

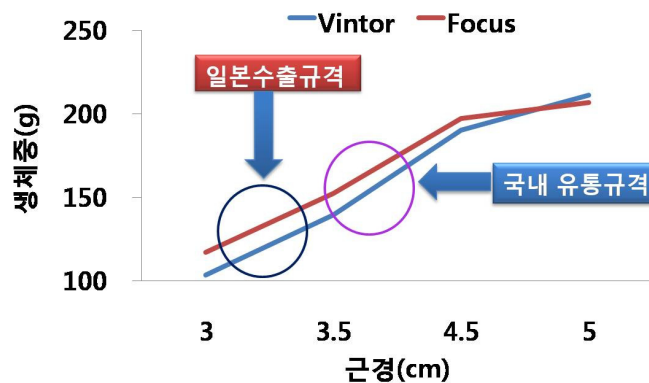
규격 치콘 생산을 위한 적정 치커리 종근 소질

1. 현황 및 문제점

- 치콘은 국내 전량 유럽에서 고가로 수입(8,000원/kg)되어 고급 레스토랑이나 호텔 등에서만 주로 소비되어 왔으며, 벨기에, 네덜란드, 프랑스 등의 유럽 전역에서 소비되고 있고, 동양에서는 일본, 중국, 대만 등에서도 수입하고 있는 수출 유망 작목임.
- 국내 소비량 점증, 전량 수입의존('05. 19톤, 85천\$ → '07. 26, 142)
- 일본 소비량 : 13,000톤('07 수입 : 474톤, 289백만엔, 단가 608엔/kg)
- ⇒ 생산기술 확립과 시장확대를 위한 홍보, 수출유통 확보시급
- 현재 국내 수입되는 치콘의 규격은 150g 내외이고, 일본 수출규격은 120g 내외의 치콘으로 치콘 생체중과 종근 소질의 상관관계를 밝혀 생산하고자 하는 규격에 적합한 종근 재배가 요구됨.

2. 연구결과

- 치커리 근경에 따른 치콘 생체중의 변화('08~'09)



3. 기대효과

- 대일 수출을 위한 치콘 규격품(120g)을 생산하고자 할 때, 상관관계가 높은 근경 3~3.5cm의 종근을 사용하여 치콘 규격상품을 증가를 통한 수익 최대화 도모
- 국내 소비자 기호도에 적합한 규격인 150g 내외의 치콘을 생산하기 위해서 근경 3.5~4.5cm의 종근을 사용하여 규격상품의 생산량을 향상시킬 수 있음.

4. 적 요

- 본 영농활용은 생체중 120g 내외의 치콘 수출규격품을 생산하고자 할 때, 근경 3~3.5cm의 종근을 사용하고, 150g 내외의 내수용 치콘을 생산하고자 할 때에는 근경 3.5~4.5cm의 종근을 사용하여야 함.

5. 유사 영농활용기술과의 차이점

- 비교자료 없음.

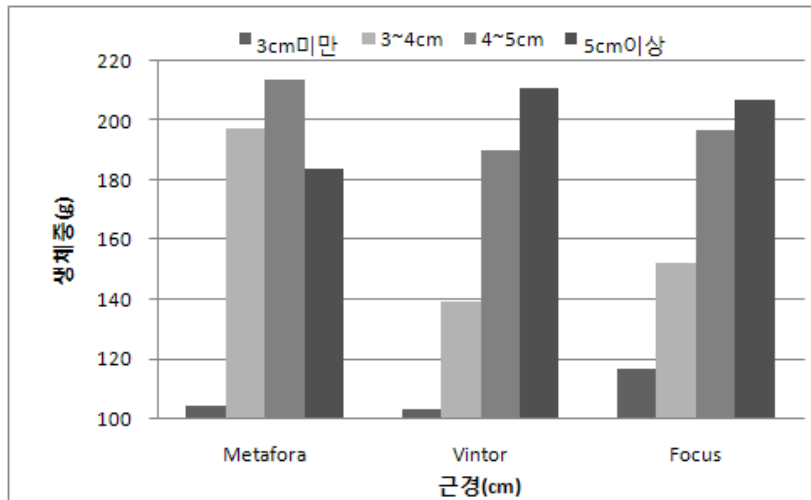
〈세부연구결과성적〉

○ 종근소질(근경)에 따른 치콘 생육 특성(2008)

