

산채시험장

담당자 : 안명훈, 김종환, 권혜정

(033)335-4617 amh5367@empal.com

쌈·샐러드용 유망산채 선발

1. 현황 및 문제점

◦ 식생활 패턴의 변화로 육류소비 증가와 함께 다양한 쌈채소의 요구도 및 외국 채소류의 수입증가

- 채소1인당 소비량(kg) : ('70) 59.9 → ('00) 187.6

- 엽경채류 수입량(M/T) : ('96) 8,506 → ('01) 16,368

◦ 산채류의 수요 및 재배면적이 증가하고 있으나 일부작목에 편중

- 재배면적 : ('90) 2,837 → ('01) 7,514ha

- 재배품목 : 더덕, 도라지, 미나리, 취나물 74% 점유

▷ 새로운 토종 쌈채소 개발로 다양한 소비자의 욕구충족 필요

2. 연구결과('00 ~ '02)

◦ 쌈채소 유망 작목

구 분	식 미 기호도 ↓	선호도		수 량 성 (kg/10a)	재 배 난이도
		쌈	샐러드		
섬초롱꽃	4.1	○		2,000 ~ 2,380	◎
어 수 리	4.0	○	○	1,880 ~ 2,380	○
잔 대	3.8	○		1,220 ~ 1,600	◎
영 아 자	4.0	○	○	1,140 ~ 1,370	◎
모 시 대	3.9	○		1,250 ~ 1,460	◎
병 풍 쌈	4.0	○		270 ~ 600	△

↓ 1:아주나쁨 2:나쁨 3:보통 4:좋음 5:아주좋음

* 재배난이도 : ◎ 쉬움 ○ 보통 △ 어려움

* 선발기준 : 상추 기호도와 대등 또는 그이상

- 향, 맛, 질감, 색, 크기, 생체 이용 가능성

3. 기대효과

- 신소득 작물화로 농가소득제고
- 새로운 토종 싹, 샐러드용 산채 선발로 수입 싹채소 대체 및 다양한 소비자의 욕구 충족

4. 적 요

- 맛과 향이 좋고 선호도가 높은 싹채소 선발
 - 싹용 : 섬초롱꽃, 어수리, 잔대, 영아자, 모시대, 병풍싹
 - 샐러드용 : 어수리, 영아자

5. 유사 영농활용기술과의 차이점

기존 성적 없음

<세부연구결과 성적>

- 싹, 샐러드용 유망종 선발
 - 선발기준
 - <싹> · 은은함 향이 있으며, 식용시 거부감이 없는 것
 - 신선한 느낌을 주며, 씹는 질감이 부드러운 것
 - 크기는 깻잎 정도의 것(부재료로 이용시는 크기 무관)
 - 생체 또는 데쳐서 이용이 가능한 것
 - <샐러드>· 향의 농도가 너무 짙어 거부감이 없는 것
 - 신선하고 아삭아삭한 느낌을 주는 것
 - 크기는 무관 함
 - 생체로 이용이 가능한 것
- * 싹, 샐러드 공히 문헌상 식용이 가능한 것

- 식미검사 및 용도별 선호도

구 분	식미검사 J						선호도(%)	
	향	맛	질감	색	크기	종합	쌈	샐러드
섬초롱꽃	4.0	4.0	4.0	4.4	4.1	4.1	75	65
어 수 리	4.4	4.2	3.7	3.7	4.0	4.0	75	80
잔 대	3.9	4.0	3.9	4.0	3.0	3.8	75	50
영 아 자	4.0	4.4	4.2	4.3	2.9	4.0	85	70
모 시 대	3.9	4.3	4.3	3.9	2.9	3.9	80	55
병 풍 쌈	4.0	4.4	4.3	3.7	3.4	4.0	75	65
상추(대비)	3.9	3.8	4.1	4.2	4.1	4.0	75	70

J 1:아주나쁨 2: 나쁨 3: 보통 4: 좋음 5: 아주좋음

◦ 선발종의 형태적 특성

구분	과명	개화기 (월일)	초장 (cm)	엽장 (cm)	엽폭 (cm)	엽형	엽서	화형	화서	화색
어수리	산형과	8중	165	19	30	타원형	호생	장미형	산형	흰색
섬초롱꽃	초롱꽃과	8월	85	15	11	심장형	호생	종형	집산	연분홍
잔 대	"	8중	120	8	4	타원형	윤생	종형	원추	보라
영아자	"	8중	76	6	4	난 형	호생	종형	원추	보라
모시대	"	9상	70	13	7	난,심장	호생	종형	원추	보라
병풍쌈	국화과	8중	150	25	32	심장형	근생	고분산형	원추	황백