
- * 뼈 속의 열을 치료하나 많이 먹어서는 안 된다.
- (22) 호도(胡桃, 호도, 추자): 性平(一云熱), 味甘, 無毒
- (23) 미후도(獼猴桃, 다래): 性寒, 味酸甘, 無毒
- (24) 해송자(海松子, 잣): 性小溫, 味甘, 無毒
- (25) 내자(柰子, 작은 사과): 性寒(一云冷), 味苦(一云苦澁), 無毒
- * 많이 먹으면 腹脹이 생긴다.
- (26) 진자(榛子, 개암): 性平, 味甘, 無毒
- (27) 은행(銀杏, 은행, 일명 백과): 性寒, 味甘, 有毒
- * 생으로 먹으면 咽喉를 자극하고 소아가 生으로 먹으면 驚氣를 발생한다.

Table 7. Fruit part toxicity classification table(30종)

본초 ↓	독성→	有毒(有害)			無毒(無害)
		小毒(微毒)	有毒	大毒	
(1) 藕根					
(2) 橘肉					
(3) 柚子					
(4) 乳柑子					
(5) 大棗					
(6) 蒲萄					
(7) 栗子					
(8) 覆盆子					
(9) 芡仁					
(10) 櫻桃					
(11) 梅實					
(12) 木瓜					
(13) 紅柿					
(14) 荔枝					
(15) 龍眼					
(16) 桃實		微毒			
(17) 杏實			有毒		
(18) 石榴					
(19) 梨子					
(20) 林檎					
(21) 李實					
(22) 胡桃					
(23) 獼猴桃					
(24) 海松子					
(25) 柰子					
(26) 榛子					
(27) 銀杏			有毒		
(28) 榧子					
(29) 椰子					
(30) 無花果					

(28) 비자(榧子, 비자): 性平, 味甘, 無毒

(29) 야자(椰子, 야자): 여름에 渴症을 풀어준다.

(30) 무화과(無花果, 무화과): 味甘

* 설사를 치료한다.

이상의 果部類 30종에서 약성이 平한 것이 11종,

小溫한 것이 1종, 溫한 것이 5종, 寒(冷)한 것이 6종, 大寒한 것이 1종, 熱한 것이 3종, 약성이 3종은 기재되어 있지 않다.

약성이 平한 11종은 대추, 포도, 복분자, 가시연밥, 매실, 여지, 용안육, 오얏, 추자, 개암, 비자 등이며, 小溫한 1종은 해송자이고, 溫한 5종은 연근, 밤,

모과, 석류, 사과 등이며, 寒(冷)한 6종은 꿀, 감, 배, 다래, 작은 사과, 은행 등이고, 大寒한 1종은 감자이며, 熱한 3종은 앵도, 복숭아, 살구 등이고 약성이 기재되어 있지 않은 3종은 유자, 야자, 무화과 등이다. 독성은 복숭아가 小毒, 살구, 은행이 有毒으로 기재되어 있다.

3)-2 菜部(66종)

(1) 생강(生薑, 생강): 性微溫, 味辛, 無毒

* 너무 많이 먹으면 시력과 筋力이 약해지고, 수명이 감소된다.

(2) 우자(芋子, 토란근): 性平(一云冷), 味辛, 有毒

* 우엽(芋葉, 토란잎): 性冷, 無毒

날것은 독이 있어 먹지 못하고 익혀서 먹으면 독이 없다.

(3) 오우(烏芋, 올매): 性微寒(一云冷), 味苦甘, 無毒(一云有毒)

(4) 동규(冬葵, 아욱): 性寒(一云冷), 味甘, 無毒

(5) 현(莧, 비름): 性寒, 味甘, 無毒

(6) 마치현(馬齒莧, 쇠비름): 性寒, 味酸, 無毒

(7) 만청(蔓菁, 순무): 性溫, 味甘, 無毒

(8) 나복(萊菔, 무우): 性溫(一云冷一云平), 味辛甘, 無毒

(9) 승채(菘菜, 배추): 性平(一云涼), 味甘, 無毒(一云微毒)

* 지나치게 먹으면 冷病을 발생하니 生薑으로 푼다.

