



韓國藥膳研究院  
Korea Yacksun Institute

[2월2주차]

# 해마다 다른 건강음식! 해다건!

(2019년 3월 21일 ~ 2019년 5월 20일)

삼색전

죽순과 연근을 넣은 영계찜



韓國藥膳研究院  
Korea Yacksun Institute

# 약선설계학이론

강사 : 최 지

# 제 3장 약상(藥象)

## 2. 약상(藥象)

### 1) 약상(藥象)의 의미

약(藥)은 어떤 물질이 **약물**로서 존재할 수 있도록 하는 내부의 **맛과 성질을 말**  
**하는 것.**

상(象)이란 그 맛과 성질이 어우러져 발휘하는 **기능, 활동이 밖으로 나타나는 것.**

맛 + 성질 ⇒ 약상

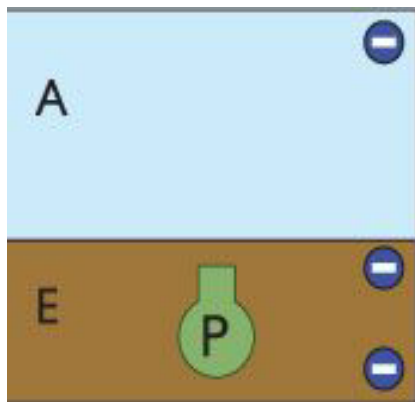


# 제 3장 약상(藥象)

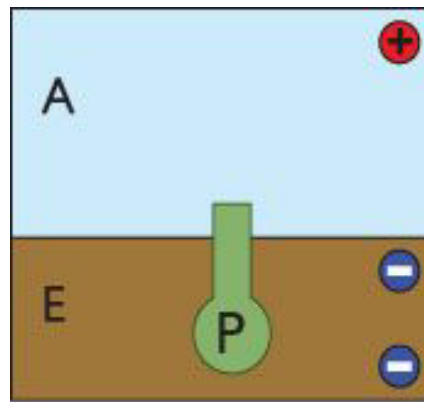
## 2. 약상(藥象)

### (4) 『동원시효방(東垣試效方)』 약상 분류

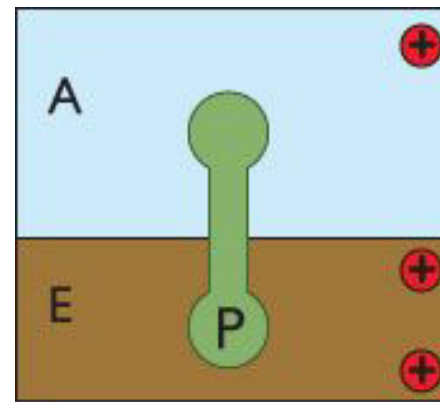
땅(⇒맛)의 음양	대기(⇒성질)의 음양	음양표현	약상
⊖	⊕	음중양(陰中陽)	소통
⊕	⊕	양중양(陽中陽)	발열
⊕	⊖	양중음(陽中陰)	배출
⊖	⊖	음중음(陰中陰)	하강



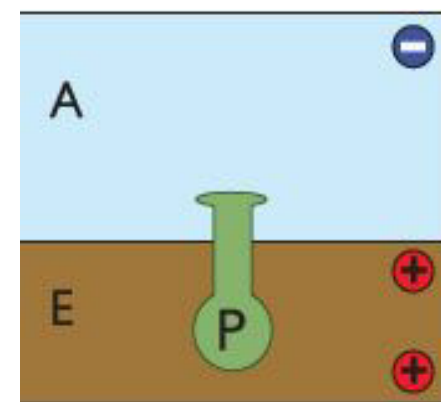
① 설하(泄下)




② 통리(通利)



③ 발열(發熱)



④ 발설(發泄)  Korea Yacksun Institute

# 제 4장 본초(本草)의 수치화

## 1. 약상 수치화 원칙

### 1) 수치화 가설의 공통원칙

- (1) 가장 작은 정수로 표현한다.
- (2) 수치의 대소(大小)는 인체 내부에 대한 자극의 대소이다.
- (3) 절대치로 대소를 구분한다.
- (4) 모든 등급 차이는 1로 한다.



# 제 4장 본초(本草)의 수치화

## 1. 약상 수치화 원칙

### 2) 맛과 성질의 수치화

본초 하나 마다 고유한 수치는 곧 약상(藥象)의 수치이고 약상치(藥象置)는 맛의 수치와 성질의 수치를 합하여 계산한다. 본초에 고유한 수치를 부여하려면 먼저 맛과 성질을 수치화 한다.

#### (1) 맛과 성질의 등급

“ 제2장 약상(藥象) ”에서 맛은 음(-)이 모여 형체를 이룬 땅에서 오고 성질은 양(+)이 흩어져 존재하는 대기에서 온다고 하였다. 『황제내경(黃帝內經)』

양의 자극에 음(-)이 응하여 그 양(+)을 품은 상태에서 형성된 물질이 본초(本草), 사람이다.

본초나 사람은 유형적인 존재이므로 유형적인 땅에서 오는 맛이 무형적인 대기에서 오는 성질보다 인체에 대한 자극이 더 클 수밖에 없다. 다음과 같은 원칙이 성립된다.

