

치콘 생산을 위한 품종별 적정 생산시기

1. 현황 및 문제점

- ‘치커리’ 뿌리를 이용하는 서양채소 치콘은 우리나라는 전량 유럽에서 고가로 수입(8,000원/kg)되어 고급 레스토랑이나 호텔 등에서만 주로 소비되어 왔음.
- 주 생산국인 벨기에, 네덜란드, 프랑스 등의 유럽 전역에서 소비되고 있고, 동양에서는 일본, 중국, 대만 등에서도 수입하고 있는 수출 유망 작목임.
 - 일본 소비량 : 1,300톤/년('07 수입 : 474톤, 289백만엔, 단가 608엔/kg)
 - 국내 소비량 : 전량 수입 의존('08 수입 : 120톤, 960백만원, 단가 8,000원/kg)
 - ('04) 농수산물유통공사의 수출 유망 채소로 보고 ⇒ 일본시장 230억원 추정
- 현재 치콘 생산 농가의 수가 증가되고 있으며, 전국적으로 재배를 희망하는 농가들의 기술 지원요구가 증가하고 있다. 하지만 고품질의 치콘을 생산하기 위한 저장기술이 미흡하여 연구개발이 시급한 실정임.

2. 연구결과 ('09~'10)

- 치콘 고품질 생산을 위한 품종별 적정 생산시기(종근 수확기 : 10월 하~11월 상)

품종	11월	12월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월
빈 토												
포커스												
메타포라												
노부스												
레도리아												
■ 저장기간 ■ 치콘 생산시기												

3. 기대효과

- 품종 및 저장기간별 치콘 기대수량²⁾

(kg, 48m²기준, 1회 생산)

품종 저장기간	빈토 (Vintor)	포커스 (Focus)	메타포라 (Metafora)	노부스 (Novus)	레도리아 (Redoria)
3개월	8,184	10,874	10,748	2,765	2,889
6개월	13,406	8,893	14,204	14,198	7,569
9개월	13,154	6,678	3,488	6,186	1,060
12개월	1,840	1,598	1,457	2,096	0

²⁾ 산출기초 : kg/bed × 180bed(10×2×9단 재배)

4. 적 요

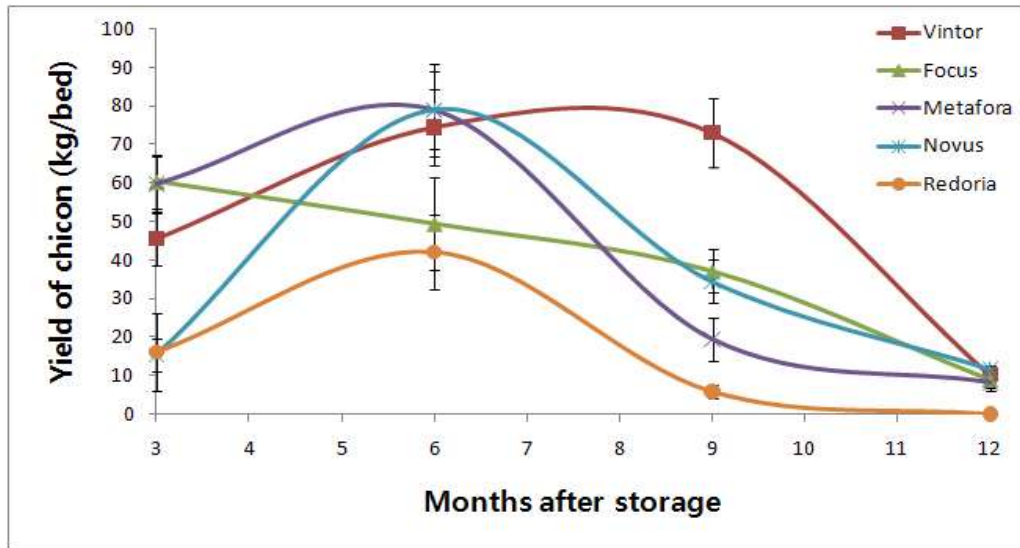
- 고품질의 치콘을 안정적으로 생산하기 위해서는 품종별로 저온요구기간이 다르기 때문에 종근 저장기간에 따라 치콘 품질이 변화하며, 이를 고려한 적정 치콘 생산시기는 다음과 같다.
 - 빈토(Vintor) : 종근 저장 후 3~10개월, 포커스(Focus) : 6개월 미만,
 - 메타포라(Metafora) : 7개월 미만, 노부스(Novus) : 5~8개월
 - 레도리아(Redora) : 4~7개월

5. 유사 영농활용기술과의 차이점

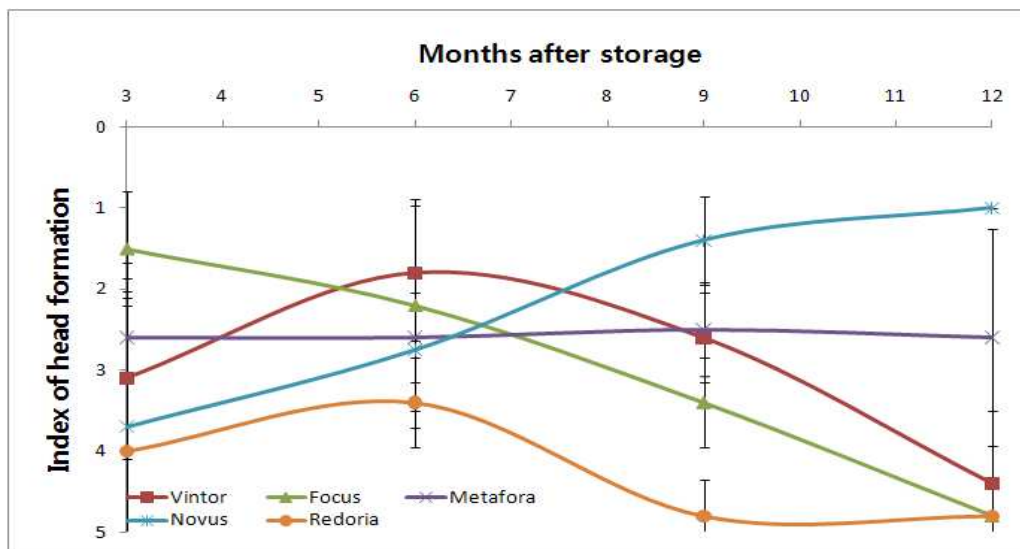
- 유사 영농활용 기술없음.

<세부연구결과 성적>

가. 품종별 종근 저장기간에 따른 치콘 수량 비교('10)



나. 품종별 종근 저장기간에 따른 치콘 결구도 비교('10)



※ Index of Head formation ⇒ 1:excellent, 2:good, 3:normal, 4:bad, 5:very bad