(10) 죽순(竹筍, 죽순): 性寒, 味甘, 無毒

(11) 서과(西瓜, 수박): 性寒, 味甘極淡, 無毒

(12) 침과(楮瓜, 참외): 性寒, 味甘, 有毒(一云無毒)

(13) 백동과(白冬瓜, 동화): 性微寒(一云冷), 味甘, 無毒

(14) 호과(胡瓜, 물외): 性寒, 味甘, 無毒

(15) 개채(芥菜, 갓): 性溫, 味辛, 無毒

(16) 백개(白芥, 흰계자): 性溫, 味辛, 無毒

(17) 와거(蒿苳, 상치): 性冷(一云寒), 味苦, 微毒

* 냉이 있는 사람이 먹으면 배가 차진다.

(18) 고거(苦苳, 썸바귀): 性寒, 味苦

(19) 고채(苦菜, 고들빼기): 性寒, 味苦, 無毒(一云

小毒)

(20) 제채(薺菜, 냉이): 性溫, 味甘, 無毒

(21) 사삼(沙參, 더덕): 性微寒, 味苦, 無毒

(22) 제니(薺苳, 잔대): 性寒, 味甘, 無毒

(23) 길경(桔梗, 도라지): 性微溫(一云平), 味辛苦, 小毒

(24) 총백(蔥白, 파흰뿌리): 性涼(一云平), 味辛, 無毒

* 많이 먹으면 정신을 손상한다.

(25) 호충(胡蔥, 양파): 性溫, 味辛, 無毒

* 오래 먹으면 정신과 성품을 손상한다.

(26) 대산(大蒜, 마늘): 性溫(一云熱), 味辛, 有毒

* 오래 먹으면 간을 傷하며 눈을 어둡게 하고 머리털이 희게 된다.

(27) 소산(小蒜, 달래): 性溫(一云熱), 味辛, 小毒 一名역근, 一名완자

(28) 구채(韭菜, 부추): 性溫(一云熱), 味辛微酸, 無毒

* 養性을 하는 사람은 忌한다.

(29) 해채(薤菜, 염교): 性溫, 味辛苦, 無毒

(30) 형개(荊芥, 정가)性溫, 味辛苦, 無毒

(31) 자소(紫蘇, 차조기): 性溫, 味辛, 無毒

(32) 향유(香薷, 노야기): 性微溫, 味辛, 無毒

(33) 박하(薄荷, 박하): 性溫(一云平), 味辛苦, 無毒

(34) 가자(茄子, 가지): 性寒, 味甘, 無毒

(35) 수근(水芹, 미나리): 性平(一云熱), 味甘, 無毒

(36) 순채(蓴菜, 군채): 性寒(一云冷), 味甘, 無毒

(37) 요실(蓼葉, 여뀌엽): 性冷, 味辛, 無毒

(38) 호유(胡葵, 고수): 性溫(一云平), 味辛, 微毒

오래 먹으면 정신을 傷하고 健忘症과 腋臭症을 발생한다.

(39) 나륵(羅勒, 나륵): 性溫, 味辛, 微毒

(40) 임자(荏子, 들깨): 性溫, 味辛, 無毒

(41) 용규(龍葵, 가마중): 性寒, 味甘, 無毒

(42) 켈채(蕨菜, 고사리): 性寒滑, 味甘

* 오래 먹으면 陽氣가 약해지고, 脚弱, 眼昏, 脹滿이 발생한다.

(43) 목숙(苜蓿, 거여목): 莖葉性平, 根性涼, 味苦,

Table 8. Vegetables part toxicity classification table(66종)

본초 ↓	독성→	有毒(有害)			無毒(無害)
		小毒(微毒)	有毒	大毒	
(1) 生薑					無毒
(2) 芋子			有毒		
(3) 烏芋					無毒
(4) 冬葵					無毒
(5) 莧					無毒
(6) 馬齒莧					無毒
(7) 蔓菁					無毒
(8) 萊菔					無毒
(9) 菘菜					無毒
(10) 竹筍					無毒
(11) 西瓜					無毒
(12) 牒瓜					無毒
(13) 白冬瓜					無毒
(14) 胡瓜					無毒
(15) 芥菜					無毒
(16) 白芥					無毒
(17) 萵苣		小毒			
(18) 苦苣					無毒
(19) 苦菜					無毒
(20) 薺菜					無毒
(21) 沙參					無毒
(22) 薺萵					無毒
(23) 桔梗		小毒			
(24) 蔥白					無毒
(25) 胡蔥					無毒
(26) 大蒜			有毒		
(27) 小蒜		小毒			
(28) 韭菜					無毒
(29) 薺菜					無毒
(30) 荊芥					無毒
(31) 紫蘇					無毒
(32) 香薷					無毒
(33) 薄荷					無毒
(34) 茄子					無毒
(35) 水芹					無毒
(36) 蓴菜					無毒
(37) 蓼葉					無毒
(38) 胡葵					無毒

