



농업회사법인(유)
한국로하스식품
Korea Lohas Food
www.jugyeom.com

죽염에 대한 확신

아버지는 죽염을 만들기 전 주변에 아픈 분을 보시면 어떻게 하면 아프지 않고, 다시 건강하게 살 수 있을까? 라는 고민을 하셨습니다. 바로 그 고민이 한국로하스식품의 시작이었습니다. 할 수 있는 것이 없는 현실 많은 고민 끝에 내린 결론은 건강한 사람들이 건강을 잃지 않도록 하는 것 그래서 더욱 밝고 건강한 사회를 만드는 것이 아버지가 앞으로 해야 할 일이라 생각했습니다.

아버지께서 방법을 찾기 위한 고민과 독서, 자연의학을 공부하시면서 마침내 내린 결론은 식습관의 중요성이었습니다. 우리 선조들은 세끼 밥이 보약이라 하셨지요. 그 말에는 깊은 뜻이 있음을 알 수 있었습니다. 그 중에서 가장 기본적인 것 인간 생존에 필수불가결한 요소 공기, 물, 소금! 소금에 대해 깊게 공부 하였고, 죽염을 알게 되었습니다. 아버지는 죽염을 접할수록 너무나 놀랍고 경이로워 행복하셨습니다.

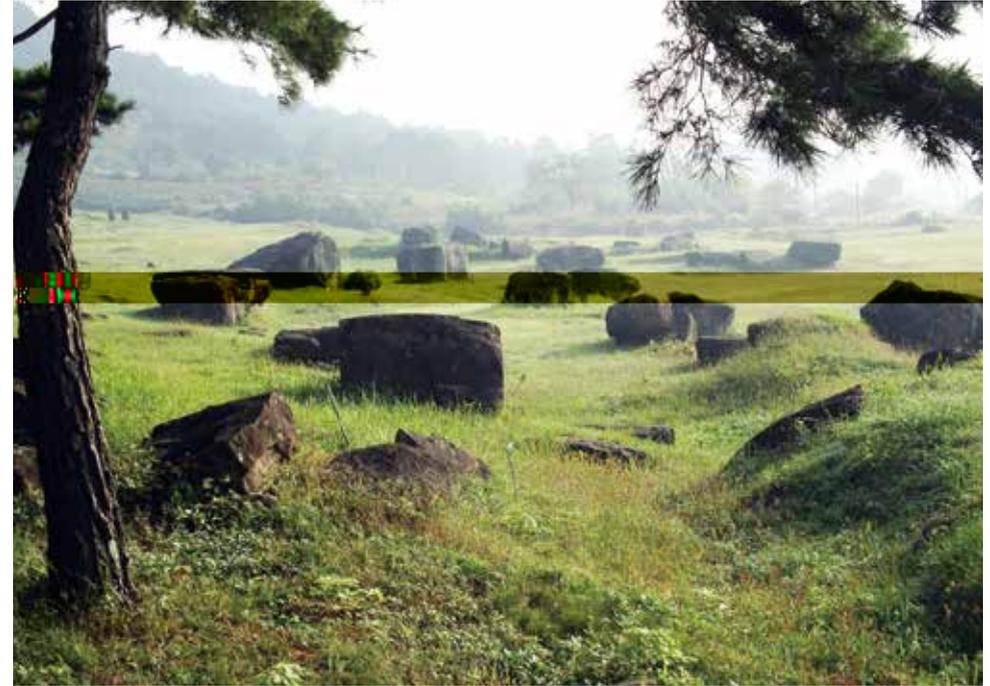
그래서 고향인 고창으로 내려와 집 주변 대나무 밭에서 직접 대나무를 베고, 인근 염전에서 생산되는 천일염을 구하여 순수 죽염을 만들어 사용하고, 주변 사람들에게 나눠 주셨습니다. 죽염을 알면 알 수록 죽염에 대한 아버지의 신념은 깊어 갔습니다.

우리 가족의 업이 된 죽염

이렇게 시작된 죽염 만들기가 이제 10년의 세월이 흐르는 동안 아버지를 도와 어머니와 아들이 서울에서 고창으로 내려와 함께 죽염을 만들게 되며, 우리 가족의 업이 되었습니다. 아들인 제가 아버지와 죽염을 함께 만들기 시작한지도 어느덧 7년 이란 세월이 흘러 갑니다.

처음 시작한 단지 혼자서 고군분투 하시는 아버지를 도와 드리기 위해 시작했던 일인데 이제는 아버지와 함께 죽염을 만들면서 가족이 함께 일 할 수 있다는 것이 좋고, 좋은 죽염을 만들어 우리 사회를 건강하게 만드는데 작은 도움이 될 수 있다는 것이 행복합니다. 우리 가족이 죽염을 만들게 된 것은 아버지의 죽염에 대한 믿음과 신념이 있었기 때문입니다. 1번, 2번, 3번...9번의 정성을 거쳐, 드디어 만들어 지는 보석 같이 반짝 반짝 빛나는 영롱한 죽염! 죽염 한알 한알은 우리 가족의 사랑과 노력의 결정체입니다. 앞으로도 죽염이 한국과, 더 나아가 세계의 여러 사람들에게 반짝 반짝 빛을 발할 수 있기를 바랍니다.

