

위대한 김일성 동지와
김정일 동지의 혁명사상
으로 철저히 무장하자!

로동신문

조선로동당 중앙위원회 기관지
제328호 [루게 제 24376호] 주제 102(2013)년 11월 24일 (일요일)

당의 령도따라 내 나라, 내
조국을 더욱 부강하게 하기
위해 힘차게 일해나가자!

당의 사상관철전, 당정책옹위전을 벌려 모든 전선에서 일대 앙양을!

위대한 령도자 김정일 동지께서는 다음과 같이 지적하시였다.
«우리는 강성대국을 일떠세우기 위한 웅대한 보람있는 건설사업을 인민군대의 혁명적 군인정신과 투쟁기풍으로, 대담한 공격전으로 본떠있게 벌려 선군의 기치따라 전진하는 주체조선의 혁명적기상과 위력을 높이 펼쳐야 합니다.»
방대한 규모의 축산기지건설을 단 몇해안에 해쳐나가는 우리 당의 담대한 결단을 기어이 실현할 결사의 각오를 안고 세

대혁신, 대비약의 불바람을 일으키며 대상건설을 다그친다

세포 등 판 건설 전 투장에서

세포 등 판의 부공사를 끝냈다

세포 등 판의 부공사를 끝냈다

축산연구소, 수의방역소 등 공사 결속

축산연구소, 수의방역소 등 공사 결속

발효먹이첨가제 생산기지 건설 활발

발효먹이첨가제 생산기지 건설 활발

최고생산년도수준 5년째 계속 돌파

최고생산년도수준 5년째 계속 돌파

화력탄생산성과 확대

화력탄생산성과 확대

탄광에 보내줄 설비, 자재를 최우선적으로

탄광에 보내줄 설비, 자재를 최우선적으로

선진생산방법을 널리 보급

선진생산방법을 널리 보급

신민주주의 사회주의 건설을 위한 투쟁을 계속해나갈 것입니다.



올해전투를 빛나게 결속하기 위한 생산물격전을 힘있게 벌리고있다. -3월5일정당평안에서- 본사기자 김진명 찍음

선진생산방법을 널리 보급



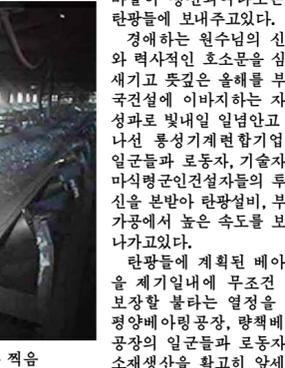
앞선 채산방법을 적극 받아들여 석탄생산을 늘려나간다. -2. 8차동원년탄광에서- 투과기사 찍음



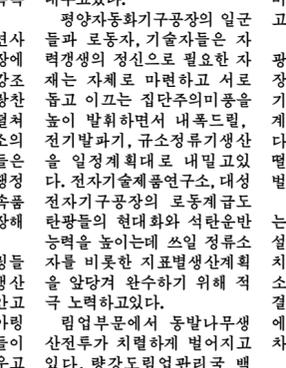
앞선 채산방법을 적극 받아들여 석탄생산을 늘려나간다. -2. 8차동원년탄광에서- 투과기사 찍음



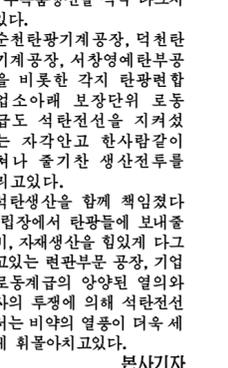
앞선 채산방법을 적극 받아들여 석탄생산을 늘려나간다. -2. 8차동원년탄광에서- 투과기사 찍음



앞선 채산방법을 적극 받아들여 석탄생산을 늘려나간다. -2. 8차동원년탄광에서- 투과기사 찍음



앞선 채산방법을 적극 받아들여 석탄생산을 늘려나간다. -2. 8차동원년탄광에서- 투과기사 찍음



앞선 채산방법을 적극 받아들여 석탄생산을 늘려나간다. -2. 8차동원년탄광에서- 투과기사 찍음

우리 식의 음식문화발전을 추동한 의미깊은 계기

위대한 명도 자 김정일동지께서는 다음과 같이 지적하시였다.