본초 ↓	독성→	有毒(有害)			無毒(無害)
		小毒(微毒)	有毒	大毒	
(39) 羅勒		小毒			
(40) 荳子					無毒
(41) 龍葵					無毒
(42) 蕨菜					無毒
(43) 苜蓿					無毒
(44) 蘘荷		小毒			
(45) 蕺菜			有毒		
(46) 芸薹			有毒		
(47) 蒼蘆		小毒			
(48) 蒹藜		小毒			
(49) 蘘萆					無毒
(50) 蛄瓠					無毒
(51) 木耳					無毒
(52) 桑耳		小毒			
(53) 槐耳					無毒
(54) 石耳					無毒
(55) 菌子					無毒
(56) 松耳					無毒
(57) 海菜					無毒
(58) 海藻					無毒
(59) 海帶					無毒
(60) 昆布					無毒
(61) 甘苔					無毒
(62) 鹿角菜					無毒
(63) 萆蒿					無毒
(64) 木頭菜					無毒
(65) 白菜					無毒
*(66) 南瓜					無毒

無毒

- (44) 양하(蘘荷, 양하): 性微溫, 味辛, 小毒
- (45) 즈채(蕺菜, 멀, 어성초): 性微溫, 味辛, 有毒
* 오래 먹으면 陽氣를 傷한다.
- (46) 운대(芸薹, 평지): 性溫(一云涼), 味辛, 有毒
* 오래 먹으면 陽氣를 傷한다.
- (47) 군달(蒼蘆, 근대): 性平, 微毒
* 많이 먹으면 胃를 傷한다.
- (48) 파릉(蒹藜, 시금치): 性冷, 微毒

* 많이 먹으면 다리를 傷한다.

- (49) 번루(蘘萆, 애항숙): 性平(一云微寒), 味酸(一云甘鹹), 無毒
- (50) 첨호(蛄瓠, 단박): 性冷, 味甘, 無毒(一云微毒)
- (51) 목이(木耳, 나무버섯): 性寒(一云平), 味甘, 無毒
- (52) 상이(桑耳, 뽕나무버섯): 性平(一云溫), 味甘, 微毒
- (53) 괴이(槐耳, 괴화나무버섯): 五痔를 치료하고

益氣한다.

- (54) 석이(石耳, 돌옷): 性寒(一云平), 味甘, 無毒
- (55) 균자(菌子, 땅에 돋은 버섯): 性寒
- (56) 송이(松耳, 송이버섯): 性平, 味甘, 無毒
- (57) 해채(海菜, 미역): 性寒, 味鹹, 無毒
- (58) 해조(海藻, 말): 性寒, 味苦, 鹹無毒(一云小毒)
- (59) 해대(海帶, 다시마): 소복통, 부종, 종양을 치료한다.
- (60) 곤포(昆布, 곤포): 性寒, 味鹹, 無毒
- (61) 감태(甘苔, 단감): 性寒, 味鹹
- (62) 녹각채(鹿角菜, 청각): 性大寒, 無毒(一云微毒)
- (63) 누호(萹蒿, 물쭈): 味甘辛
- (64) 목두채(木頭菜, 두릅): 性平, 無毒
- (65) 백채(白菜, 머위): 性平, 無毒
- * (66) 남과(南瓜, 호박): 甘溫, 補中益氣

이상의 菜部類 66종에서 약성이 평한 것이 10종, 微溫한 것이 5종, 溫한 것이 18종, 性涼한 것이 1종, 微寒한 것이 3종, 寒滑한 것이 1종, 寒(冷)한 것이 24종, 大寒한 것이 1종, 약성이 3종은 기재되어 있지 않다.