지난 10여년의 세월을 한결 같이 묵묵히, 걸어오신 고집스런 아버지를 존경합니다. 그런 아버지 곁에서 음으로 양으로 애쓰시는 어머니 사랑합니다. 앞으로도 우리가족이 건강하고 행복하게 죽염을 만들고, 사랑과 노력의 결정체가 아버지의 바람인 건강을 지키므로 행복한 사회를 만들 수 있기를 간절히 기도합니다.



생물권보전지역은 생물다양성 자원을 지속가능하게 이용하여 경제적 혜택을 얻고, 이 이익을 다시 생물다양성 보전에 활용하는 지속가능발전의 학습장입니다.

• 고창의 세계문화유산

고창생물권보전지역은 고창·부안갯벌람사르습지, 선운산도립공원, 운곡람사르습지, 고인돌 세계문화유산, 동림저수지야생동식물보호구역 등 우리나라의 대표적 자연자원과 역사, 문화자원을 볼 수 있는 곳입니다.

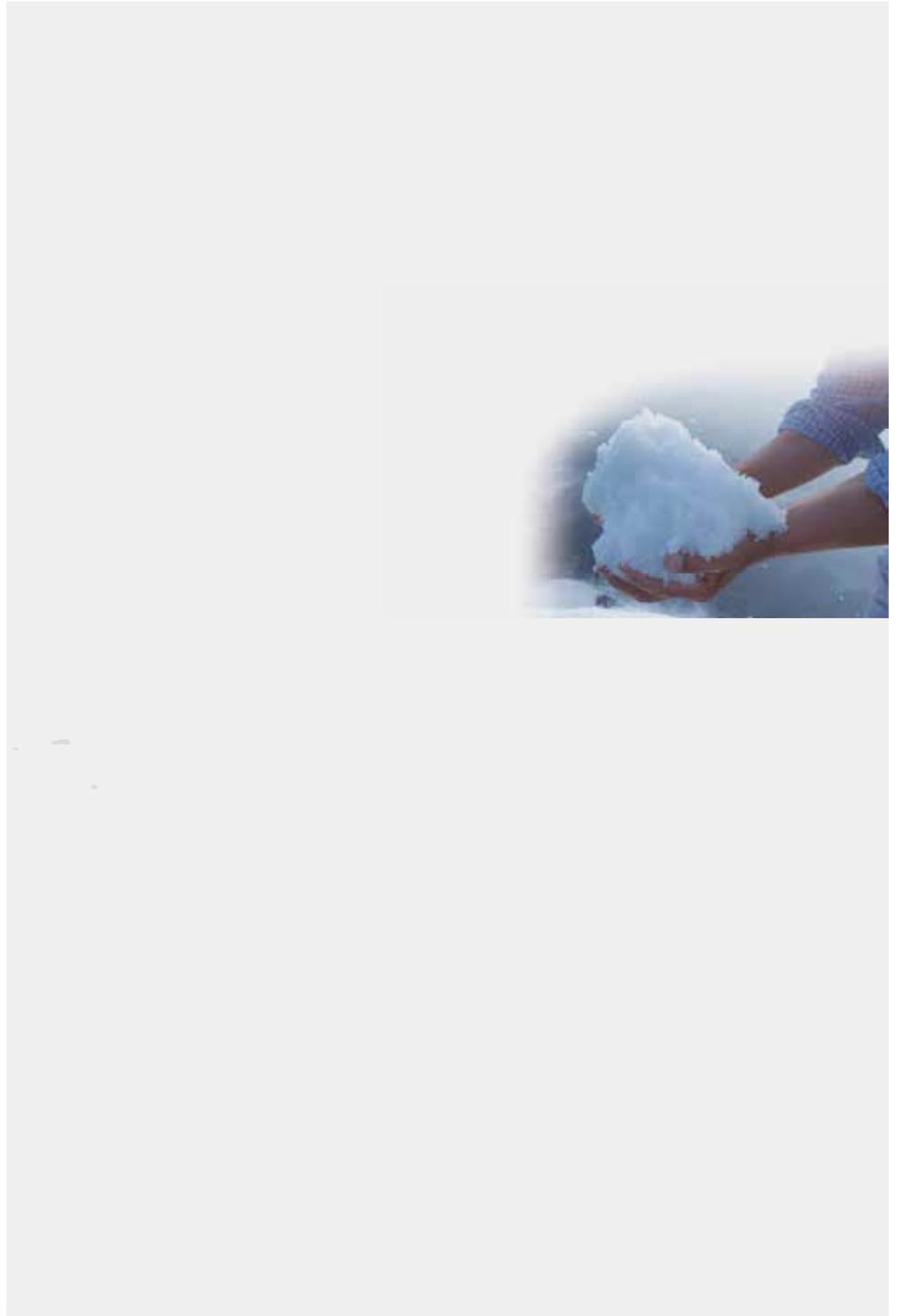
• 생태관광 활성화

갯벌체험과 내륙생태체험(복분자체험, 습지탐방 등) 등 생태관광을 통한 지역주민 수익창출로 지역경제 활성화를 꾀하고 있습니다.

• 관리제도 마련

고창생물권보전지역의 체계적 관리를 위해 생물권보전지역 관리 조례 마련, 관리위원회 구성 및 관리센터 설립을 추진하고 있습니다.

한국로하스식품은 고창 생물권보전지역에서 생산되는 최고 품질의 천일염을 원료로 사용하여 죽염을 제조 합니다.



링거액과 소금

옛 문헌에서 세종대왕은 체력이 약해질 때 천일염을 넣고 끓인 소금국을 먹었다고 한다. 일종의 현대의 생리식염수를 만들어 복용한 것인데, 천일염에는 인체에 필요한 미네랄이 풍부하여 신진대사 촉진에 도움이 되기 때문에 소금이 과거에 응급한 순간 약용으로 많이 이용되어 왔습니다.

우리가 흔히 링거액이라고 하는 것은 생리식염수에 염화칼륨 0.03%과 염화칼슘 0.033%를 가한 것이며, 생리식염수는 증류수 100ml 속에 염화나트륨 0.9g을 함유한, 무색 투명한 혈청과 등장(等張)인 용액이다. 인체에 주사하면 전염병·중독 등으로 인한 수분 손실을 보충하고, 혈압의 회복과 독소의 배설을 촉진하는 효과가 있는 것으로 알려져 있습니다..