《민족음식을 발전시키자면 전통적으로 내려오는 민족음식을 적극 장려하면서 새로운 요리도 끊임없이 만들어내야 합니다.》

은 나라에 사회주의문명건설을 위한 열풍이 세계에 일어났을 때 우리 식의 음식문화 발전을 위한 사업이 더욱 활발히 벌어지고있다.

최근에 진행된 전국강냉이국수, 김밥경기과정은 통해서로 요리기술을 발전시키기 위한 사업이 경쟁의 분위기속에서 보다 활기를 띠고 진행되고있다는 것을 잘 알수 있다.

지난 10월 29일부터 11월 19일까지 진행된 이번 계기는 전국의 200여개의 강냉이국수 전문으로 하는 식당들과 김밥봉사단원들이 참가하였다. 예선과 준결승, 결승경기의 방편으로 진행된 이번 계기는 대 단위에서 강냉이국수와 김밥을 자기 단위의 특성을 잘 살려 만들어내는 방법으로 진행되었다.

우수한 음식가공방법과 모범적인 단위들을 찾아 일반화하는데 경기목적이 있었다.

우선 지역별에선경기가 평양시와 동부, 서부지구에서 진행되었다. 예선경기에서 선발된 수십개 단위들이 참가한 가운데 평양

전국강냉이국수, 김밥경기 과정을 놓고

면에서 준결승경기가 진행되었으며 준결승경기에서 선발된 단위들이 결승경기에 참가하였다. 경기는 도시와 농촌의 판공을 고려한 시범과 각계층 근로자들이 망라된 군중심사와 요리과학부분의 일꾼들이 참가한 전문가심사로 이루어진 행되었다.

경기결과 강냉이국수경기에서는 평양시, 함흥시 동흥산구역 종합식당 양치강냉이국수집, 동대원구역 종합식당 네거리식당 등이 우수하게 평가되었다.

김밥경기에서는 대동강구역 종합식당 동문불고기집, 평양호텔, 원산시사회과학연구소 해안 강냉이국수집 등에서 출품한 김밥이 좋은 평가를 받았다. 경기준비과정은 경기과정에서 주목되는 것은 이번 경기가 단순한 경기만을 위한 사업으로가 아니라 대 단위를 리의 질을 높이기 위해 탐구를 거듭해온 배움의 과정, 앞선 요리기술을 널리 일반화하기 위한 교류와 협력의 마당으로 되었다는 것이다.

경기 참가자들이 경기시작을 들이던 경기를 통하여 여러 가지 형태의 음식경기를 자주 조직하는것이 리발전을 위한 사업에 불어 나는데서 매우 의미가 있고 중요한 계기로 된다 는데 대해 다시금 절감하였다.

강냉이국수경기과정만 놓고 보자. 이번 강냉이국수경기는 자기 단위를 만든 강냉이국수를 가지고 가공하는 방법으로 진행되었다. 강냉이국수의 진맛을 살리려면 우선 강냉이번성부터 잘해야 한다. 미분처리를 잘하는것과 함께 국수발의 매끈도와 질긴도, 굵기를 보장하고 윤기를 살리면서도 고운 색깔을 내는것, 이것이 강냉이국수생산에서 놓치지 말아야 할 측면들이다. 강냉이국수를 생산한 다음 그 가공에서 중요한것은 국수물과 꾸미를 잘 만드는것이다.

이번 강냉이국수경기에서 주목되는것은 경기의 성과보장을 위한 각 도의 일꾼들의 관심과 열성이 그 어느때보다 대단히 높기 때문이다.

우리 식의 음식문화를 보다 높은 수준에서 발전시키는데서 음식물이 인공색소를 쓰지 않고 명칭한 평양시와 함흥시도 강냉이 국수발의 매끈도와 질긴도, 굵기를 보장하고 윤기를 살리면서도 고운 색깔을 내는것, 이것이 강냉이국수생산에서 놓치지 말아야 할 측면들이다. 강냉이국수를 생산한 다음 그 가공에서 중요한것은 국수물과 꾸미를 잘 만드는것이다.

이번 강냉이국수경기에서 주목되는것은 경기의 성과보장을 위한 각 도의 일꾼들의 관심과 열성이 그 어느때보다 대단히 높기 때문이다.

