

PA-109

쌀가루 가공용 벼 수발아 회피를 위한 적합 이앙시기 분석최명구¹, 양서영¹, 정재혁¹, 이현석¹, 이충근¹, 황운하^{1*}Woon-Ha Hwang^{1*}, Seo-Young Yang¹, Jae-Hyeock Jeong¹, Hyeon-Seok Lee¹, Chung-Kuen Lee¹¹농촌진흥청 식량과학원 작물재배생리과¹Crop production & Physiology, National Institute of Crop Science, Jeonju, Korea**[서론]**

쌀 소비량 감소로 소비 증진을 위해 다양한 가공용 벼가 개발되고 있으며 쌀가루용 벼는 밀가루를 대체하기 위해 개발되어 보급되고 있다. 쌀가루용 벼의 보급확대를 위해서는 안정적인 수확량 확보가 무엇보다 중요하여 남부지역에서 최적 등숙을 위한 적합 이앙시기를 분석하였다.

[재료 및 방법]

품종은 한가루, 설갱, 신길 및 가루미2호 품종을 사용하였다. 시험은 포장시험을 통해 출수기 및 현미천립중변화를 분석하였는데 이를 위해 이앙시기를 5월초~7월초로 나누어 5회 이앙을 진행하였으며 등숙완료 후 현미 천립중변화를 분석하였다. 지역별 온도는 기상청 자료를 활용하여 분석하였다.

[결과 및 고찰]

쌀가루 가공용 벼의 경우 이앙시기 10일 변화에 따라 포장생육일수는 약 5.6~5.7일 단축되며 이앙부터 출수기까지 생육기 평균온도 1℃ 변화 시 생육일수는 약 10일 감소하는 경향이였다. 일평균 15℃ 이하로 되기 전부터 등숙적산온도 1100℃에 도달하기 위한 안전출수한계기는 8월 초순~말경으로 이를 위해서는 대체로 5월 중순~6월 중순까지 이앙이 필요하며 강원지역의 경우 이앙시기가 이보다 더 빠르지며 해안지역의 경우 7월 초까지 이앙이 가능한 것으로 나타났다. 각 품종별로 이앙적기에 이앙 시 수발아 발생 위험이 있는 등숙적산온도 700℃ 및 900℃의 평균온도를 분석한 결과 700℃의 경우 대체로 약 20℃, 900℃의 경우 18℃의 온도를 나타내었다. 쌀가루 가공용 품종의 수발아 발생가능성을 분석한 결과, 바로미2을 제외하고는 등숙 적산온도 700℃ 및 900℃에 등숙기 온도가 20℃ 미만 시 수발아 발생율은 높지 않은 것으로 판단되었다. 바로미2의 경우 다른 품종에 비해 등숙기간중 수발아 발생위험성이 높으며, 등숙에 적합한 온도가 낮은 경향으로 나타나 등숙적합 온도의 재설정, 낮은 온도에서 수발아 발생위험성을 재검정하여 이앙시기를 재설정할 필요성이 있다.

[사사]

본 연구는 작물시험연구 사업(사업번호: PJ01296001)의 지원에 의해 이루어진 결과로 이에 감사드립니다.

*Corresponding author: E-mail, hwangwh@korea.kr Tel. +82-63-238-5263