그리고 포도당액은 링거액에 포도당 0.1%를 더 한 것으로 모두 혈액 성분과 가깝게 만든 것입니다. 이렇듯 우리 실상에는 소금이 건강과 밀접한 곳에서 중요하게 사용되고 있습니다.



죽염이란?

죽염은 미네랄이 풍부한 서해안 천일염을 대나무통에 넣어, 황토를 더하여 가마에서 소나무, 송진 불로 800~1500℃의 고온에서 1~9번의 법제과정을 거친 소금입니다.

고온의 법제과정을 거친 죽염은 인체에 불필요한 천일염의 간수와 불순물을 제거하고, 중금속 등의 유독성물질을 순화하여, 소금 본래의 맛과 유용한 기능을 살린 미네랄이 풍부한 소금입니다.

소금을 불로 법제한 죽염은 세계 유일의 소금 가공법입니다. 죽염은 인체의 조화와 균형을 유지하는데 매우 유용한 식품입니다.

죽염은 우리 선조들의 지혜와 장인정신의 결정체입니다.

서운사죽염은



국내에서의 연구성과 (자세한 내용은 개인적으로 인터넷 등에서 살펴보시기 바랍니다. 의학적인 용어는 삭제하였다는 점 말씀드리겠습니다.)

연구성과

• 류호익교수의 연구성과

류교수는 "죽염은 분자 크기가 소금의 10분의 1인 3백~6백Å(옹스트롬)밖에 안돼 세포막 간의 이동이 쉬운 것이 특징"이라고 설명했다. 분자 구조가 큰 소금은 혈관 내에 체류하면서 수분을 끌어당기지만 분자 구조가 작은 죽염은 생체내 흡수와 배설이 잘된다. 또 죽염은 소금보다 나트륨이 적고 칼륨이나 칼슘이 많다는 것도 설명했다.

• 김영희교수의 연구성과

죽염은 소금처럼 염성을 지니고 있지만 산성인 소금과 달리 ph 11~13의 강알칼리인데다 무기질 함유량이 전혀 달라 새로운 물질로 봐도 된다는 의견은 이제는 별 이견이 없는 상태다. 영남대학 약리학교실의 김영희교수는 "일반소금과 죽염이 전혀 다른 물질이며, 적용해보면 스스로 알게된다."고 덧붙인다.