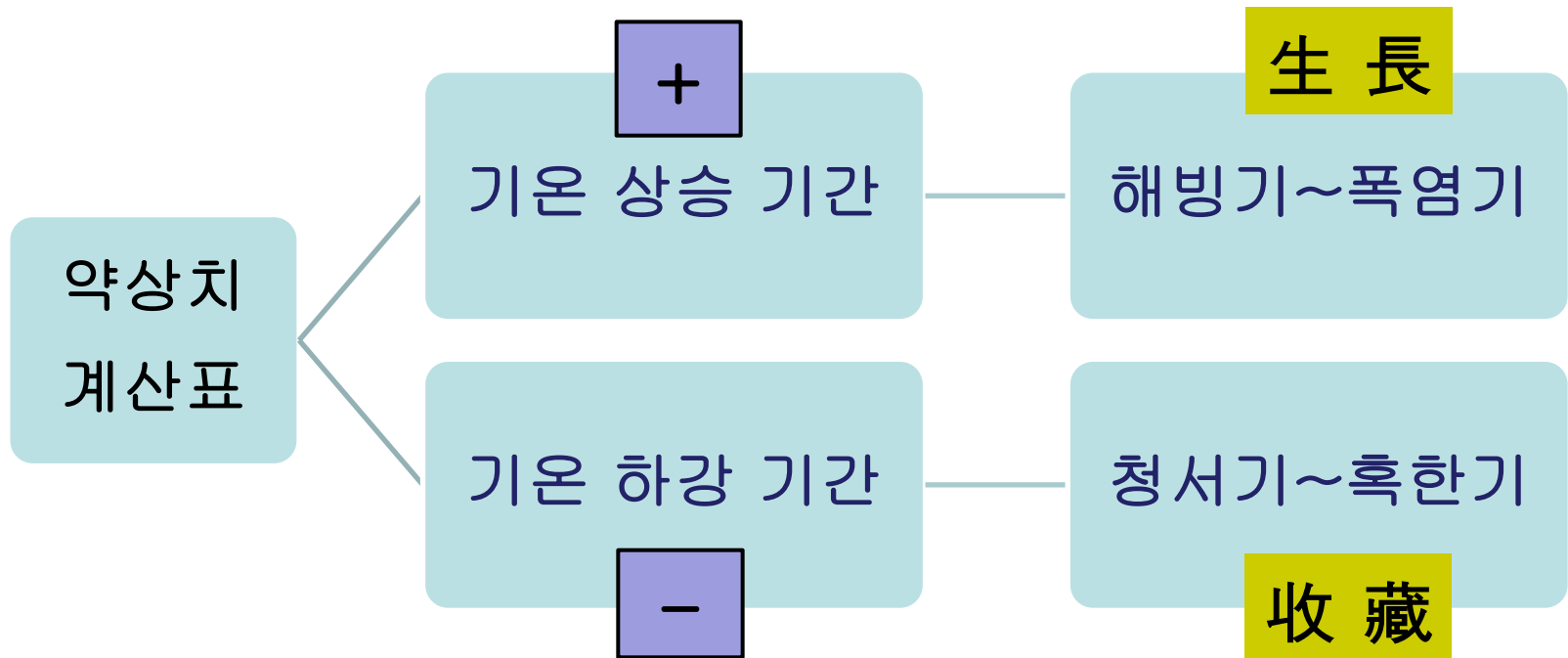
**‘맛’의 수치는 ‘성질’의 수치보다 항상 더 커야 한다.**

# 제 4장 본초(本草)의 수치화

## 1. 약상 수치화 원칙

표 4-4) 맛과 성질의 값

맛	맵다, 달다	+5	양 (+)
	싱겁다/ 약간 맵다/ 약간 달다	+4	
성질	뜨겁다 /	+3	
	약간 뜨겁다 / 따뜻하다	+2	
	약간 따뜻하다 / 평(平)하다	+1	
	약간 시원하다 / 평(平)하다	-1	
	약간 차다 / 시원하다	-2	
차다	-3		
맛	약간 시다 / 약간 짜다 /약간 쓰다/약간 뒹다	-4	
	시다 / 짜다 / 쓰다 / 뒹다	-5	