약성이 평한 10종은 토란근, 배추, 미나리, 거여목, 근대, 애항숙, 뽕나무버섯, 송이버섯, 두릅, 머위, 微溫한 5종은 생강, 도라지, 양하, 어성초, 노야기, 溫한 18종은 부추, 엽교, 정가, 차조기, 박하, 고수, 나뭇, 들깨, 운대, 性涼한 1종은 총배, 微寒한 3종은 울매, 동화, 더덕, 寒滑한 1종은 고사리, 寒(冷)한 것이 24종은 아욱, 비름, 쇠비름, 죽순, 수박, 참외, 물외, 상치, 씀바귀, 고들빼기, 잔대, 가지, 군채, 여뀌엽, 가마중, 시금치, 단박, 목이버섯, 돌옷, 균자, 미역, 말, 곤포, 단감, 大寒한 1종은 청각, 약성이 기재되지 않은 3종은 괴화나무버섯, 다시마, 물쭈 등이다.

이상의 66종의 菜部類중에서 독성이 있는 것은 12종이며 독성이 小毒으로 기재된 것은 상치, 도라지, 달래, 나뭇, 양하, 근대, 시금치, 뽕나무버섯 등이고, 有毒은 토란, 마늘, 멸(어성초), 평지 등이다.

일상에서 채소와 양념으로 다용되는 생강, 배추, 상치, 총배, 양파, 마늘, 달래, 고사리, 근대, 시금치

등의 10종은 약성론을 기준으로 볼 때, 지나치게 많이 식용하면 독성이 있는 것으로 기재되어 있다.

정가(형개), 자소(차조기), 박하 등이 菜部에 기재된 것은 16세기에 채소로 활용되었다는 것을 추정해볼 수 있으며, 동의보감에 기재되지 않았으나 일상에서 식용으로 많이 사용되는 菜類중에는 호박(南瓜)이 있다.⁶⁾ 호박이 기재되지 않은 것은 16세기가 지나서야 우리나라에 호박이 유입된 것으로 추정해볼 수 있다.

4) 草木類

草部, 木部는 대분류와 소분류를 합쳐서 425종이나, 대분류는 283종이다. 대분류와 소분류 중에서 식용으로 할 수 있는 草木部를 중심으로 17종의 독성유무를 분류했다. 식용으로 할 때 특별히 독성이 있는 果菜類는 별도로 부연하여 설명했다.

(4)-1 草部(8종)

- (1) 인삼(人參, 심): 性微溫(一云溫), 味甘(一云味苦), 無毒
- (2) 차전자(車前子, 질경이씨): 性寒(一云平), 味甘鹹, 無毒
* 根, 葉은 吐衄, 尿血, 血淋에 즙을 내어 복용한다. 의학입문에 약으로 사용할 때는 질경이 씨를 사용하지 않고 根, 葉을 사용한다.
- (3) 서예(薯蕷, 마): 性溫(一云平), 味甘, 無毒
- (4) 황기(黃芪, 단너삼 뿌리): 性微溫, 味甘, 無毒
- (5) 방풍(防風, 방풍나물 뿌리): 性溫, 味甘辛, 無毒
* 방풍씨앗은 식용으로 쓰면 향이 좋고 중풍을 예방한다.
- (6) 결명자(決明子, 초결명): 性平(一云微寒), 味鹹苦, 無毒
- (7) 인진호(茵陳蒿, 더위지기): 性微寒(一云涼), 味苦辛, 無毒(一云小毒)
- (8) 백호(白蒿, 다복쭈): 性平, 味甘, 無毒
- (9) 애엽(艾葉, 약쭈): 性溫(一云熱), 味苦, 無毒
- (10) 노회(盧薈, 알노회): 性寒, 味苦, 無毒
- (11) 포공초(捕公草, 민들래): 性平, 味甘, 無毒

Table 9. Herbal part toxicity classification table(8종)

본초 ↓	독성→	有毒(有害)			無毒(無害)
		小毒(微毒)	有毒	大毒	
(1) 人參					無毒
(2) 車前子					無毒
(3) 薯蕷					無毒
(4) 黃芪					無毒
(5) 防風					無毒
(6) 決明子					無毒
(7) 茵陳蒿					無毒
(8) 白蒿,					無毒
(9) 艾葉,					無毒
(10) 盧薈					無毒
(11) 捕公草					無毒

이상의 草部類 11종에서 약성이 평한 것이 3종, 微溫한 것이 2종, 溫한 것이 3종, 微寒한 것이 1종, 寒한 것이 2종이다.

