

원예연구과

담당자 : 전신재, 이성열, 함봉주, 정병찬

(033)258-5731, hybrid69@hanmail.net

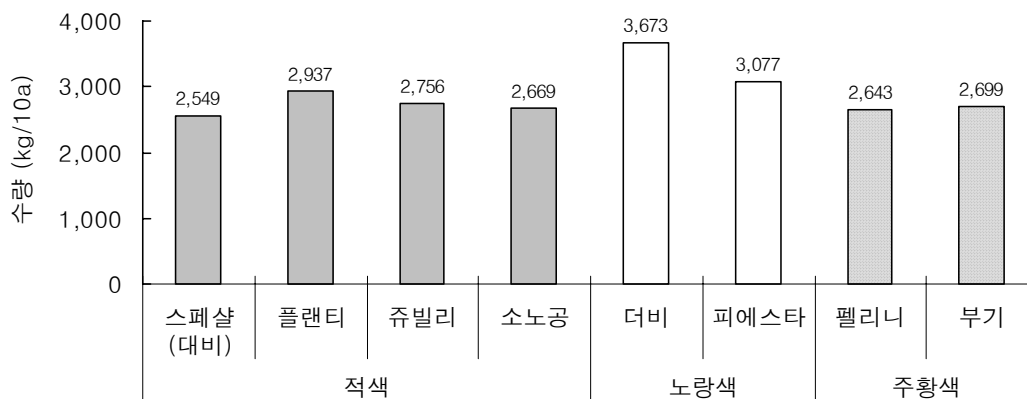
강원 영서지역 적합 수출용 착색단고추 품종 선발

1. 현황 및 문제점

- 강원도는 평창, 화천 등 고랭지를 중심으로 여름재배가 이루어지고 있으나 춘천 등 일부 평야지의 시설원예 농가에서도 재배 희망
- 착색단고추는 여름재배시 7~8월 고온기에 정상적인 착과가 이루어지지 않아 고온기에 적응할 수 있고 지역적응성이 우수한 품종선발 요구

2. 연구결과('04)

- 착색단고추 품종별 수량 특성



- 시험장소 : 춘천

- 재배방법 : 평화왕겨배지이용 수경재배

- 정식기 : 5월 20일

- 수확기 : 8월 20일~11월 10일(80일간)

3. 기대효과

품 종	수 량(kg/10a)	조수입(천원/10a)	수량지수 (%)
플 랜 티	2,937	10,279	115
쥬 빌 리	2,756	9,646	108
소 노 공	2,669	9,341	105
더 비	3,673	12,855	144
피에스타	3,077	10,769	120
펠 리 니	2,643	9,250	103
부 기	2,699	9,446	105
스 페 샬	2,549	8,921	100