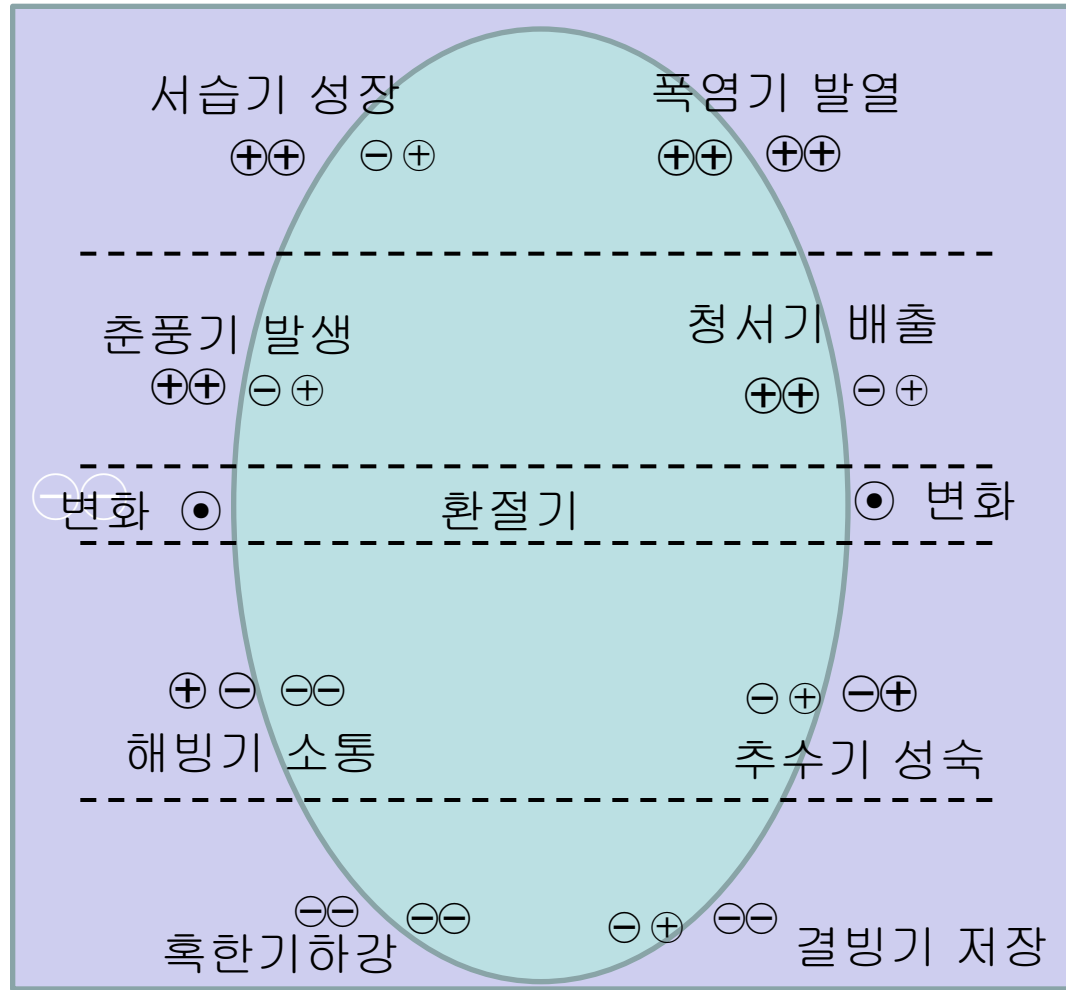


약상의 10분류

여름

봄

가을



겨울

표 2-2) 약상의 10분류  
평(平)

\* ⊕ : 양(陽), ⊖ : 음(陰)  
韓國藥聯研究院  
Korea Yacksun Institute

# 제 4장 본초(本草)의 수치화

## 2. 약상치 계산표

### 1) 기온이 점차 상승하는 기간

(1) 기온이 상승하는 기간은 성질이 ⊕로 나타낸다.

(2) 대기의 온도가 점점 올라가는 해빙기부터 폭염기 까지이다.

해빙기에 사람들이 피부로 느끼는 날씨는 춥지만 대기의 온도가 ⊕로 변 하여 올라가기 때문에 얼음이 녹기 시작한다. 기온이 점차 상승하여 고 온이 계속되면 대기도 땅도 모두 극도로 뜨거워져 마침내 폭염기가 된다.

(3) 대기의 온도가 올라가도 땅의 온도는 해빙기 동안 ⊖에 머물다가, ⊖와 ⊕가 공존하면서 환절기가 오고 춘풍기, 서습기를 거치면서 온도가 점차 고온으로 변하여 마침내 땅에서도 ⊖가 사라지고 온통 ⊕만의 뜨거움을 뿜어내는 폭염기가 온다.

## 2. 약상치 계산표

(4) 빠르고 쉬운 찾아보기

예 : 짜고 약간 맵고 따뜻한 본초

① 성질이 ⊕기간의 계산표인 표 4-4)를 선택한다.

② 짜다는 ⊖맛과 약간 맵다는 ⊕맛이 섞여 있으므로 좌우 두 분류 중 "⊖맛과 ⊕맛이 혼합된 기간"을 선택한다.

③ 선택한 기간에서 성질이 따뜻한 온(溫)은 연속적으로 4가지 경우가 있고 그 중 "-T+mT" 는 "+3, 발생"임을 찾을 수 있다.