약성이 평한 종은 초결명, 다복쑥, 민들래, 微溫한 3종은 인삼, 황기, 溫한 3종은 마, 방풍, 약쑥, 微寒한 1종은 인진, 寒한 것이 2종은 차전자, 알노회이다.

동의보감 草部類(上,下)의 264종에서 이상의 11종의 草部類는 식이본초로 많이 활용되고 있는 것들이다. 동의보감에서는 독성이 무독으로 기재 되어 있으나, 약성이 溫한 것으로 인삼, 황기, 약쑥 등은 체질이 더운 소양인, 태양인에게 장복을 금해야 하며, 약성이 寒한 인진, 노회는 체질이 찬 소음인, 소양인에게는 장복을 금해야 한다.

(4)-2 木部(9종)

- (1) 건칠(乾漆, 마른 옷): 性溫, 味辛, 有毒
- (2) 치자(梔子, 치자): 性寒, 味苦, 無毒
- (3) 고다(苦茶, 작설차): 性微寒(一云冷), 味甘苦, 無毒
- (4) 위모(衛矛, 화살나무一名鬼箭羽): 性寒, 味苦, 無毒(一云小毒)
- (5) 촉초(蜀椒, 초피나무열매): 性熱, 味辛, 有毒(一云小毒)

(6) 해동피(海桐皮, 엄나무 껍질): 性平(一云溫), 味苦, 無毒

(7) 상실(橡實, 굵은 도토리): 性溫, 味苦澁, 無毒

(8) 저근백피(樗根白皮, 가죽나무 뿌리껍질): 性涼, 味苦, 有小毒

(9) 호초(胡椒, 후추): 性大溫, 味辛, 無毒

* 일체의 생선독, 육식독, 자라독, 균, 버섯 등의 毒을 다스린다.

이상의 木部類 9종에서 약성이 평한 것이 1종, 微溫한 것이 1종, 熱한 것이 1종, 溫한 것이 2종, 大溫한 것이 1종, 涼한 것이 1종, 寒한 것이 2종이다.

약성이 평한 1종은 엄나무 껍질, 微溫한 1종은 작설차, 熱한 것이 1종은 초피나무열매, 溫한 2종은 건칠, 도토리, 大溫한 1종은 후추, 涼한 1종은 가죽나무 뿌리껍질, 寒한 2종은 치자, 화살나무이다. 독성이 있는 것은 건칠, 후추이다.

동의보감 草部類(上,下)의 158종에서 이상의 9종의 木部類는 식이본초로 많이 활용되고 있는 것들이다. 木部の 건칠은 약성이 溫하여 체질이 더운 소양인, 태양인에게 부작용을 초래하므로 특히 주의를 요하는 식이본초이다.

Table 10. Trees part toxicity classification table(9종)

본초 ↓	독성→			無毒(無害)
	小毒(微毒)	有毒	大毒	
(1) 乾漆		有毒		
(2) 梔子				無毒
(3) 苦茶				無毒
(4) 衛矛				無毒
(5) 蜀椒				無毒
(6) 海桐皮				無毒
(7) 橡實				無毒
(8) 栲根白皮				無毒
(9) 胡椒	小毒			

결론

동의보감 탕재편에 기재된 식이본초의 독성유무를 분류 연구하여 다음과 같이 결론을 얻었다.