• 미국 하버드대 데이너파버 암 연구센터 검증

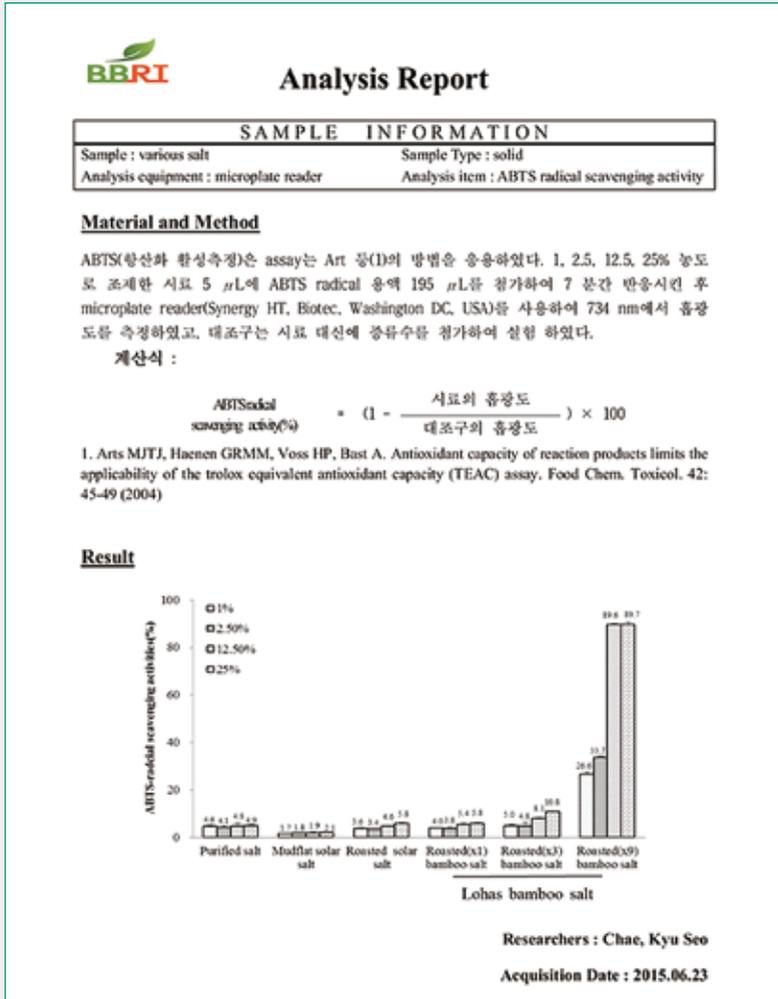
미국에서 죽염의 안전성을 처음 검증한 곳은 1996년 미국 하버드대 데이너파버 암 연구센터이다. [죽염의 안전성과 유효성에 대한 보고서]에서 "죽염은 일반소금과 달리 어떠한 독성도 나타내지 않았으며 다량을 섭취하더라도 부작용을 보이지 않는 안전한 물질"이라고 밝히고 "성분상에 있어서 순수소금과는 전혀 달라서 현저히 다른 주목할 만한 물질"이라고 결론을 내리고 있다.

• 중국에서의 연구

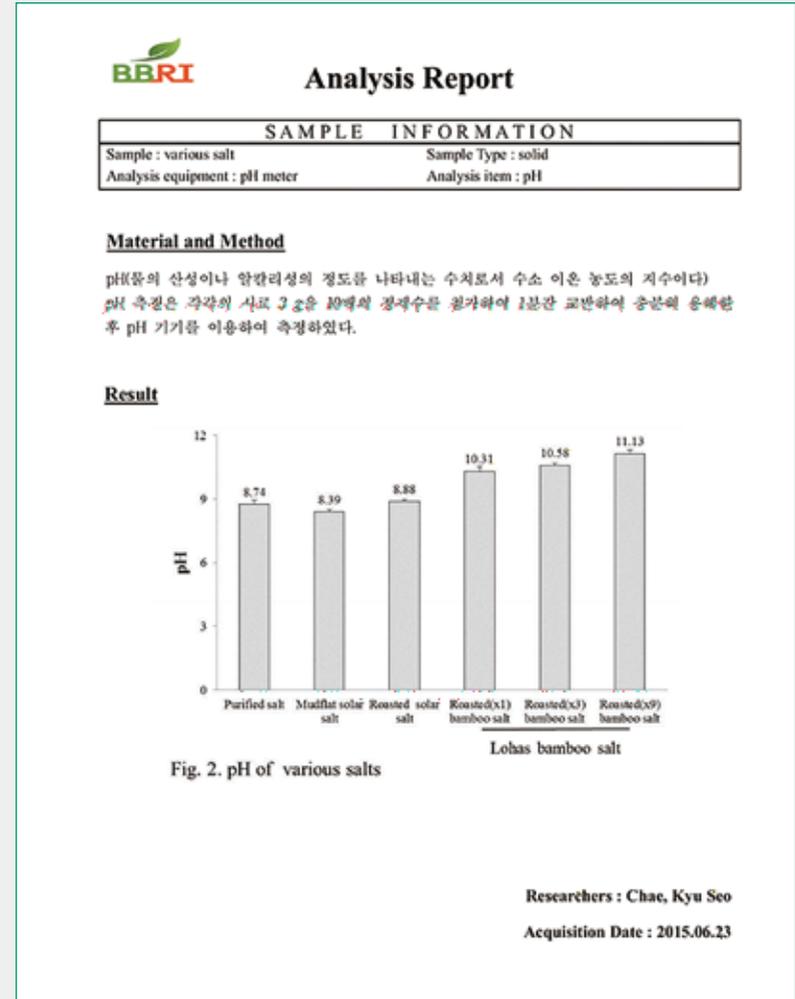
북경 섬유대의 김명관교수(북경 순환화학연구소장)는 식염과 죽염의 전도율을 측정하는 실험을 했다. 120cc의 물에 3%의 죽염을 용해시키고 가열후 전도율을 측정해본 결과 일반 식염에 비해 3/5 정도의 전도율을 보이는 것을 확인하였다. 전도율이 낮다는 것은 전기분해가 덜 되어 있는 상태이고 이는 곧 물질 자체가 활성화되어 있다는 것을 의미한다. 이는 식염보다 미량원소가 다량 포함되어 있는 것이 원인이라고 설명한다. "죽염의 구조하고 천일염의 구조가 다르게 관찰됩니다. 보통 NaCl은 구조학적으로 보게되면 입방체 구조를 가지고 있습니다. 그런데 X광 측정을 해보게 되면 죽염은 입방체에서 좀 떨어져 있고 조금 경사된 그런 각도를 가지고 있습니다. 이걸 화학적으로 분석할 때 에너기가 높은 상태로 봅니다. 그러니까 보통 천일염이 가지고 있는 에너지보다 죽염이 가지고 있는 에너지가 높은 것이 됩니다. 그러니까 에너지가 높다는 건 뭐냐면 체내에서 활동할 때 상당히 활동성이 강하다는 것을 말합니다. 그러니까 어떤 작용을 많이 할 수 있지요."

