

찰쌀떡 및 과즐 가공용 찰벼품종 추천

□ 연구 핵심은

- '12 현재 강원도 찰벼 재배면적 1,913ha, 생산량 860톤(전국 35,000ha)
→ 떡, 한과 등 가공용 찰쌀 원료곡 부족분 외지반입에 따른 품질저하 우려
- 찰떡 및 한과용 찰벼 적합품종 선발 및 고품질 원료곡 안정생산 공급 필요

□ 이렇게 활용됩니다

- 떡 및 한과 제조에 알맞은 강원도 적응 찰벼 적합품종 선발 추천
 - 찰쌀떡 가공적성(품질, 식미) 기준 우수 품종 → 백옥찰, 고향찰(강원17호), 청백찰
 - 과 즐 가공적성(품질, 식미) 기준 우수 품종 → 청백찰, 고향찰(강원17호), 상주찰
- 과즐 품질 및 식미특성

품 종	서릿발형성도 ¹ (1-5)	식미평가(1-5)		
		모양	질감	맛
청백찰	1	2.6	3.0	2.6
고향찰	2	2.5	2.8	2.7
상주찰	2	2.2	2.7	2.5
백설찰	1	2.2	2.5	2.3
백옥찰	5	5.0	5.0	5.0

¹서릿발 형성도 : 1 좋음 ↔ 5 나쁨.

□ 파급효과

- 찰쌀떡 및 과즐(강정) 가공용 찰쌀 원료곡 안정생산 공급 및 품질향상

〈세부연구결과 성적〉

○ 지역 및 품종별 생육 및 수량성('12~'13)

- 춘천

품종	출수기 (월.일)	간장 (cm)	수장 (cm)	수수 (개/m ²)	립수 (개/수)	임실률 (%)	등숙률 (%)	천립중 (g)	쌀수량 (kg/10a)
상주찰	8.3	66	18	289	69	94.2	92.3	22.6	473
청백찰	7.26	69	22	289	98	93.7	91.5	21.6	513
고향찰	8.10	79	21	289	81	94.4	92.6	29.4	557
백옥찰	8.22	78	23	267	101	94.2	92.6	23.1	523
백설찰	8.18	80	20	222	99	89.8	86.8	27.7	420

- 강릉

품종	출수기 (월.일)	간장 (cm)	수장 (cm)	수수 (개/m ²)	립수 (개/수)	임실률 (%)	등숙률 (%)	천립중 (g)	쌀수량 (kg/10a)
상주찰	8.3	66	19	360	92	86.2	85.3	23.3	513
청백찰	7.26	67	20	355	82	92.5	86.1	21.7	534
고향찰	8.12	87	21	362	80	91.6	84.7	30.6	569

- 정선

품종	출수기 (월.일)	간장 (cm)	수장 (cm)	수수 (개/m ²)	립수 (개/수)	임실률 (%)	등숙률 (%)	천립중 (g)	쌀수량 (kg/10a)
상주찰	8.5	64	22	378	93	93.2	85.9	22.9	529
청백찰	7.28	63	24	400	95	94.6	91.6	20.9	558
고향찰	8.13	96	20	355	80	92.2	86.0	28.3	561

○ 찰벼 품종별 품질 및 식미특성

- 찰쌀떡

품종	저장일수별 경도(g/cm ²)			식미평가(1-5) ¹		가공적성 평가
	0	1	2	향	맛	
백옥찰	214	364	2314	2.6	2.0	〃
고향찰	251	647	4536	1.7	2.4	〃
청백찰	378	1538	7044	2.8	3.1	〃
백설찰	375	580	1720	2.8	2.1	〃
상주찰	369	1230	7006	2.5	2.4	양호

¹ 식미평가 : 1 좋음 ↔ 5 나쁨.

○ 경제성 분석

(10a 기준)

품종	쌀수량(kg/10a) ¹	조수익(천원) ²	경영비(천원) ³	소득(천원)	소득지수
상주찰	464	1,218	408	810	100
청백찰	489	1,283	408	875	108
고향찰	529	1,388	408	980	121
백옥찰	472	1,239	408	831	103
백설찰	416	1,092	408	684	84

¹ 2년 3지역(춘천, 강릉, 정선) 평균수량.

² 찰쌀 가격 : 2,625원/kg(가락동시장 도매가격, 2013).

³ 2012 지역별 농산물 소득자료, 농진청.

작물연구과

담당자 : 고병대, 함진관, 정정수, 장진선, 이안수, 최병곤
(033)248 - 6053, gbd5368@korea.kr