문제1) 시고 달고 뜨거운 본초

( \_\_\_\_\_ )

문제 2) 약간 쓰고, 약간 맵고 따뜻한 본초

( \_\_\_\_\_ )

# 제 4장 본초(本草)의 수치화

계절	⊖맛 혹은 ⊕맛의 기간				⊖맛과 ⊕맛이 혼합된 기간			
	맛	성질	Cv	약상	맛	성질	Cv	약상
해빙기	-T	미온, 평	-4	소통				
	-T	온, 미열	-3					
	-mT	미온, 평						
	-T	열	-2					
	-mT	온, 미온						
	-mT	열						
환절기					-T+T	평	0	변화
춘풍기					-T-mT	미온	+1	발생
					-mT+T	평		
					-T+T	미온	+2	
					-mT+mT			
					-mT+T	미온	+3	
					-T+mT	온, 미열		
					-T+T	온, 미열	+4	
					-mT+mT			

## 2. 약상치 계산표

표 4-4) ⊕성질 기간의 약상치(CV) 계산표

서습기				-mT+T	온, 미열	+5	성장
				-T+mT	열		
				-T+T	열	+6	
				-mT+mT			
				-mT+T	열	+7	
폭염기	+T	열	+8	발열			
	+T	온, 미열	+7				
	+mT	열					
	+T	미온	+6				
	+mT	온, 미열					
	+mT	미온					

# 제 4장 본초(本草)의 수치화

## 2. 약상치 계산표

### 1) 기온이 점차 하강하는 기간

(1) 기온이 상승하는 기간은 성질이  $\ominus$  로 나타낸다.

(2) 이 기간은 대기의 온도가 점점 내려가는 청서기부터 흑한기까지이다.

청서기에 사람들이 피부로 느끼는 날씨는 뜨겁지만 대기의 온도가  $\ominus$ 로 변하여 내려가기 때문에 더위가 식기 시작한다. 기온이 점차 하강하여 저온이 계속되면 대기도 땅도 모두 극도로 차가워져서 마침내 흑한기가 된다.

(3) 대기의 온도가 내려가도 땅의 온도는 청서기 동안  $\oplus$ 에 머물다가,  $\oplus$ 와  $\ominus$ 가 공존하면서 환절기가 오고 추수기, 결빙기를 거치면서 온도가 점차 저온으로 변하여 마침내 땅에서도  $\oplus$ 가 사라지고 온통  $\ominus$ 만의 찬 기운이 뒤덮이는 흑한기가 온다.

## 2. 약상치 계산표

(4) 빠르고 쉬운 찾아보기(예 : 약간 맵고 짜고 시원한 본초)

- ① 성질이 ⊖기간의 계산표인 표 4-5)를 선택한다.
- ② 짜다는 ⊕맛과 짜다는 ⊖맛이 섞여 있으므로 좌우 두 분류 중 "⊕맛과 ⊖맛이 혼합된 기간"을 선택한다.
- ③ 선택한 기간에서 성질이 서늘한 량(凉)은 연속적으로 4가지 경우가 있고 그 중 "+mT-T" 는 "-5, 저장" 임을 찾을 수 있다.

문제 1) 약간 시고 차가운 본초

( \_\_\_\_\_ )

문제 2) 맵고 약간 쓰고 약간 차가운 본초

( \_\_\_\_\_ )