• 일본에서의 연구

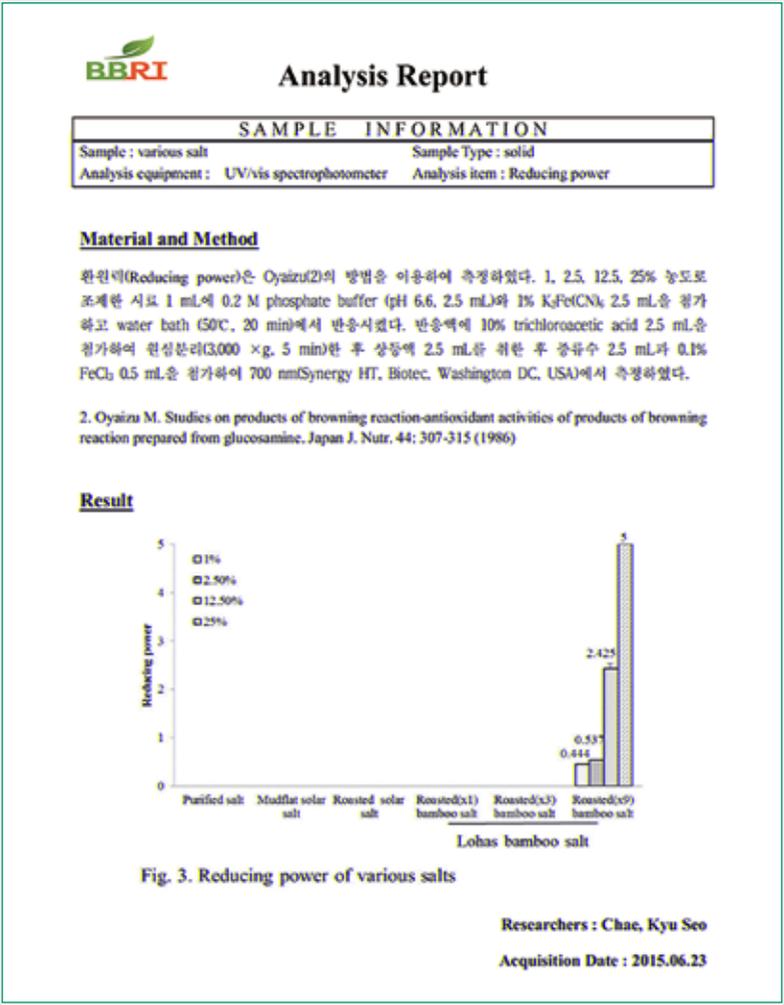
일본에서는 죽염을 황송죽(黄松竹)이라고 한다. 소금을 황토와 소나무와 대나무를 이용하여 법제한 것이라는 의미로 그러한 이름을 붙인 것이다. 죽염을 "과학자들이 발견할 수 있는 천재일우의 기회"라고 극찬한 나카야마씨와 지구상에 존재하는 식품 중에 환원력이 매우 뛰어난 식품이라고 주장한 하루야마씨 등이 죽염에 대한 관심을 불러일으키게 되어