* '03년 착색단고추 평균가격 : 3,500원/kg

4. 적 요

- 착색단고추 여름재배시 적정 품종으로는 플랜티, 쥬빌리, 소노공, 더비, 피에스타, 펠리니, 부기 등이 비교적 작과가 안정적인

5. 유사 영농활용기술과의 차이점

- 표준영농교본(농촌진흥청)에서 선정한 쥬빌리, 스페샬, 피에스타, 부기 품종외에도 '04년도에 플랜티, 소노공, 더비, 펠리니를 추가 선발함

<세부연구결과>

◦ 품종별 정식시 요소질 비교

No.	품종명	색깔	초장 (cm)	엽수 (매)	경의 굵기 (mm)	엽록소 함량 (mg/100gF-W)
1	플랜티	적색	22.5	6.8	0.45	45.6
2	브리트니	"	23.4	7.2	0.42	48.1
3	바오키	"	24.3	6.5	0.55	42.0
4	쥬빌리	"	26.2	6.4	0.41	42.9
5	퓨로레	"	19.5	6.9	0.49	45.6
6	소노공	"	22.1	6.6	0.41	52.1
7	비키	"	22.1	5.8	0.51	48.6
8	데블라	"	22.5	6.8	0.46	42.7
9	스페살	"	21.4	6.4	0.41	51.0
10	페라리	"	20.1	6.1	0.46	49.3
11	스피리트	"	21.5	7.2	0.51	46.5
12	토마피	"	22.6	7.6	0.49	44.8
13	더비	노랑색	23.8	7.4	0.43	53.1
14	노메카	"	24.5	6.9	0.46	48.6
15	보싸노바	"	19.2	6.1	0.42	52.9
16	첼시	"	14.1	5.6	0.47	54.1
17	레슬리	"	23.6	5.8	0.41	53.6
18	피에스타	"	22.8	6.5	0.51	54.2
19	벨레즈	"	16.4	6.4	0.43	53.1
20	컨페터	"	21.8	5.9	0.43	49.1
21	펠리니	오렌지색	21.8	7.1	0.41	48.8
22	부기	"	19.9	6.5	0.49	52.0
23	에밀리	"	14.5	6.8	0.41	46.1
24	나소	"	14.9	5.9	0.42	43.5
25	프레지던트	"	15.0	7.0	0.45	44.5
26	파플트레인	보라색	18.1	5.9	0.41	50.0

◦ 품종별 중간생육 특성 비교(정식후 50일)

No.	품종명	색깔	초 장 (cm)	경 경 (mm)	엽록소의 함량 (mg/100gF·W)
1	플랜티	적색	70.3	9.5	56.1
2	브리트니	"	66.5	10.7	54.8
3	바오키	"	72.8	10.7	55.4
4	쥬빌리	"	72.8	10.9	59.7
5	퓨로레	"	64.0	9.1	54.9
6	소노공	"	68.5	10.2	55.6
7	비키	"	93.2	10.9	55.2
8	데블라	"	74.8	10.4	60.0
9	스페샬	"	72.1	10.8	59.1
10	페라리	"	73.7	11.4	61.6
11	스피리트	"	72.2	11.4	56.3
12	토마피	"	92.3	10.6	56.1
13	더비	노랑색	75.2	12.0	52.9
14	노메카	"	80.1	11.9	52.9
15	보싸노바	"	71.3	10.2	54.2
16	첼시	"	83.0	12.1	52.4
17	레슬리	"	88.5	10.0	56.3
18	피에스타	"	82.5	11.1	54.3
19	벨레즈	"	76.7	12.2	53.2
20	컨페터	"	94.7	13.0	54.6
21	펠리니	오렌지색	77.5	11.3	58.0
22	부기	"	75.7	9.4	57.2
23	에밀리	"	76.7	11.2	58.2
24	나소	"	76.2	10.4	56.6
25	프레지던트	"	75.3	10.7	54.7
26	파플트레인	보라색	68.5	11.0	56.8

◦ 품종별 수량 및 과실의 특성 비교

No.	품종명	색 갈	착과수 (개/주)	과 중 (g)	상품과율 (%)	수량성 (kg/10a)
1	플랜티	적색	12	122	83.3	2,937
2	브리트니	"	15	117	93.3	2,437
3	바오키	"	12	125	72.2	2,283
4	쥬빌리	"	8	138	87.5	2,756
5	퓨로레	"	9	148	73.1	1,975
6	소노공	"	14	123	90.9	2,669
7	비 키	"	8	124	76.0	1,566
8	데블라	"	11	139	79.4	2,458
9	스페샬	"	12	135	88.6	2,549
10	페라리	"	7	129	85.7	1,448
11	스피리트	"	8	127	62.5	1,468
12	토마피	"	13	140	57.5	2,473
13	더 비	노랑색	14	159	90.5	3,673
14	노메카	"	20	108	78.3	2,472
15	보싸노바	"	5	171	93.9	1,373
16	첼 시	"	16	140	75.0	2,722
17	레슬리	"	4	142	89.6	852
18	피에스타	"	16	118	67.6	3,077
19	벨레즈	"	11	141	83.8	2,377
20	컨페터	"	12	129	80.0	2,015
21	펠리니	오렌지색	12	124	90.2	2,643
22	부 기	"	7	146	77.8	2,699
23	에밀리	"	9	121	81.3	1,738
24	나 쏘	"	21	112	80.5	2,622
25	프레지던트	"	18	108	78.9	2,270
26	파플트레인	보라색	16	126	77.6	2,425

◦ 품종에 따른 시기별 수량성