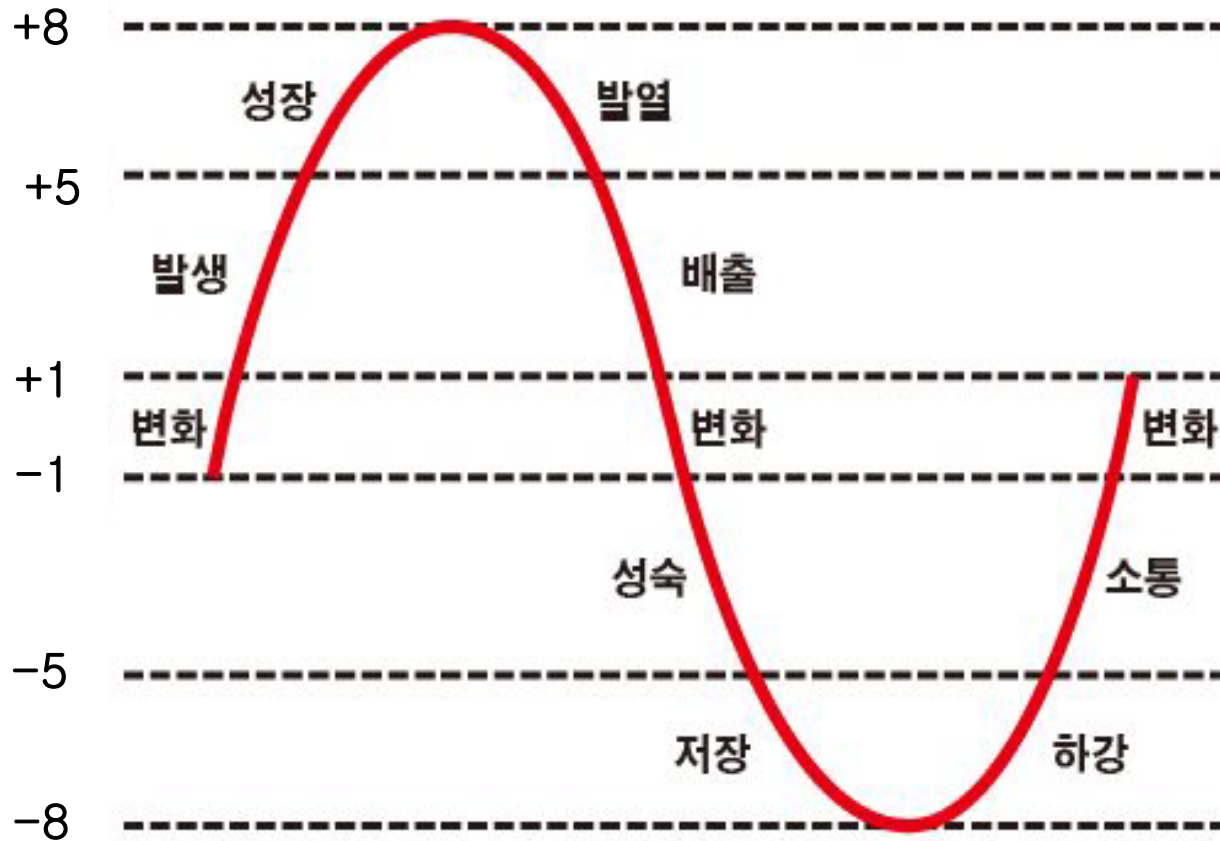
# 제 4장 본초(本草)의 수치화

표 4-4) -성질 기간의 약상치(CV) 계산표

계절	⊕맛 혹은 ⊖맛의 기간				⊕맛과 ⊖맛이 혼합된 기간			
	맛	성질	Cv	약상	맛	성질	Cv	약상
청서기	+T	평, 미량	+4	배출				
	+T	량, 미한	+3					
	+mT	평, 미량						
	+T	한	+2					
	+mT	량, 미한						
	+mT	한						
환절기					+T-T	평	0	변화
추수기					+T-mT	미량	-1	성숙
					+mT-T	평		
					+T-T	미량	-2	
					+mT+mT			
					+mT-T	미량	-3	
					+T-mT	량, 미한		
					+T-T	량, 미한	-4	
					+mT-mT			

결빙기				+mT-T	량, 미한	-5	저장
				+T-mT	한		
				+T-T	한	-6	
				+mT+mT			
				T			
혹한기	-T	한	-8	하강			
	-T	량, 미한	-7				
	-mT	한					
	-T	미량	-6				
	-mT	량, 미한					
	-mT	미량	-5				

## 약상 순환도







韓國藥膳研究院  
Korea Yacksun Institute

# 조리방법 및 조리 설계에 관한 제반이론

강사 : 송 동 진

갯잎파스타

십금찰밥

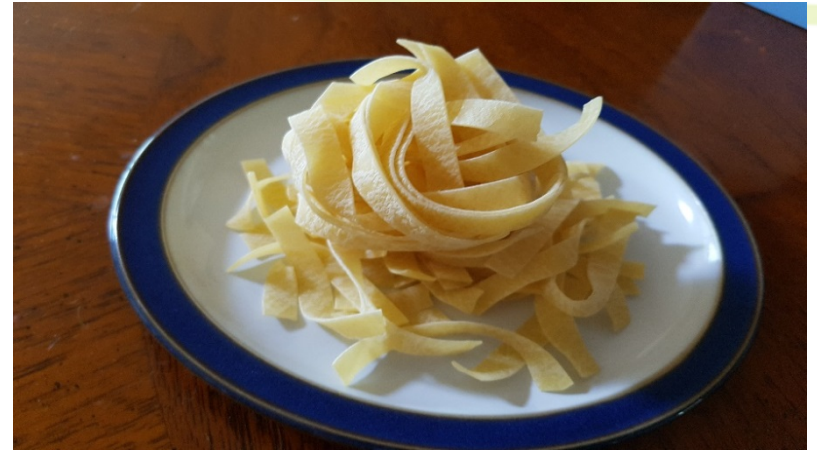
# 깻잎 파스타



# 재료



갯잎 2묶음



페투치니 파스타100g



잣30g



들기름5큰술

양파 100g, 마늘 3쪽, 말린홍고추, 올리브오일2큰술, 소금

# 조리

## 깻잎페스토 만들기



잣을 마른 팬에 볶아서  
들깻잎, 들기름과  
같이 분쇄기에 갈아  
페스토를 만든다.



## 파스타 만들기



# 깻잎파스타 이안평가

재료명(본초명)	귀경	효능	성미	약상
들깻잎(白蘇葉)	폐, 비	이기, 해표	맵고 따뜻하다	발열(+7)
밀가루(小麥麵)		보허, 보기	달고 따뜻하다	발열(+7)
잣(海松子)	간, 대장경	보혈, 윤조	달고 약간따뜻하다	발열(+6)
들기름(白蘇子油)		보허, 이기	맵고 따뜻하다	발열(+7)

동용금기

잣- 양고기, 양선지, 유채

## 평가

선상은 발열, 선상치는 680[[  
 발열은 온통 뜨거운 열기만을 쏟아내는 폭염기(暴炎期)의 특성을 지니고 있으며, 주로 보허, 거풍습, 온리의 용도로 사용.

# 원전- 규합총서

진말(밀가루) 깍채에 뇌여(치고 또 쳐서) 백청(계란흰자)을 쏟고  
황청(계란노른자) 만 섞어 반죽하여 꽤 쳐서 얇게 밀어  
머리털 같이 썰어 삶아 오미자국에 쓰라

난면

음식디미방- 계란, 밀가루, 생치국물, 꾸미.