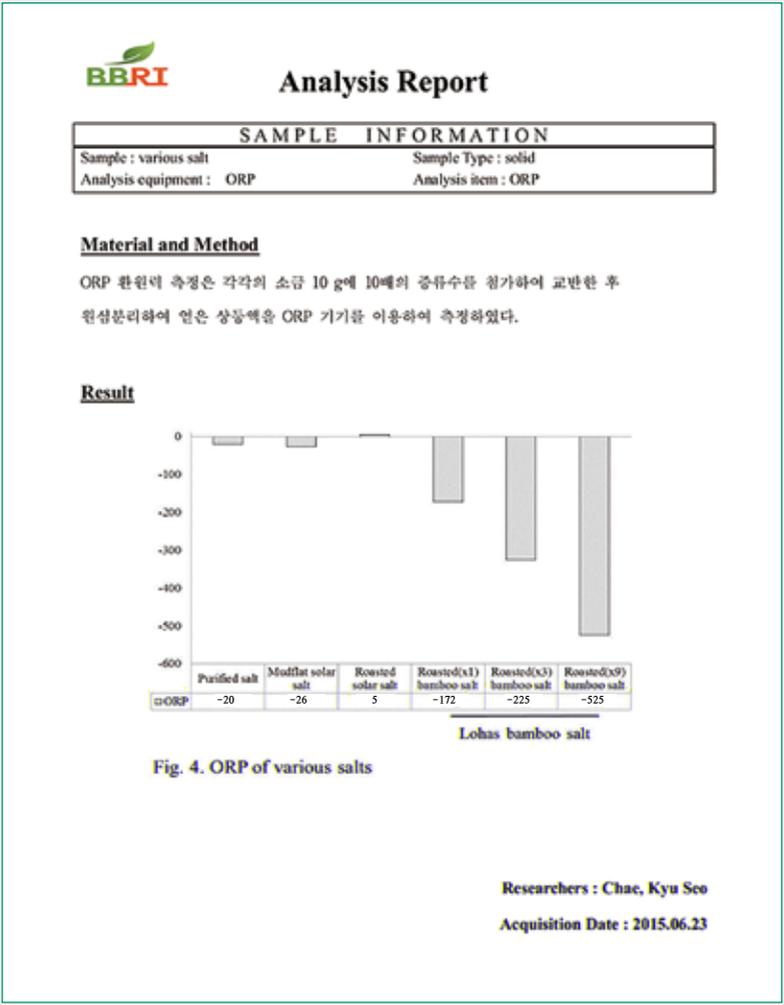
ABTS 항산화활성 측정 실험 결과 9번 구운 죽염은 다른 소금에 비하여 항산화활성이 높으며 농도가 진해질수록 더 높은 것을 확인할 수 있었습니다.



산도(pH)측정실험인체는 pH7.4의 약알칼리성 체액을 유지할 때 좋은 상태가 유지됩니다. 모유를 먹는 시기가 끝나면서부터 지속적인 나쁜 식생활 습관과 각종 스트레스, 대기오염 등에 의해 인체내에 쌓인 산성노폐물들은 신체의 기능을 저하시키고 각종 질병의 원인이 되고 있는 것입니다. 산성노폐물을 남기는 음식의 섭취를 줄이고 알칼리성 식품을 지속적으로 섭취하려 노력하는 것은 현대인들에게 매우 중요한 일이 되는 것이다. 제대로 법제된 죽염은 산성인 소금과는 달리 pH 11~13의 강알칼리성 식품입니다.



환원력 측정 실험에서는 9번 구운 죽염이 유독히 높은 환원력이 나타나는 것을 확인할 수 있으며 환원력 측정을 통해 다른 소금과 9번 구운 죽염이 큰 차이가 나는 소금임을 짐작 할 수 있습니다.



인체의 산화란 몸속에 노폐물과 독소가 점점 쌓여 신체기능이 퇴화되는 현상이며, 환원이란 면역 또는 정화작용을 통하여 노폐물이나 독소가 제거되어 신체기능이 정상화되는 현상을 말합니다. 우리 주변에는 몸을 산화시키는 물질이 많은 반면 환원시키는 물질이 극히 적은 상태입니다. 0mV를 경계로 마이너스 수치가 증가될수록 병이나 노화를 개선시키는 힘이 강하다고 볼 수 있으며 반대로 플러스 수치가 높을수록 독소가 축적되는 식품이라고 이해를 하면 됩니다.