우리 식의 음식문화를 보다 높은 수준에서 발전시키는데서 음식물이 인공색소를 쓰지 않고 명칭한 평양시와 함흥시도 강냉이 국수발의 매끈도와 질긴도, 굵기를 보장하고 윤기를 살리면서도 고운 색깔을 내는것, 이것이 강냉이국수생산에서 놓치지 말아야 할 측면들이다. 강냉이국수를 생산한 다음 그 가공에서 중요한것은 국수물과 꾸미를 잘 만드는것이다.

이번 강냉이국수경기에서 주목되는것은 경기의 성과보장을 위한 각 도의 일꾼들의 관심과 열성이 그 어느때보다 대단히 높기 때문이다.

이번 강냉이국수경기에서 주목되는것은 경기의 성과보장을 위한 각 도의 일꾼들의 관심과 열성이 그 어느때보다 대단히 높기 때문이다.

우리 식의 음식문화를 보다 높은 수준에서 발전시키는데서 음식물이 인공색소를 쓰지 않고 명칭한 평양시와 함흥시도 강냉이 국수발의 매끈도와 질긴도, 굵기를 보장하고 윤기를 살리면서도 고운 색깔을 내는것, 이것이 강냉이국수생산에서 놓치지 말아야 할 측면들이다. 강냉이국수를 생산한 다음 그 가공에서 중요한것은 국수물과 꾸미를 잘 만드는것이다.

이번 강냉이국수경기에서 주목되는것은 경기의 성과보장을 위한 각 도의 일꾼들의 관심과 열성이 그 어느때보다 대단히 높기 때문이다.

우리 식의 음식문화를 보다 높은 수준에서 발전시키는데서 음식물이 인공색소를 쓰지 않고 명칭한 평양시와 함흥시도 강냉이 국수발의 매끈도와 질긴도, 굵기를 보장하고 윤기를 살리면서도 고운 색깔을 내는것, 이것이 강냉이국수생산에서 놓치지 말아야 할 측면들이다. 강냉이국수를 생산한 다음 그 가공에서 중요한것은 국수물과 꾸미를 잘 만드는것이다.

이번 강냉이국수경기에서 주목되는것은 경기의 성과보장을 위한 각 도의 일꾼들의 관심과 열성이 그 어느때보다 대단히 높기 때문이다.

김밥을 잘 만들려면 발직기를 잘하는 한편 속에 넣을 반찬을 잘 만드는것이 중요하다.

고기 볶음과 여러 가지 장절임, 홍당무, 닭알, 까나리 등을 쓰면서 눈맛이 나게 색조절을 잘하는것이 김밥만들기의 모리이다.

속에 넣을 반찬을 만드는데서 음식물이 인공색소를 쓰지 않고 재료의 원색을 그대로 살리면서도 영양가와 감칠맛을 보장한것이 김밥경기참가자들에게 공통적으로 찾아보게 되는 좋은 점이다.

음식의 질을 높이기 위한 또 한차례의 경쟁바람을 불러일으킨 전국강냉이국수, 김밥경기에서 이어 앞으로 여러가지 형태의 음식경기가 편속 진행되게 된다.

우리 민간의 미학정서적요구에 맞게 음식문화발전을 위한 보다 높은 목표를 세우고 강냉이국수, 김밥경기에서 진행된것을 계기로 음식문화발전을 위한 사업이 한두번의 음식경기를 진행하는것으로 그 성과와 기대할수 없다.

보다 명량한 생활을 지향하는 우리 인민의 미학정서적요구에 맞게 음식문화발전을 위한 보다 높은 목표를 세우고 강냉이국수, 김밥경기에서 진행된것을 계기로 음식문화발전을 위한 사업이 한두번의 음식경기를 진행하는것으로 그 성과와 기대할수 없다.

상업미술과 그 역할

위대한 명도 자 김정일동지께서는 다음과 같이 지적하시였다.

《상업미술은 상품유통과 상품실현을 촉진시키며 상품에 대한 소비자들의 구미를 돋구는데 이바지한다.》

상업미술은 상품의 문화성을 높이고 상품선전과 판매실현을 촉진시키기 위한 상업미술의 한 형태이다.

상업미술은 상품유통과 상품실현을 촉진시키며 수요자들의 구미와 욕구를 돋구는데 이바지하는것을 기본사명으로 한다.