규합총서- 밀가루, 계란노른자, 오미자

임원16지- 달걀 흰자, 밀가루

시의전서- 밀가루, 달걀, 황청, 오미자



# 파스타 종류



스파게티면  
스파고=실



페투치니



부카티니



파르펠리



펜네

푸실리



라비올리



라자냐

# 십금 찰밥





## 규합총서- 藥飯(食) 약밥

찹쌀 한말이거든 살찐 대추 한 말, 밤 한말 하되 대추는 하나를 서 너조각씩 바르고 밤은 세 쪽씩 낸다, 쌀을 너무 오래 담그면 불어서 좋지 않으니 반나절만 담가라, 너무 오래 찌지 말고 쌀알이 익거든 즉시 내어 더운 김에 대추 밤, 섞고 꿀 한 주발, 참기름 한 되 진한 지령 한 종지 쳐서 고루 고루 섞어 시루에 안치되, 밤, 대추를 남겼다가 사이사이 뿌려 안치라 , 찹쌀을 위에 덮어 찌면 위아래 없이 검붉어진다, 대추씨 삶은 물이 좋지만 너무 질기 쉽고 건시는 뚝어 좋지 않다.

## 증보산림경제

찹쌀 1말, 대추와 밤 각 2되, 곱감 1되, 꿀 1되, 참기름8홉, 청장 1종지

## 부인필지

찹쌀1말,대추1말,밤1말,꿀 1주발,참기름 1되,간장 1탕기, 대추 삶은 물  
(건시를 넣으면 맛이 뚝다)

# 십금 찰밥 재료



찰쌀 1kg, 표고 30g, 죽순 100g, 말린패주 50g, 연근 50g, 대추 30g,  
은행30g, 완두콩 50g, 쇠고기 100g, 잣 30g

# 조리



# 십금찰밥 이안평가

재료명(본초명)	귀경	효능	성미	약상
찰쌀(糯米)	비, 폐	보허, 보기	달고 따뜻하다	발열(+7)
조개관자(乾貝)		보음, 보혈	달고 짜고 약간 따뜻하다	발생(+2)
잣(海松子)	간, 대장경	보혈, 윤조	달고 약간 따뜻하다	발열(+6)
대추(大棗)	심, 비	보허, 보혈	달고 따뜻하다	발열(+7)
연근(藕)	심, 간	윤조, 청열	달고 차다	배출(+2)
죽순(毛笋)	위, 대장경	소식, 청열	달고 약간 차다	배출(+3)
완두(豌豆)	비, 위	이기, 이수	달고 평하다	배출(+4)
은행(白果)	폐, 신	보허, 수삽	달고 쓰고 뚝고 평하다	변화(0)
표고버섯(香菇)	간, 위	보기, 활혈	달고 평하다	배출(+4)
쇠고기(牛肉)	비, 위	보허, 보기	달고 따뜻하다	발열(+7)

## 동용금기

찰쌀- 닭고기, 술

은행- 뱀장어,

잣- 양고기, 양선지, 유채

연근- 쇠그릇

쇠고기- 부추, 염부추, 생강

대추- 생파, 현삼, 백미(白薇)

선상은 성장, 선상치는 606      성장은 뜨거운 열기와 습기로 왕성하게 성장하는 서습기의 특성으로 활혈, 이기의 용도로 사용.

# 약밥의 유래

신라 소지왕(炤智王) 10년 정월 보름, 왕이 天泉亭에 행차 했을 때 날아온 까마귀가 왕을 일깨워 주었으므로 우리나라 풍속에 보름날을 까마귀를 제사하는 날로 삼아 찰밥을 만들어 까마귀를 제사함으로써 그 은혜에 보답하는 것이라고 했다. 지금에 와서 그것이 시절 음식으로 되었다. <동경잡기, 1669년 增修>

## 삼국유사

' 왕이 천청정 행차 때에 까마귀와 쥐가 와서 울다가, 쥐가 사람의 말을 하여 가리되, 이 까마귀가 가는 곳을 찾아보라 하였다는 것이다. 그래서 왕이 기사에게 명하여 쫓아서 남으로 피촌에 이르니 이 때 한 노인이 못 가운데서 나와 글을 올리는데 걸봉에 쓰였으며 "이를 떼어보면 두사람이 죽을 것이요, 떼어 보지 않으면 한 사람만 죽을 것이라 " 하였다.

기사가 와서 왕께 드리니 왕이 말하되 "두사람이 죽을 진대 차라리 떼보지 않고 한 사람만 죽는 것이 옳겠다 " 고 하였다.

일관이 아뢰되 " 두 사람이란 것을 서민이요, 한 사람이란 것을 왕이나이다" 왕이 그렇게 여겨 떼어 보니 그 글에 '금갑을 소라' 하였다. 왕이 곧 궁에 들어가 금갑을 쏘니 거기에 내전에 출입하는 중이 宮主와 간통하고 있었다.

이로부터 나라 풍속에 매년 정월 첫째돼지날, 첫쥐날, 첫말날에는 모든 일을 삼가 감히 동작을 아니하고 15일을 까마귀 제삿날이라 하여 찰밥으로 제사 지내니 지금에도 행하고 있다. < 한국음식대관1권. P363 >



# 기해년 처방 선택의 배 경 2-3

기해년(己亥年) 제2기(第二氣)

<처방2-5> 깻잎파스타

<처방2-6> 십금 찰 밥

안 문 생

# 기해년 상반년의 운기

풍목(風木)이 기해년 1년 내내 영향을 미치지만

특히 상반년에 심하며

제3기에 가장 심하다.