소금 종류별 입자 구조

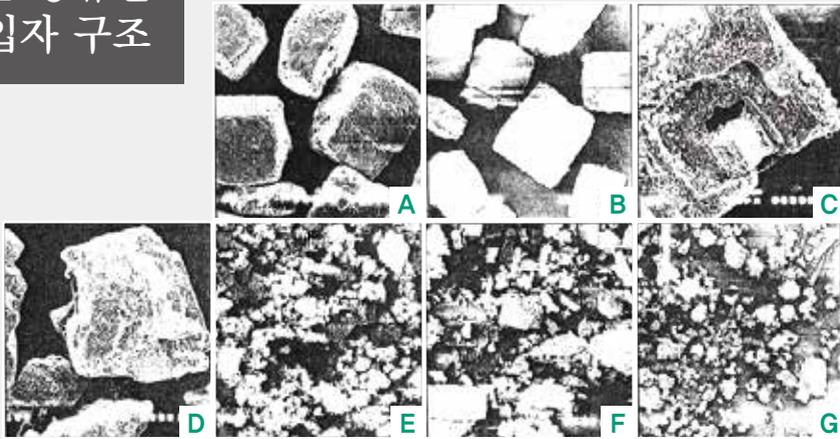


Fig. 1. Comparison of various kinds of salt viewed in the scanning electron microscope(X100).

A : NaCl, reagent grade B : PS, Purified salt C : CS, Chunil salt
 D : SS, Saeng salt E : GS, Gueun salt F : SK, Saeng Kum G : Bamboo salt

'소금의 종류별 미네랄 함량과 외형구조 비교 비교연구'
 부산대학교 식품영양학과 및 김지연연구소 하정옥, 박건영



실험



죽염과 일반 소금의 차이성 실험1 - 못의 변화



- 1 죽염, 천일염, 정제염 100g 씩 준비한다.
- 2 물 1000ml 부어 10% 농도의 용액을 만들고 녹슨못을 넣는다.
- 3 소금 용액에 녹슨못을 넣고 변화를 관찰한다.
- 4 7일 경과후 - 죽염수는 큰 변화가 없다.
 천일염은 못 일부가 닳아 나오고 물이 노랗게 산화됨.
 정제염은 못에 녹이 매우 두껍게 발생

죽염과 일반 소금의 차이성 실험2 - 톨리딘용액의 변화



- 1 재료 : 수돗물, 톨리딘용액, 소금(천일염, 정제염, 1, 3, 9회 죽염)
- 2 수돗물에 톨리딘용액을 넣는다.
 수돗물의 염소와 톨리딘용액이 반응하여 색이 노란색으로 변한다.
- 3 톨리딘용액과 반응하여 노란색으로 변한 수돗물에 소금을 넣어서 변화를 관찰한다.
- 4 정제염, 천일염에서는 변화가 보이지 않았으며, 1, 3 죽염은 약간의 변화가 보였으며, 9번 구운 죽염은 투입 후 바로 투명해지는 변화가 나타났다.

9번 구운 죽염 섭취방법



•알갱이

큰알갱이는 1~2개, 작은 것은 5~10개를 헛바닥 밑에 가만히 놓고 있으면 침이 고인다. 죽염이 녹은 이 침을 천천히 삼킨다. 하루에 15~30 차례 반복하여 섭취함을 권장한다.

•분말

죽염 1티스푼 정도를 입안에 넣고 있으면 침이 고인다. 침과 함께 죽염을 오랫동안 물고 있다가 조금씩 삼킨다. 40~50분 후 감잎차, 생강차 또는 생수를 마시면 좋다.

**죽염을 본인 침으로 녹여서 하면 자기 몸에 맞게 변하여 최고로 좋은 성분이 된다.
죽염은 하루 8g정도를 녹여 먹는 것을 권장한다.**

•마늘과 죽염

마늘을 통째로 후라이팬, 전자레인지에 구워 매운기를 순화한 후 껍질을 벗겨 마늘을 분말죽염에 듬뿍 찍어서 복용하는 방법이다. 하루에 마늘 한통씩 식후에 먹을 권을 권장한다. (식후 1일 3회- 1회 마늘 1통씩 죽염 듬뿍 찍어서)



섭취 시 주의사항

처음 죽염을 접하는 사람은 (섭취 1~7일간은) 죽염을 소량씩 자주 섭취한다. 몸의 적응도에 따라 차츰 양을 늘려 간다.

고혈압, 신장병이 있는 사람 또는 비위가 약한 사람은 아주 적은 양으로 시작하여 자기 몸에 맞춰가면서 양을 차츰 차츰 늘려 나간다.

몸에 특별한 질병이 없고 건강을 위하여서는 한달에 250g씩 꾸준히 먹는게 중요하다.



죽염의 다양한 활용법

모든 음식조리(고기, 생선, 김 구울 때, 국 찌개, 나물 등)에 사용, 김치, 장 담을 때

양치에

칫솔을 물에 적신 후 죽염을 짚어 칫솔질 한다. 이를 닦고, 잇몸을 부드럽게 마사지 후 가글을 1분간 하면 좋다.