상업미술은 상품유통과 상품실현을 촉진시키기 위한 상품선전과 판매, 상품의 안전성과 문화성을 보장하기 위한 수단으로서 상업활동에 부수하며 근로자들의 생활향진을 적극 도모하여준다.

상업미술은 상품유통과 상품실현을 촉진시키기 위한 상품선전과 판매, 상품의 안전성과 문화성을 보장하기 위한 수단으로서 상업활동에 부수하며 근로자들의 생활향진을 적극 도모하여준다.

상업미술은 상품유통과 상품실현을 촉진시키기 위한 상품선전과 판매, 상품의 안전성과 문화성을 보장하기 위한 수단으로서 상업활동에 부수하며 근로자들의 생활향진을 적극 도모하여준다.

상업미술에서는 제품의 미적 인 측면과 실용적요구에 맞게 해당 제품을 보다 좋모고 아름답게 되도록 할뿐아니라 그의 생산과 수송, 보관, 판매과정에 나서는 제반 요구들을 충분히 반영하게 된다.

상업미술은 상품유통과 상품실현을 촉진시키며 수요자들의 구미와 욕구를 돋구는데 이바지하는것을 기본사명으로 한다.

상업미술은 상품유통과 상품실현을 촉진시키기 위한 상품선전과 판매, 상품의 안전성과 문화성을 보장하기 위한 수단으로서 상업활동에 부수하며 근로자들의 생활향진을 적극 도모하여준다.

상업미술은 상품유통과 상품실현을 촉진시키기 위한 상품선전과 판매, 상품의 안전성과 문화성을 보장하기 위한 수단으로서 상업활동에 부수하며 근로자들의 생활향진을 적극 도모하여준다.

상업미술은 상품유통과 상품실현을 촉진시키기 위한 상품선전과 판매, 상품의 안전성과 문화성을 보장하기 위한 수단으로서 상업활동에 부수하며 근로자들의 생활향진을 적극 도모하여준다.

상업미술은 상품유통과 상품실현을 촉진시키기 위한 상품선전과 판매, 상품의 안전성과 문화성을 보장하기 위한 수단으로서 상업활동에 부수하며 근로자들의 생활향진을 적극 도모하여준다.

상업미술은 또한 국제시장에서 우리 나라 해당 상품의 내용상특성에 대한 선전과 안내를 담당함으로써 무역을 발전시키고 나라의 대외적권위를 높이는 사명을 수행한다.

상업미술의 여러 형태들은 상품수출에 영향을 주는 주요한 요인의 하나로 된다.

그것은 상업미술이 상품의 가치를 높여주기때문이다. 특히 상업미술의 한 형태인 상표는 상품의 미적가치를 높여주고 구매자들에게 상품의 안전성과 정확성을 담보하는 신용표지인것으로 대외무역에서 해당 시장거래자들에게 상품의 형태와 속도, 상품의 질과 성능까지도 편상시키는 작용을 한다.

오늘 상업 및 무역분야에서 상표와 상품간의 관계가 긴밀해지면서 국제시장에서는 유명한 상표에 의한 상품구매율이 높아지고있다.

대외시장에서는 어떤 상표가 달린 상품이 제일이냐는 식으로 상품의 신용이 상표에 의해 규정되고있다.

또한 상품선전화, 상품선전본보기를 비롯한 다양한 형식의 상품광고는 대외광고선전에서 큰 역할을 하고있다. 이와 같이 대외무역을 통하여 상업미술이 나라의 경제적위력을 시위하며 국제적권위를 높이는데 적극 이바지하게 된다.

평양미술대학 박사, 부교수 박철룡

민족의 자랑-특색있는 지방음식

활해도 지방의 해주교반

위대한 명도 자 김정일동지께서는 다음과 같이 지적하시였다.

《민족음식을 적극 장려하고 발전시키며 지방별특산물과 인민들이 좋아하는 대중음식물을 찾아내어 식생활에 받아들이기 위한 사업을 잘하여야 합니다.》

황해도지방의 서해를 긴 뱀방은 곡창지대로서 흰쌀이 많이 생산되고 바다자원이 풍부하여 남달리 만든 여러가지 음식과 바다물고기리미가 발달하였다.