---

궤음풍목(厥陰風木)이 사천(司天)이면  
소양상화(少陽相火)가 재천(在泉)이다.



# 기해년 상반년의 질병

비정상적인 풍기(風氣)로 인해 복통, 구토, 설사 등이 발생하다가

목극토(木克土)로 인한 비병(脾病)

심해지면 옆구리가 아프고 혀가 뻣뻣해지면서  
음식을 넘기지 못한다.

풍병(風病) / 목(木) / 간(肝)





# 상반년 Recipe의 기본 원리

[풍기(風氣)의 지나침을 억제하기 위하여]

- 맵고 시원한 식품으로 풍기를 억제하고  
☞ 금극목(金克木)
- 단맛으로 간(肝)의 긴장을 풀어주며  
☞ 간고급(肝苦急) 급식감이완지(急食甘以緩之)
- 약간의 쓴맛으로 주재료의 지나침을 견제하고  
☞ 화극금(火克金), 고승신(苦勝辛)
- 신맛으로 간기(肝氣)의 지나침을 덜어낸다  
☞ 산(酸) 사지(瀉之)



# 풍목(風木) 사천(司天)에 필요한 식품(『의방유취』)

식품명	본초명	맛과 성질	찾아보기
박하	박하 (薄荷)	맵고 시원함	<b>제풍식치(諸風食治)</b> [020] 治中風心脾熱---粟米粥 / 白梁米, 荊芥, 薄荷葉 [024] 治中風頭痛---薏苡仁粥 / 蔥白, 薄荷, 牛蒡根, 薏苡仁 [021] 治中風五臟擁熱---冬麻子粥 / 冬麻子, 白梁米, 薄荷, 荊芥 國역본 오류 정정 [048] 治中風筋脈攣急---薏苡仁粥 / 薏苡仁, 薄荷, 荊芥, 蔥白, 鼓 [071] 食治老人中風口面喎偏---荊芥粥 / 荊芥, 青梁米, 薄荷葉, 鼓
도꼬마리 잎	창이엽 (蒼耳葉)	맵고 쓰고 시원함	<b>제풍식치</b> [032] 治頭風寒濕痺---蒸蒼耳菜 / 蒼耳嫩葉, 土蘇 [074] 食治老人中風四肢不仁---蒼耳葉羹 / 蒼耳葉, 鼓心; 合鼓時取中心者 非剝皮取心也 (綱目) 陝州有鼓汁, 經年不敗. 入藥并不如今之鼓心, 爲其無鹽故也.(拾遺)
무	내복 (萊菔)	맵고 달고 시원함	<b>해수식치(咳嗽食治)</b> [264] 食醫心鏡云下氣消穀---蘿蔔作羹食之 <b>소갈식치(消渴食治)</b> [285] 治消渴發動無時飲水無限方 / 蘿蔔搗絞取汁 ○ 聖惠方--- <b>제림식치(諸淋食治)</b> [398] 治小便澁少疼痛 青頭鴨羹方 / 青頭鴨, 蘿蔔根, 冬瓜, 蔥白

# 제2기의 운기

춘분(3/21)부터 소만(5/21) 전날(5/20)까지가  
기해년 6기중 제2기이다.

- 제2기 정상기후 : 따뜻하고 점점 온도가 올라간다
- 제2기 허사 : 차가운 기운

봄에서 여름으로 가면서 점점 더 따뜻해야 하는 기간에 찬 기운이 없어지지 않고  
추울 때가 많다.

# 제2기 허사로 인한 피해

- 자연계의 정상적 생장(生長) 현상에 영향을 주어, 생물이 응당 생겨야 하는데 생기지 못하고 응당 자라야 하는데 자라지 못한다.
- 자연계의 정상적 변화
  - 봄 - 생긴다(生) // 여름 - 자란다(長)
  - 가을- 거둔다(收) // 겨울 - 썩는다(藏)



# 제2기에 발생 가능한 병증

- 찬 기운이 위장에 들어가 명치 아래 통증이 발생.
- 뱃속에 개스가 차고 식욕이 감퇴.
- 한기가 아랫배에 들어가 설사, 혹은 피가 섞이는 설사.
- 때로는 반대로 열이 위로 솟구쳐 두통 발생.
- 눈이 빠질 듯한 병증 발생.



# 제2기 피해 예방 건강음식의 구성 원리

- 봄에 적합하도록 땀구멍이 열려 있을 때 찬 기운이 쉽게 들어와 질병을 일으키므로 다음과 같은 원리로 만들어진 음식을 먹어야 한다.
  1. 맛이 달고 성질이 뜨거운 재료를 '주관식품'으로 하여 찬기운을 물리친다.
  2. 찬기운을 체외로 발산하고 '생기'를 신체 곳곳에 퍼지게 하는 매운맛, 달고 뜨거움이 지나침을 견제하는 신맛, 단단하게 뭉치려 하는 찬 기운의 독소를 연하게 풀어주는 짠맛 등을 '보좌식품'으로 한다
  3. 단, 쓴맛의 식품은 사용하지 않는다.



