

봄철 상추재배 품종과 재배기술

장석우 채소과
농촌진흥청 국립원예특작과학원

웰빙(well-being)시대의 대표적인 채소인 상추는 씹뿐만 아니라 연하고, 아삭아삭한 독특한 맛 때문에 샐러드로 많이 이용된다. 수분 함량은 95% 정도며 비타민 A, B, C, E 및 다량의 철분을 함유하고 있어 영양가가 매우 풍부하여 생식용으로 적합하다. 또한 상추는 봄, 가을재배가 가장 적합한 작물로 특히 봄 재배는 일조량이 많고 주야간의 온도차가 커서 상추재배에 가장 알맞을 뿐만 아니라 맛 또한 일품이다.

품종

잎 모양과 작형별로 많은 품종들이 유통되고 있다. 봄철에는 초기 생육이 좋고, 후반기에도 생산성을 유지하는 품종, 특히 후반기에는 추대가 늦고, 적상추의 적색 발현이 잘되는 것이 좋다.

| 작형 | 잎상추 | 결구상추 |
|-------------------|---|----------------------|
| 봄 재배 (3월~5월 말) | 삼선적축면, 뚝섬적축면, 주홍적축면, 자주적축면, 자홍치마, 미풍포찰, 흑쌈치마, 신기주, 선홍적축면, 선풍적축면, 장수, 하청 | 텍사스그린, 샬리나스-88, 유레이크 |

파종과 육묘

봄철 시설상추 재배는 파종시기가 빠를수록 좋다. 무가온 시설재배의 경우 2월 말 이내에 파종하는 것이 좋다.

주로 200공 프러그트레이를 이용하며, 그 위에 씨가 보이지 않게 흙을 덮어주고 파종 후에는 저면관수하여 수분이 골고루 퍼질 수 있도록

한다. 육묘일수는 25~30일 가량 소요되며 본잎이 3~4매가 될 때까지 키운 후 정식한다.

정식준비와 정식

본 재배의 재식거리는 18×18cm가 일반적이며 이보다 좁거나 넓게 심을 수도 있다. 18×18cm로 재식할 경우 재식 본수는 25,000본 묘가 필요하지만 육묘본수는 30,000본을 육묘해야 한다. 아주심기 2주 전에 본밭에 퇴비와 밀거름을 주고 경운 정지하여 이랑을 만들고 비닐을 피복해 둔다.

상추모종은 흙 온도가 높은 표층에 얇게 심어야 새 뿌리가 빨리 나와 수확기를 앞당길 수 있다.

정식 후 관리와 수확

상추는 봄철에 생육이 가장 왕성하다. 따라서 관수량을 잘 조절하여 토양의 수분이 마르지 않도록 관리한다.

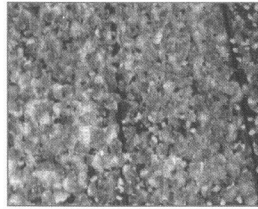
상추 뿌리 층에 물이 고루 흡수될 수 있도록 충분히 물을 준다. 분수식 물주기가 보편적이나

앞을 생식하는 상추에 분수호스를 쓰면 흙탕물이 튀어 상품성이 떨어지므로 컬러비닐 멀칭을 하거나 점적호스로 관수하는 것이 좋다.

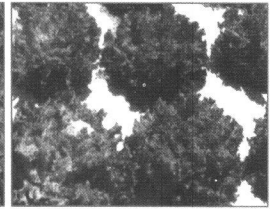
봄철 비닐하우스는 다습하면 노균병이나 잿빛곰팡이병 등 곰팡이류 병원성 병균의 발병이 조장되므로 환기에 유의한다.

수확은 씹 문화로 인해 폭 5~6cm, 길이 15~18cm 정도의 손바닥보다 작은 상추가 가장 선호되고 있다.

온도와 생육상황에 따라 차이가 있지만 정식 후 20일 이후부터 수확할 수 있다. ㉞



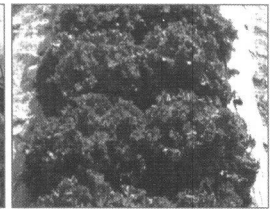
▲ 상추육묘(200공 트레이)



▲ 적축면 상추



▲ 상추농가 재배



▲ 진적축면 상추

(출처 : 농촌진흥청 녹색농업기술 2011년 5월호)

고품질 냉동딸기 가공기술

김 지 강 채소과

농촌진흥청 국립원예특작과학원

맛이 좋고, 위생적인 냉동딸기 수요 증가

딸기는 생과 형태로는 저장이 매우 어려워 연중 소비를 위하여 냉동딸기로 가공되고 있다. 최근 냉동딸기의 수요가 확대되면서 소비자의 기대도 높아져 딸기 고유의 향과 맛이 유지되면서 안전하고 품질이 좋은 냉동딸기를 요구하고 있다. 냉동딸기는 꼭지를 제거한 후 단순히 냉동한 것으로만 보일 수 있으나 위생적인 환경에서 딸기의 품질과 안전성을 고려한 가공과정을 거쳐 제조되고 있다.

냉동딸기의 제조과정