1. 동의보감 탕재편 식이본초에서 독성이 있는 품목은 다음과 같다.
 - 1) 水穀類에서 水部는 옥류수, 벽해수, 千里水, 온천수, 냉천수 등의 4종이며, 穀部는 두부와 술 등의 2종이다.
 - 2) 動物類에서 禽獸部는 원앙새, 말고기, 돼지고기, 노새고기 등의 4종이며, 魚部는 농어, 갯장어, 가오리, 복어 등의 4종이고, 蟲部는 게, 말십조개, 새우 등의 3종이다.
 - 3) 果菜類에서 果部는 복숭아, 살구, 은행 등의 3종이며, 菜部類는 상치, 도라지, 달래, 나릅, 양하, 근대, 시금치, 뽕나무버섯, 토란, 마늘, 멸(어성초), 평지 등의 13종이다.
 - 4) 草木類에서 독성이 있는 것은 草部의 식이본초는 없으며, 木部는 건칠, 후추 등의 2종이다.
2. 한약의 약성론 측면에서 장기적으로 식용, 약용으로 할 때 독성이 있는 품목은 다음과 같다.

動物類의 蟲部에서 자라고기 1종이며, 果菜類에서 果部의 앵도, 복숭아, 오얏, 작은사과, 은행, 등의 5종이고, 菜部의 생강, 배추, 상치, 총백, 양파, 마늘, 부추, 고사리, 어성초(멸), 평지, 근대, 시금치 등의

12종이다. 草木類에서 건칠, 후추 등의 2종이다.

3. 동의보감 탕액편의 독성분류는 유효성분을 命名한 것이 아니라, 약물전체, 혹은 약물의 부분적인 부위에 대하여 한약의 약성론의 측면과 경험적인 측면에서 독성을 제시하였다.
4. 식이본초의 독성감별기준은 유효성분론, 한약의 약성론, 인간의 체질론, 약물과 다른 약물의 상호작용 등의 4가지를 동시에 고려해야 할 필요성이 있다.
 - 1) 독성감별에 있어서 유효성분만을 추출, 분석, 정제하여 구분하는 것은 인간의 체질론을 고려하지 않은 것이다.
 - 2) 기미론적 독성감별은 한약의 약성론과 인간의 체질론에 근거한 것이므로 같은 약이라도 약과 인체의 상호반응에 의해서 독성과, 비독성으로 작용한다.
 - 3) 약물과 다른 약물의 상호작용에 의하여 독성으로 작용하는 품목은 감+게, 인삼, 사삼+여로, 식초+조갯살, 우유+신음식물(酸物), 우유+생선회, 파, 부추+꿀, 메기+형개, 무우+숙지황 등의 8종이 있다.
5. 한의학의 기미론적 독성감별은 한약의 약성론과 인간의 체질론에 입각하여 재정립해야 할 필요성이 있다.
 - 1) 동의보감에 기재된 식이본초는 19세기에 창안

된 체질의학이 나오기 전에 구성된 것으로서 인간의 체질론에 의한 독성의 유무는 구분하지 않았다.

- 2) 인간의 체질론에 의한 독성유무는 약성과 사상체질론에 근거한 것으로 21세기인 오늘날 다시 구분해야 필요성이 있다.
6. 식이본초의 독성에 의한 중독은 자연약물의 칠정작용인 相畏, 相殺의 원리로 해독시킬 수 있다. 옷은 닭, 가오리 꼬리는 해달의 가죽, 반하는 생강, 독성의 해독작용은 콩 등의 예와 같다.
7. 오늘날 식이본초를 건강보조식품, 식용으로 사용 할 경우에는 반드시 의학적인 방법인 기미론에 입각하여 독성유무를 고려해야 필요성이 있다.

참고문헌

1. Han BR. *Sangayorok newly to read and study*. Seoul: Gung-jung-eum-shick-yeon-gu-won. 2007: 4-30.
2. Huh J. *Dong-ui-bo-gam translated into Korean*. Seoul: Namsandang. 1998: 634, 1172, 1084-1232.
3. Wo OB. *Shin-nong-bon-cho-kyung*. Seoul: Uisungdang. 2003: 27, 150, 234.
4. Bae BC. *Geum-suck-huang-jeh-nae-kyung (somoon)*. Seoul: sungbosa. 1999:673-674.
5. Sohn HR. Re-illumination of Huh Jun's Medical Theory. *Gu-Am-Hak-bo*. 1997;5:18
6. Park YH. *Ui-gam-jung-ma(Yak-sung-ga)*. Seoul: Daesung- Uihaksa, 1999.
7. Roh JE. "A Literatur Study on the Floral oriental herber in decortion part of Dong-ui-bo-gam", 2007.