

알배기용 여름배추 주요품종 특성 비교

배경 및 필요성

- 알배기 배추는 보쌈용, 쌈용, 겉절이용, 물김치 등으로 수요급증
 - 미니배추 형태로 500~700g/구, 포합형 반결구 형태
- 알배기는 평창, 흥천, 태백, 삼척 등에서 주로 6~11월중 생산되며, 태백지역에서는 ‘춘광’ 품종이 전량 재배됨

정보 내용

- 알배기 배추 8품종의 생육, 상품율 및 수량성을 조사한 결과
 - ‘노랑쌈’은 내병성과 초형이 우수하고 다수성이며
 - ‘골든박스’는 주름이 많은 특이성이 있고 10일 이상 조기 결구가 가능

【알배기 배추 품종별 생육특성, 상품율, 수량성】

구분	초형 특징	발병율(%)		수확소요 일수	상품엽 (매)	알배기중 (g/구)	상품율 (%)	수량 (kg/10a)
		무름병	시들음병					
춘광(대조)	녹색 외엽	20	7.2	66일	70.4	434	58.9	1,653(100)
노랑쌈	초형 우수	5	11.1	66일	62.8	494	67.8	2,192(133)
골든박스	주름, 결구빠름	15	8.3	55일	64.1	310	60.6	1,202(73)

* 시험장소: 태백 철암동(표고 730m), 정식기: 6.27일, 재식간격: 6,500주/10a, 2열

파급효과

- 알배기 배추 생산확대에 대응한 우수품종 특성 정보제공
- 알배기 배추 생산기술 표준화를 위한 기초자료

세부 연구결과

○ 알배기 배추 품종별 발병율 및 생육특성

품종명	주름	초형	무름병 (%)	시들음병 (%)	노균병 (달관)	상품율 (%)	결구수확 (월.일)
춘광(대조)	소	양호	20.0	7.2	중	58.9	9.2 (66일)
노랑쌈	중	우수	5.0	11.1	소	67.8	9.2 (66일)
미소쌈	소	보통	10.6	10.0	중	62.2	9.4 (68일)
골든박스	심	양호	15.0	8.3	다	60.6	8.22 (55일)

* 태백 철암동 시험포장, 정식기 6.27일, 달관(무,소,중,다,심)

* 무름병(*Pectobacterium carotovorum*), 반쪽시들음병(*Verticillium sp.*)

○ 알배기 배추 품종별 결구특성 및 수량성

품종명	총엽수 (매/주)	주중 (g/주)	구중 (g/주)	알배기				중륵두께 (mm)	상품수량 (kg/10a)
				상품중 (g/kg)	엽수 (매/주)	구고 (cm)	구폭 (cm)		
춘광(대조)	70.4	1,277	681	434	37.9	20.6	10.6	3.6	1,653
노랑쌈	62.8	1,292	763	494	34.8	21.4	11.2	3.6	2,192
미소쌈	71.2	1,124	629	390	35.8	18.5	10.5	3.4	1,605
골든박스	64.1	828	506	310	36.7	17.5	8.1	3.6	1,202



【관행 “춘광”(대조)】



【다수성 “노랑쌈”】



【조숙성 “골든박스”】



감자연구소

담당자: 김세원, 박천규, 이정운
(033)248-6861, gurbong@korea.kr