

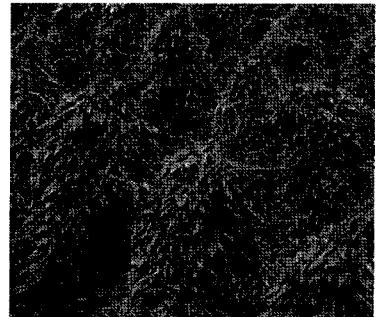
경상북도

Andong



안동산약

안동산약(마)은 사포닌, 뮤신, 아르기닌, 콜린, 칼륨 등 약용성분이 높고 비타민, 미네랄, 단백질 등의 필수 영양성분이 풍부한 알칼리성 건강식품으로 생 산약과 분말, 가공품으로 판매되고 있습니다.



01 · 유래

마는 중국 원산으로 약초로 재배하며 산지에서 자생하였으나 우리나라에서는 약 100여 년 전부터 산지 또는 농가에서 재배되기 시작하였습니다.

02 · 특성

흔히 산지에서 자생하는 것을 산약(병마)이라고 부르며, 산약은 장마보다 덜 연하고 수분 함유량이 장마에 비해 적으며 산약은 경북 안동에서 많이 생산되어 전국생산량의 60%~70% 정도를 차지하고 있습니다. 마는 한방에서 산약이라고 하며, 둉이뿌리는 식용/약용으로 이용하고 있습니다.



| 상표명 |
안동산약

| 권리자 |
사단법인안동 산약(마)연합회

| 등록번호 |
제 27호

| 상품분류 |
제 31류 식용산약(신선한 것)

연락처
사단법인 안동산약(마)연합회
054-855-7888



전라남도

Yeongam



영암무화과

지중해 연안 소아시아의 카리카
지방이 원산지로 뽕나뭇과에
속하며 과육은 꽂반침과 씨방이
발달하여 된 것으로 단백질과
섬유질이 많은 알칼리성 영양
과일입니다.



| 상표명 |
영암무화과

| 권리자 |
영암무화과 생산자단체영농조합법인

| 등록번호 |
제 23호

| 상품분류 |
제 31류 신선한 무화과

연락처
영암무화과 생산자단체영농조합법인
061-462-6010

01

• 유래

우리나라에는 1800년대 후반 개화기에 일본에서 도입된 것으로 보이며 1900년대 초 브론스워 계통의 품종이 목포를 비롯한 여수와 남도의 도서지방과 항구도시를 비롯한 지역에 올타리와 정원수로 심어졌었습니다. 무화과가 재배 과수로 자리 잡은 것은 1930년대 초 목포의 갓바위에서 시작되었으며 재배된 무화과는 주로 목포와 도심에 바구니와 햄지박에 담아 노점에서 판매되는 이색적인 과실로 알려졌습니다.

02

• 특성

무화과는 과육이 무르고 껍질을 벗기면 흰색의 끈적끈적한 유액이 나오는데 이는 피신이라는 단백질 분해효소가 있고 무화과의 칼슘함량은 우유보다 많으며 많이 먹어도 배탈이 나지 않기 때문에 노약자나 임산부들이 즐겨 찾는 과일입니다. 1930년대 초 영암지역에 무화과 재배단지를 조성하면서 무화과의 주산지로 자리 잡게 되었습니다.