이 지방의 특색있는 음식으로 짜지도 싱겁지도 않으며 소박한것이 특징이다.

황해도지방의 특색있는 음식에는 해주교반(해주비빔밥), 김치밥, 연백지방의 활떡, 신선지방의 절기떡, 고추김치, 김고추장구이, 바스케기김국, 백해초등이 있다.

그중 해주교반을 만드는 방법은 소개한다.

해주교반은 기름으로 볶은 밥 위에 수양산의 고사리와 미나리, 옹진김을 비롯한 여러가지 재료로 만든 꾸미를 올려놓은 해주지방의 특산물이다.

음식감(한명봉)으로는 흰쌀 153g, 닭고기(지육) 60g, 도라지 30g, 고사리(불근것) 30g, 미나리 30g, 복두나물 30g, 버섯 30g, 오이 30g, 해피포는 서해물고기 30g, 돼지고기 20g, 김 2g, 닭알 25g, 밀가루(물고기전을 만든 경우) 3g, 식용기름 20g, 간장 14g, 소금 4g, 파 15g, 마늘 10g, 참기름 10g, 후추가루 0.3g, 통후추 0.2g, 참깨 1g, 갖가지 1g, 고기국물 100g을 쓴다.

만드는 방법을 보면 우선 흰 쌀은 씻어 40분정도 불근다 하여 되직하게 물을 갖는다.

파, 마늘은 다지고 통고추로는 싹고추를 만들어 닭알로 싹 닭알을 만든다. 닭고기는 찬물에 넣고 가열하여 30분이상 삶인 다음 과자를 썰어 간장, 소금, 다진 파와 마늘, 갖가지, 후추가루로 양념한다.

불근 고사리는 4~5cm길이를 썰어 찬물에 씻은 다음 기름, 간장, 소금, 참깨, 다진 파와 마늘을 넣어 볶는다.

도라지는 손맛을 우려내고 고사리와 같은 방법으로 볶는다.

미나리는 줄기를 다듬어 삶은 소금물에 살짝 데치고 4cm길이를 썰어서 간장, 참깨, 다진 파와 마늘을 넣고 볶는다.

복두나물은 삶은 물에 살짝 데치고 간장, 참깨, 다진 파와 마늘, 참기름을 넣고 볶는다.

버섯은 길이 5cm 길이로 썰은 물에 살짝 데쳐 볶으면서 양념한다.

오이는 버들잎모양으로 썰어 소금에 약간 절였다가 물을 꼭 짜서 쓴 불에서 살짝 볶는다.

깨끗이 손질한 해피포는 삶은 물에 살짝 데치고 김이방울로 얇게 썰어 소금, 갖가지, 후추가루로 맛을 들인다. 김은 구워서 부스러뜨린다. 닭고기살은 삶은 물에 소금을 넣어 맑은 국물을 만든다. 가열한 냄비에 참기름을 두르고 돼지기름을 넣어 졸이다가 밥을 넣고 볶으면서 소금과 간을 맞추어 그곳에 담은 다음 그우에 준비한 꾸미를 볶아 섞어 볶는다.

가운데 부스러뜨린 김과 싹닭알, 싹고추로 곱고하고 닭고기국물, 나박김치, 고추장을 같이 낸다.

정렬구평양상감대하 감장장 리 광준

조선옷발전을 위해

꾸준한 사색과 열정을 다 바쳐가고있는 사람들가운데는 중구역종합양복점 종로조선옷점에서

사람들로부러 호평을 받기까지

중구역종합양복점 종로조선옷점에서

그의 말속에서 우리는 민족옷 발전을 위해 바쳐온 이들의 노력을 뜨겁게 느낄수 있었다.

대부분이 30대의 남성들이던 이쪽 종업원들이 조선옷에는 실력을 높이기 위하여 꾸준한 사색과 열정을 바쳐온 경위는 인상이었다.

조정순동무도 어제날의 제대병사였다. 품도 많았다. 하지만 그는 조선옷을 찾아내는 재단사가 될 결심을 내리었다.

세상이 자랑할만 한 조선옷을 잘 만들어 민족의 자랑을 떨치는데 한생을 바치려하는 그의 결심을 온 가족이 지지해주었다.