품종	근경	치콘생체중 (g)	치콘장 (cm)	치콘폭 (mm)	치콘엽수 (장)	결구지수 (1-5) ²
Vintor	3cm미만	103.6	15.0	37.0	7.4	2.8
	3~4cm	139.6	18.2	45.8	11.4	2.2
	4~5cm	190.1	20.2	55.3	16.2	2.0
	5cm이상	211.2	18.8	60.9	14.0	1.6
Focus	3cm 미만	117.0	16.1	45.7	11.8	2.0
	3~4cm	152.3	16.2	48.4	15.6	1.0
	4~5cm	197.1	16.9	61.5	18.8	1.2
	5cm이상	206.8	16.8	63.7	19.4	2.0
Metafora	3cm미만	104.4	17.7	45.3	10.0	3.0
	3~4cm	197.3	19.7	51.9	14.8	2.0
	4~5cm	214.0	20.1	57.2	15.2	2.0
	5cm이상	184.1	18.7	59.2	14.2	1.8

2) 결구지수 : 1(양호)~5(불량)

○ 치커리 근경에 따른 치콘 생체중의 변화(2007~2008)



○ 수입국별 치콘 규격 및 특성

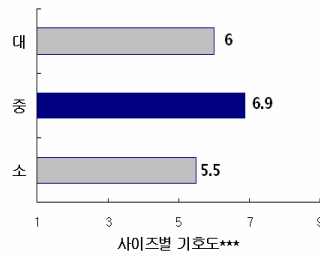
수입국	생체중 (g)	장 (cm)	폭 (mm)	엽수 (장)	결구지수 ^z (1~5)
일 본	122	15.4	47.6	11.9	1.30
대한민국	154	15.1	56.7	12.1	1.33

^z 결구지수 :

○ 일본 수출 규격 사진 및 국내 소비자 기호도 조사 결과(2008)



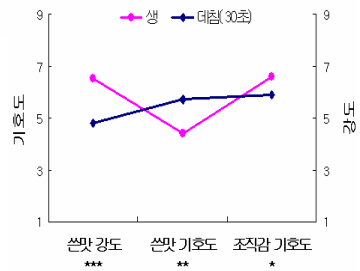
기호도



제시된 세가지 크기 중에서 중간크기에 대한 기호도가 가장 높은 것으로 나타남 (p<0.001).

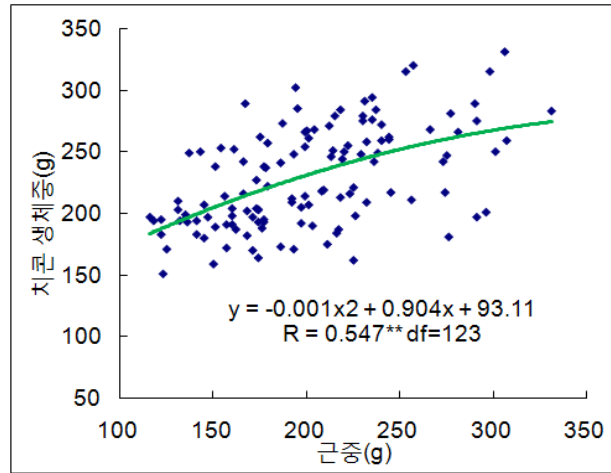
	생	대심(30초)	p-value
쓴맛 강도***	6.5	4.8	<0.001
쓴맛 기호도**	4.4	5.7	0.006
조직감 기호도*	6.6	5.9	0.02

* 유의수준 5% ** 유의수준 1% *** 유의수준 0.1%



※ 대 : 200g, 중 150g 소 120g

○ 치커리 근중에 따른 치콘 생체중 변화(2008)



○ 치커리 근경에 따른 치콘 생체중 변화(2008)

