

무공해 산채 · 약초라도 헐가 될 수 있다!

산 · 약초 식별법 정확히 알고 채취해야

산림청은 산채 · 약초 등의 채취를 맞아 무분별한 채취로 산림자원이 훼손되고 아울러 유독성 산채 · 약초의 채취 · 식용으로 생명을 잃는 경우가 있어 주의를 당부했다.

산채 · 약초 채취시 산주의 동의를 얻은 경우에는 신고 없이 채취 할 수 있으나, 무분별한 채취는 산림법 제116조규정에 따라 최고 2천만원 이하의 벌금을 받게되어 있다고 밝혔다.

아울러 산림청은 산불방지기간이 끝나는 다음달 15일까지 산불방지를 위하여 입산동체구역에서의 산채 · 약초 채취를 위한 일반인 출입통제를 강화할 계획이다.

최근 친자연적인 무공해 건강식품의 선호도가 높아지면서 일반인들이 식용 및 유독성 여부에 대한 구별없이 무분별하게 산채 등을 채취하여 먹음으로써 건강을 해치고 심지어는 목숨까지 잃는 사고가 발생할 우려가 있어 인명사고 예방을 위해 산림청에서는 다음과 같은 식별법을 제시했다. 따라서 식용과 유독식물 식별방법을 잘 알고 건강에 좋은 산채 · 약초류 등을 식용하는 것이 안전하다고 밝혔다.

유독식물의 일반적인 식별방법

- 형태, 색채 등에서 유난히 선명하거나 불쾌감을 주는것(천남성류 · 동의나물 · 개구리자리 · 미나리아재비 · 애기똥풀 · 피나물 등)
 - 불쾌한 냄새를 풍기는 것(도둑놈의 지팡이 · 누리장나무 · 독말풀 등)
 - 맛을 볼 때 혀를 찌르거나 마비시키는 등 독특한 맛을 주는것(얇은 부채 · 여로 · 박새 · 반하 · 천남성 등)
 - 약용식물에 비하여 가지의 수가 적은 것(천남성 · 여로 · 박새 · 할미꽃 등) 등이 있다.
- 일반적으로 약용식물로 알려진 식물중에서도 독성이 있어서 특별한 조치를 하지 않으면 유해한 식물(만병초, 투구꽃 등)이 있으며

아울러, 가장 좋은 방법은 의심스러운 식물은 식용하지 말고 잘 알려진 식용식물(더덕 · 두릅 · 고사리 · 도라지 · 참취 · 곰취 · 참나물 등) 및 약용 · 약초류(오미자 · 오갈피 · 시호 · 작약 · 참당귀 · 천마 · 삼지구엽초 · 황기 · 하수오 등)를 먹는 것이 안전하다고 강조했다.

※ 산나물 구별 방법 - 문의처 : 산림청 국립수목원
이유미 박사(☎ 031-540-1057)