

배추의 品種에 따른 特性

農村振興廳 園藝試驗場

李 淚 聖

배추는 十字花科에 속하는 2年生 草本植物로서 中國의 北部地方이 原產地로 알려져 있으며, 中國, 韓國, 日本에서 주로 栽培되고 있다. 각 나라마다 오랜 재배 과정을 통하여 多樣한 品種이 分化되어 있다. 이를 大別하면 結球程度에 따라 不結球, 半結球, 結球種으로 나눌 수 있고 結球種의 경우 結球型에 따라 抱被, 半抱被, 抱合型으로 나눌 수 있으며 結球葉數에 따라 葉數型, 葉重型으로 나눌 수 있다. 뿐만아니라 球(통)의 모양에 따라 長圓筒形, 圓筒形, 楕圓形, 球形으로도 나누며 生態型에 따라 秋播種, 春播種으로도 나눈다.

現在 우리나라에는 170種 이상의 배추 品種이 市中에 流通되고 있으며 大부분이 最近에 育成된 것들이다. 주로 김치 原料로서의 品質을 고려하여 改良된 것들이다. 그럼에도 불구하고 最近에 育成된 배추의 김치는 예전의 배추김치 보다 맛이 나쁘다는 의견이 상당히 있다. 그리하여 예전의 배추 品種中 특별히 김치 맛이 좋았다는 品種과 그렇지 못한 品種 및 最近에 育成된 品種을 같은 條件에서 栽培하여 배추의 特性 및 成分를 分析比較하였다. 그러나 어떤 成分도 김치맛과 직접 關聯되어 있다는 것을 發見할 수 없었다. 뿐만 아니라 官能検査結果, 最近 育成 品種이 既存의 어떤 品種 보다 김치맛이 좋은 것으로 나타났다. 이러한 사실은 官能検査에 應한 사람들의 입맛이 대체로 最近 育成品種에 익숙하여 있던지, 혹은 最近 育成品種이 김

치 消費者의 嗜好에 맞게 改良되었음을 뜻하는 것으로 이해된다.

한편 우리나라의 주로 배추와 김치의 맛에 상당한 비중을 두고 品種改良을 하여 왔지만 日本에서는 단순히 절인 후 소금물을 빼고 먹기 때문에 맛에 대한 고려없이 品種改良이 행하여졌던 것 같다. 따라서 日本 배추는 김치를 담그면 쉽게 組織이 물러지는 경향이 있으며 日本 배추를 品種改良에 利用한 우리나라의 봄 배추도 이러한 경향이 있다.

우리나라 배추 消費者가 좋아하고 品種을 改良하는 育種家가 重要視하는 特性은 다음과 같다.

特 性	選 好 度
結 球 性	結球 > 半結球 > 不結球
結 球 型	抱合 > 半抱被 > 抱被
葉色(外葉)	濃綠 > 淡綠
葉色(內葉)	黃 > 白
中肋(厚)	厚은것 > 두꺼운것
中肋(幅)	넓은것 > 좁은것
葉 數	많은것 > 적은것
葉 厚	厚은것 > 두꺼운것
맛(內 葉)	고소하고 단것