일단 결심하면 주저하지 않는 성미인 그는 하루빨리 옷단든 포리를 터득하기 위하여 무성게 달려들었다. 밑천이라고 하면 시어머니의 재단솜씨를 눈에 익힌것이 전부였다.

그는 자기가 지니고있는 예술적재능과 미적감각을 조선옷에 안착하여 적극 활용하기 위한데 모를 막았다.

조선옷은 보기도 좋고 입기도 편리하게! 위대한 장군님께서 가르쳐주신 대로 조선치마저고리를 고상하고 아름답고 우아하게 만들기 위하여 조정순동무는 낮에 밤을 이어서 사색을 펼쳐나갔다. 지어 밤상에 마주앉아 식사를 하다가도 새로운 착상이 떠올라 종이를 펴 놓고 도안을 그리곤 하여 식구들이 놀래울적도 한두번이 아니었다. 그 때로는 조선의 고유의 특기를 가지게 되었다.

고상하고 우아한 색조화와 아

름다운 무늬, 매력있는 장식-이제는 전시회에 출품한 옷만 보아도 누가 만든 옷이라고 짐작자들이 대를 알아맞힐 정도로 높은 수준에 올라갔다.

그의 열정적인 모습을 보며 한분씩, 리향순동무들을 비롯한 종업원들모두가 분발해나갔다.

종로조선옷점은 점점 소문이 나기 시작했고 날로 흥성이게 되었다.

그렇수록 그들은 더욱 높은 요우성을 제기하였다.

뜻해진 위대한 장군님의 은성에 의하여 새롭게 건설된 유류관 로리전문식당의 봉사복을 주문받았을 때였다.

즉시 식당을 돌아본 조정순동무는 이런 훌륭한 견출물이 어울리는 고상하고 아름다운 조선치마저고리를 꼭 만들어낼 결심을 굳게 하였다.

그들은 거의 한 달을 바쳐 옷을 완성하였다.

사람들은 하나같이 옥류관 봉사원들의 옷이 하도 아름다우나 국수만 더 좋아하고

기뻐하였다. 그 소식을 듣고 이들은 너무 좋아 어쩔 줄 몰라하였다. 결코 웃만드는 재단만 해어던 것이 아니었다. 애국의 마음도 더욱 커졌다.

인공치마저고리에 참가한 여성과학자, 기술자들을 위해 그들의 몸에 꼭 맞는 조선치마저고리를 제작할 것이어야 하는 경에하는 원수님의 감사를 받아안은 조정순동무는 올해에도 종업원들과 함께 나라의 국력강화에 공헌을 한 여성과학자와 위대한 조국해방전쟁 60돌을 경축행사에 대표로 참가하게 된 전정로병합머니의 조선옷을 마련해 주었다.

조선옷전문가로서 민족옷을 더욱 발전시켜가서 이 문예국시이라는 자각을 안고 이약하게 노력해온 그의 마음을 어머니당

글 및 사진 본사기자 박옥경

다들시대 사용자대면부의 개발

자료를 의하면 최근 정보기술의 발전으로 텔레비전, 컴퓨터, 손전화기 등 각종 가정용 전기기구들과 정보말단들이 사회생활의 모든 분야에 광범히 보급되면서 음성언어 인식, 음성지시를 비롯한 신체의 물리적변화를 기구조작에 사용하는 명령(자연어)라고 하는 다음세대 사용자대면부의 개발이 활발해지고있다.

일반적으로 사용자대면부는 기구와 그것을 조작하는 사용자사이의(대화)를 실현하기 위한 장치적 및 소프트웨어적 요소로서 기구설계에서 없어서는 안될 중요한 구성요소이다.

2000년대초까지만 하여도 정보말단이나 전기전자기구의 조작에는 간단한이나 마우스, 원격조종기, 터치와 같은 전통적인 사용자대면부들이 쓰였으며 그 후 손전촉학방식의 대면부가 출현하여 일부 정보말단에서 리용되고있다. 사람의 음성언어 손놀림 등을 기구조작에 리용하려는 시도는 이미전부터 있었으나 인식정확도가 낮고 기술도입비용이 많이 드는것으로 하여 개발적기구에까지 도입되지 못하였다.