# ‘갯잎파스타’ 처방 해설

[재료] : 들갯잎, 밀가루, 잣, 들기름

[해설] :

맛이 맵고 성질이 따듯하여 제2기 냉기의 침입을 피부에서 해결하고 생기의 순환을 촉진 시키며 소화가 잘 되도록 하는 들갯잎은 확실한 주관식품이다.

역시 맛이 맵고 성질이 따듯하면서 들갯잎과 근원이 동일한 들기름은 허약한 곳을 보익하고 생기의 순환을 촉진시켜 들갯잎의 기능을 북돋우므로 동행식품이다.

달고 따듯하면서 기(氣)를 보익하는 밀가루, 달고 약간 따듯하면서 혈(血)을 보익하는 잣은 모두 보좌식품이다.



# ‘십금찰밥’ 처방 해설

[재료] : 찹쌀, 조개관자, 잣, 대추, 연근, 죽순, 완두, 은행, 표고버섯, 쇠고기

[해설] :

맛이 달고 성질이 따뜻한 찹쌀이 제2기 이상기후인 냉기로부터 인체를 보호하므로 주관식품이다. 성미가 유사하고 기혈을 보익하는 잣, 대추, 그리고 쇠고기는 동행식품이다. 만일 쇠고기의 양이 찹쌀보다 많으면 쇠고기가 주관하고 찹쌀이 동행한다.

수분대사를 원활하게 하는 완두, 혈액순환을 활발하게 하는 표고버섯은 이 처방의 모터 같은 보조식품이다.

연근과 죽순은 처방의 열성을 견제하면서 체내의 노폐물을 배출하는 견제식품이다.

다만 은행의 쓴 맛은 도움이 되지 않으므로 넣지 않던지 아니면 극소량에 그쳐서 폐와 신으로 인도하는 안내식품 정도로 활용해야 한다.

종합하여 본 음식은 2기의 이상기후에 피해를 보았다가 회복할 때 유익한 처방이다.





# 암기할 운기 용어 및 해설(五運)

천간(天干)의 방 위	五運과 天干 상 기운	10년 주기로 변화하는 하늘의 이
甲, 乙 : 木 (동쪽)	갑기합화토(甲己合化土)	甲年과 己年에는 土運이 大運이고 시작이다
丙, 丁 : 火 (남쪽)	을경합화금(乙庚合化金)	을년과 庚년에는 金운이 大運이고 시작이다
庚, 辛 : 金 (서쪽)	병신합화수(丙辛合化水)	병년과 辛년에는 水운이 大運이고 시작이다
壬, 癸 : 水 (북쪽)	정임합화목(丁壬合化木)	정년과 임년에는 木운이 大運이고 시작이다
戊, 己 : 土 (중앙)	무계합화화(戊癸合化火)	무년과 계년에는 火운이 大運이고 시작이다
(戊는 天門, 己는 地戶)	(우주본 참고)	(매년 변화하는 각도의 차이 / 제1운의 위치 참고)



# 암기할 운기 용어 및 해설(六氣)

지지(地支)의 방위	육기와 지지	12년 주기로 변화하는 지구의 이상기온
亥子 : 水 (북쪽)	子午 少陰君火 司天	子年과 午年에는 6기 중 제3기인 사천이 소음군화이다
寅卯 : 木 (동쪽)	축미 太陰濕土 사천	丑年과 未年에는 태음습토가 상반년에 영향을 미친다
巳午 : 火 (남쪽)	인신 少陽相火 사천	寅年과 申年에는 대운과 소양상화의 상관관계를 살핀다
申酉 : 金 (서쪽)	묘유 陽明燥金 사천	卯年과 酉年에는 양명조금이 사천, 소음군화가 在泉이다
丑辰未戌 : 土 (間方)	진술 태양한수 사천	辰年과 戌年에는 태양한수가 사천, 태음습토가 在泉이다
丑 북동, 辰 동남, 未 남서, 戌 북서	사해 궤음풍목 사천	巳年과 亥年에는 궤음풍목이 사천, 소양상화가 재천이다



# 암기할 운기 용어 및 해설(六氣)

지지(地支)의 방위	육기와 지지	12년 주기로 변화하는 지구의 이상기온
亥子 : 水 (북쪽)	子午 少陰君火 司天	子年과 午年에는 6기 중 제3기인 사천이 소음군화이다
寅卯 : 木 (동쪽)	축미 太陰濕土 사천	丑年과 未年에는 태음습토가 상반년에 영향을 미친다
巳午 : 火 (남쪽)	인신 少陽相火 사천	寅年과 申年에는 대운과 소양상화의 상관관계를 살핀다
申酉 : 金 (서쪽)	묘유 陽明燥金 사천	卯年과 酉年에는 양명조금이 사천, 소음군화가 在泉이다
丑辰未戌 : 土 (間方)	진술 태양한수 사천	辰年과 戌年에는 태양한수가 사천, 태음습토가 在泉이다
丑 북동, 辰 동남, 未 남서, 戌 북서	사해 궤음풍목 사천	巳年과 亥年에는 궤음풍목이 사천, 소양상화가 재천이다