입 냄새가 날 때

죽염을 수시로 물고 있다가 삼킨다.

과음했을 때

술 먹기 전에 죽염을 먹고, 술 먹은 후에도 먹는다.

감기기운이 있을 때

죽염은 살균효과가 아주 뛰어나다. 죽염으로 가글을 자주한다. 또한 죽염 섭취 후 40~50분 후 따뜻한 생강차를 함께 마신다.

코 청소

죽염을 복용하면서 죽염수를 만들어 콧속에 죽염수를 부어 코청소를 한다. 또는 죽염분말을 흡입한다.

목이 갈갈할 때

죽염을 침에 녹여 수시로 복용한다.

죽염찜질

죽염을 프라이팬에 넣어 뜨겁게 한 후 수건에 싸서 결린 부위에 대고 찜질을 한다.



고기 구울 때



생선 구울 때



국, 찌개 끓일 때



나물 무칠 때



장 담을 때



김치 담을 때



김 구울 때



양치에 사용



족욕, 반신욕, 전신욕에 사용



피부미용에 사용

피부에도 죽염!



• 죽염 세안법

따뜻한 물로 세안 후 ½ 티스푼 정도의 죽염을 손에 놓고 비빈 후 약 30초 동안 가볍게 마사지하듯 문지르고, 씻어낸 후 다시 한번 냉수로 세안한다.

• 죽염 팩

꿀, 우유, 물을 기호에 따라 선택하여 죽염과 1:1 비율로 혼합한다. 피부에 골고루 바른 후 10~15분 후 씻어낸다.

• 목욕탕에서 죽염 전신 마사지

샤워 후 죽염을 걸쭉한 상태로 켄 후 전신에 발라준다. 2~3 분 후 사우나실에 들어가 땀을 흠뻑 뺀 후 씻어낸다. 족욕, 반신욕에 죽염을 입욕제로 사용하여도 좋다.

• 죽염 마사지법

샤워 후 죽염 분말 3~4 티스푼을 적당히 개어서 전신에 스며들도록 가볍게 문지른 후 약 2~3분간 마사지한 후 씻어낸다. 온몸에 죽염을 바른 후 뜨거운 수건으로 몸을 감싸고 5~10분간 있다가 샤워를 하고 마지막에 냉수로 헹궈내면 좋다. 마사지 방법은 한 스푼 정도의 죽염에 물을 약간 떨어뜨려 걸쭉하게 개어 부위에 바른 후 5분 이상 지난 후 씻어낸다.



제품 소개

1번 구워 만든 선운산죽염

150g, 200g, 500g, 800g, 2.5kg, 5kg



ORP 수치 -100mv 이하

1번 법제과정을 거쳐 천일염의 간수가 제거 되어 맛이 쓰지 않고, 부드러운 끝 맛을 느낄수 있습니다.

3번 구워 만든 선운산죽염

150g, 200g, 500g, 800g, 2.5kg, 5kg



ORP 수치 -200mv 이하

3번 법제 과정을 거쳐 천일염의 간수가 제거되고, 죽염 특유의 오묘한 맛과 단맛이 배어 나오는 것을 느낄 수 있습니다.

9번 구워 만든 선운산죽염

45g, 250g, 1kg



ORP 수치 -450mv 이하

8번의 태운 과정 후 마지막 9번째는 1300~1500°C이상의 고온에서 용융과정을 거쳐 제조된 죽염 대나무의 죽력을 많이 함유하여 죽염특유의 맛과 향이 진하게 느껴집니다.

죽염수

110ml, 500ml, 10L, 18L



염도20% 염도5%

9번 구운 죽염을 맑은 물에 녹여 깨끗하게 정제한 액상 형태의 죽염입니다.

입안이 상쾌한 죽염

120g



우리 선조들은 치약이 없던 시절 소금으로 양치하며 치아를 관리 하셨습니다. 입안이 상쾌한 죽염은 죽염과 녹차, 상추, 가지, 박하를 혼합하여 만들었으며, 먹어도 되는 천연재료로 만들어 삼켜도 안심!!

미인은 죽염을 좋아해

130g



죽염을 곱게 분쇄하여 만든 미용죽염입니다.

미인은 죽염을 좋아해(유자)

120g



죽염과 유자를 혼합

미인은 죽염을 좋아해(백년초)

120g



죽염과 백년초를 혼합

미인은 죽염을 좋아해(박하&함초)

120g



죽염과 박하와 함초를 혼합

죽염 비누



녹차죽염비누



복분자죽염비누



솔잎죽염비누



황토죽염비누



여성초죽염비누



순수죽염비누

소금이 바뀌면
음식이 바뀌고,

음식이 바뀌면
건강이 바뀐다.

건강한 삶을 위한
변화의 첫걸음

선운산죽염