2000년대 중엽에 손가락으로 화면상의 사진, 지도 등을 직접 확대 및 축소하거나 메시지를 변경하는 다음손전촉학

높아 가는 체육 열기

한편 명절날과 휴식일을 계기로 체육공개를 자주 조직하고있다.

농장일꾼들부터 경기장에 남다른 뛰어들고있어 체육분위기는 한층 고조되고있다.

지난 시기에는 체육이라던 낯을 적게 들리던 녀성농장원들도 저저마다 앞을 다투어 배구경기, 축구경기, 100m달리기들

면대면부가 갖추어진 지능손전화기가 개발 보급되면서 사용자들과 개발자들속에서는 보다 편리하게 리용할수 있는 사용자대면부에 대한 관심이 높아지게 되었다.

이미 음성을 비롯한 음성대면부는 지능손전화기를 비롯한 여러 전기전자기구에 도입되고있다.

손이나 몸짓을 리용한 동작대면부도 거리화상수갑소자를 리용하여 기구로부터 일정한 거리에 떨어진이는 사용자의 손짓, 몸짓을 수감하는 방법으로 기구를 동작시키는 대면부로서 현재 실용화단계에 있다.

사용자의 시선움직임을 리용한 시선대면부개발도 활발해지고있다.

사용자의 뇌파변화를 리용한 뇌파대면부는 뇌파계, 근적외선분광계측장치, 뇌파수갑기 등을 가지고 집중도나 안정도와 같은 뇌의 활동과 관련된 자료를 측정분석하는 방법으로 사용자의 의도를 포착하여 기구가 해당 동작을 수행하도록 하는 대면부기술로서 현재 가장 고급한 기술로 인정되고 있다. 다음세대 사용자대면부 개발과정에서 사용자 의도의 조작도를 정확히 판단하고 임의의 기구에서 대면부조작의 통일성을 보장할수 있도록 통일방법을 표준화하는 것이 중요하다고 한다.

귀중한 나라의 재보 - 천연기념물

통약산은 행나무

통약산은행나무는 평양시 단정대구역 통룡리에 위치하고있다. 이 나무는 통약산의 범용암열에서 자라고있다.

위대한 수령님께서 통약산을 찾으신지 오래된 유적지인 범용암열을 원상대로 잘 보존하여 명승지를 찾는 인민들이 즐겨 온 문화유적과 참관을 할수 있도록 잘 꾸려야 한다고 뜻을 이 가르치셨을 것이다.

그날의 뜻 잊을 사연을 전하며 푸르데 열매이 통약산은행나무는 범용암열의 오랜 력사와 함께 500여년 지란 나무이다.

기묘한 모습을 펼쳐서 왕공들이 지란 이 은행나무는 바라볼수록 사람들에게 민족의 유구한

영향을 줄뿐아니라 물자원을 그 고 환경오염을 줄일수 있다. 이 밤에 지하수소비를 그만큼 줄일수 있으므로 지하수의 지니친 사용으로 인한 지표침하를 줄이

경보효과를 얻을수 있다. 여러 나라들에서는 행나무수질에 따라 폐하가 중성정도이고 주로 미세한 석탄과 암석면지들이 현탁되어있는 보행나무수와 염성분이 많아 짠맛이 나는 행나무수 그리고 산성행나무수 등으로 가르고 그에 맞는 처리방법을 받아들이고있다.

본사기자

새 기술소식

탄광에서 행나무의 리용

자원은 제한되어있으므로 그 수을 충족시키지 못하고있다. 그러므로 여러 나라들에서는 탄광행나무도 물자원의 하나로 적극 리용하고있다.

일본 나라들에서 탄광행나무의 리용률은 80%이상이라고 한다.

탄광행나무는 리용하면 지하수를 쓸 때에 비하여

본사기자

상수도물생산기술을 낱출수 있고 환경오염을 줄일수 있다. 이 밤에 지하수소비를 그만큼 줄일수 있으므로 지하수의 지니친 사용으로 인한 지표침하를 줄이

경보효과를 얻을수 있다. 여러 나라들에서는 행나무수질에 따라 폐하가 중성정도이고 주로 미세한 석탄과 암석면지들이 현탁되어있는 보행나무수와 염성분이 많아 짠맛이 나는 행나무수 그리고 산성행나무수 등으로 가르고 그에 맞는 처리방법을 받아들이고있다.

