

대립 다수성 향찰 『고향찰벼』 육성

□ 연구 핵심은

- 찰벼 다양성 확보를 위한 우리도 적응 가공용 찰벼품종 개발 요구됨
- 생산자 및 소비자 선호 다수성, 기능성 특수미 신품종 육성 보급

□ 주요 품종특성

- 쌀수량은 10a당 506kg으로 대비품종 상주찰 보다 8% 증수
- 현미 천립중은 26.8g으로 대립이며 내도복, 다수성 향찰벼임
- 잎은 녹색이며 길이와 너비가 보통이고 반직립성으로 초형이 양호함
- 줄기의 굵기는 오대벼와 비슷하나 강도가 강하며 분얼개도는 보통임
- 이삭은 추출이 양호하고 착립밀도는 보통이며 까락은 거의 없고 탈립이 잘되지 않으며 부선색과 영색은 황백색임
- 용도 : 찰떡 및 한과용



등숙기 초형 및 이삭모양



쌀 외관

□ 파급효과

- 우리도 적응 찰벼품종 개발로 찰쌀 가공(한과, 떡) 원료곡 안정생산 공급
- 찰벼 다양성 확보 및 재배농가 수확량 증대로 농가소득 향상(875천원/10a)

〈세부연구결과 성적〉

○ 생육특성 ('12~'13, 지역적응)

계통명	저온발아성 (13℃ 15일, %)	수전일수 (일)	본답생육 일수 (일)	성숙일수 (일)	간장 (cm)	수장 (cm)
고향찰벼	71	6	136	50	76	20
상주찰벼	39	5	115	46	73	19

○ 생리장해 및 도복관련 특성 ('12~'13, 지역적응)

계통명	내냉성				불시출수 (50일묘, %)	수발아율 (출수후 40일, %)	포장 도복 (0~9)
	적고 (1~9)	출수지연 (일)	임실률 (%)	등숙기 내냉성 (1~9)			
고향찰벼	4	10	65	4	26.7	29.5	1
상주찰벼	1	13	39	4	27.7	39.0	3

○ 수량성 ('12~'13, 지역적응)

계통명	주당수수 (개)	수당립수 (개)	등숙비율 (%)	ℓ 중(g)		천립중(g)	
				정조	현미	정조	현미
고향찰벼	14	98	93.1	522	859	34.3	26.8
상주찰벼	15	87	85.7	508	812	30.8	22.8

○ 품질특성 ('12~'13, 지역적응)

계통명	현미 장폭비	투명도 (1~9)	심복백 (0~9)	알카리 붕괴도 (1~7)	단백질 함량 (%)	아밀로스 함량 (%)	밥 맛 관능검정 (-3~+3)
고향찰벼	1.86	5	찰	5.5	7.1	찰	향찰
상주찰벼	1.58	4	찰	5.3	6.8	4.2	찰

○ 도정특성 ('12~'13, 지역적응)

계통명	제현률	현백률	도정률	설미율	쇄미율	백미 완전미율
고향찰벼	80.8	83.3	67.3	0.3	0.0	91.5
상주찰벼	82.5	90.7	74.1	0.5	0.3	86.3

작물연구과

담당자 : 함진관, 고병대, 정정수, 조운상, 장진선
(033)248 - 6051, kjh4783@korea.kr