본사기자

가구의 발전 추세

위대한 명도 자 김정일동지께서는 다음과 같이 지적하시였다.

《가구생산에서 중요한 것은 우리 인민들의 고유한 민족적특색과 미적감각을 반영한 것이 있고 견고하게 만드는것입니다.》

가구는 일종의 실용공예품이면서 물질문화생활수준에서 사용가능, 정서기능을 가지고있다.

가구는 크게 실내용과 바깥용으로 구분하며 사명과 재료, 구조형식, 사용목적에 따라 여러가지로 구분한다.

시대가 발전하고 사람들의 물질생활과 문화적생활에 대한 요구가 날로 높아지는데 따라 가구에 대한 요구도 더욱 높아지고있다.

현재 세계적인 가구발전추세에서 주목되는것은 다음과 같다. 가구의 크기와 형태를 주요하게 인체공학의 요구에 따라 결정하며 실내공간의 크기, 용도와 성질을 충분히 고려하면서 서로 보충하는 방향으로 발전시키고있다.

실제로 공간이 높고 클 때 가구의 치수는 크게 하며 반대로 비교적 좁은 방에서는 작은 가구를 리용할수 있게 하고있다. 그래야 정교하고 경쾌하며 주위공간과 잘 어울릴수 있다.

본사기자

요구가 높아지고있다. 이에 따라 가구의 다용화, 다양화, 견출화가 추세로 되고있다.

실제로 리용할 때에는 당겨서 뽀글아 올려놓고 하며 쓰지 않을 때에는 접어서 넣거나 아래로 내려가게 하는 형태를 들수 있다. 가구생산에서 형태뿐아니라 색깔과 무늬도 용도에 맞게 특색있고 다양하게 만들어 견출 실내공간과 결합시키나가고 있다. 그런가하면 모서리부분을 벗겨진것처럼 처리하여 오티가 나게 만드는 가구들도 있다.

다음으로 가구설계나 제작이 지능화, 기술화방향으로 나가고 있다.

접착제에 의한 구름가구생산방법으로 보기 좋고 우아하고 편안하고 폭신한 가구를 많이 만들고있다.

다중접착구름에 의한 가구생산방법은 최근에 발전하기 시작한 새로운 기술인것으로 하여 가구제작에서 주목을 끌고있다.

또한 금속, 수지, 섬유 등 여러가지 재료에 의한 새로운 견출가구들이 제작되고있다. 가구의 다기능화뿐아니라 자연환경을 받아들이기 위한 성과들이 도입되면서 가구도 사람들의 물질생활을 정서적으로 만족시키는 방향으로 나가고 있다.

실내에서 자연과 똑같은 감정을 느끼게 하기 위하여, 땅, 바다, 바위, 새, 꽃, 나무, 풀 등을 입성시키고 새 재료를 가지고 여러가지 기능을 수행할수

는 다기능가구를 생산하고있다. 다음으로 첨단기술을 받아들여 록색가구제품을 생산하는 방향으로 나가고있다.

사회가 발전하고 기술이 진보하는데 따라 사람들의 환경보호의식이 높아지고 가구에서도 록색화수준을 높일것을 요구하고 있다.

여러 나라들에서 가구설계나 생산이 이 방향으로 시계하고 연구개발되고있다.

레를 들어 문제는 변형되거나 썩고 불타는 결합들이 있기때문에 목재재료에 첨가제를 섞어 이러한 결함들을 방지하고 있다. 또한 인체의 생리적특성을 분석한데 기초하여 치료용가구, 연구치료용장식제품들을 적극 개발하고 제작하고있으며 공기정화식물은 다기능의자, 침대, 천막, 접까지 제작하여 인체의 생리구조, 운동특성을 만족시키고 하고 있다.

다음으로 설계와 제작에서 컴퓨터로 설계하고 같은 최기술을 부단히 받아들이고 다용종방향으로 나가는것이 추세로 되고 있다.

가구설계와 제작, 장식, 예선 등을 컴퓨터에 의해 실현하고있다. 우리는 세계적으로 가구발전추세를 잘 알고 민족적특성을 옮겨 살리면서 우리 인민들의 지향과 요구에 맞게 가구설계를 발전시키고 생산을 더욱 늘려나 가야 한다.

평양건축종합대학 강좌장 손희만

