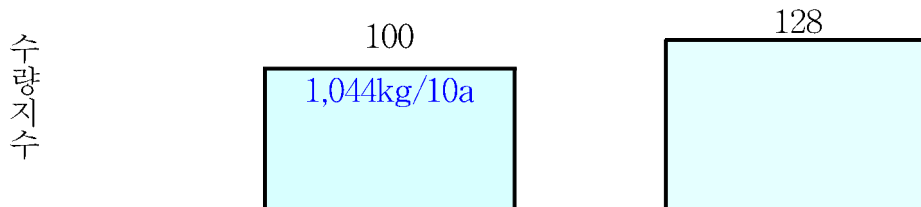


<b>활용제목명</b>	여주지역 사질밭에 적합한 분상질 고구마 품종 선발					
<b>연구개발자</b>	<b>소속기관</b>	경기도농업기술원 작물연구과	<b>성명</b>	<b>이은섭</b>	전화 및 e-mail주소	031)229-5781 yies07@kg21.net
<b>공동개발자</b>	"	"	"	<b>이종명</b>	"	017)710-3888
	"	"	"	<b>최병일</b>	"	031)229-5784 choi2287@kg21.net

## 1. 시험성적(2003~2004. 경기)

○ 생육 및 수량



품종명	울미	신건미
근형지수	1.96	2.75
규격상품율(%)	64.9	81.9
당도(°Bx)	9.5	12.3
전분가(%)	29.5	34.7
경도(10 <sup>5</sup> dyne/cm <sup>2</sup> )	1.241	1.241
깨짐성(g)	19.14	41.57

## 2. 기대 효과

○ 경제성 분석

처리내용	상저수량 (kg/10a)	단가 (원/kg)	조수익 (천원/10a)	경영비 (천원/10a)	소득 (천원/10a)	비고
울미	1,044	980	1,023	782	241	100
신건미	1,333	980	1,306	792	514	213

※ 금시는 상저수량 995kg/10a로 소득은 276천원으로 울미대비 85 수준임

※ '04. 10~11월 여주산 고구마 서울가락동농수산물시장 경매가격 : 특 1,363원, 상 938원, 중 638원/kg

- 고구마 주산지인 여주지역 사질밭 고구마 연작지에서는 율미 대비 신건미가 상저수량이 많아 소득은 율미 대비 113% 증가

### 3. 적 요

- 종서는 반드시 무병종서를 이용해서 채묘포를 조성할 것
- 사질밭 연작시에는 덩굴쪄김병 경감 및 상품성을 높이기 위해서는 퇴비 2,000kg/10a와 진단시비(N6.6-P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> 8.1-K<sub>2</sub>O19.0kg/10a)를 반드시 사용해야 함
- 종서선정은 무병지에서 생산된 덩굴쪄김병 무병저로 하며, 밭 선정 시에는 연작으로 덩굴쪄김병 다 발생하는 밭은 피해야 함

<참고자료>

가. 삼수 특성

NO	품종명	엽병색	엽맥색	엽 형	줄기색	모용의 다소	발아력
1	율 미	녹색	녹색	심 장	녹색	소	중상
2	신천미	녹색	담자	단결각	녹색	극소	상
3	신율미	녹색	자색	심 장	자색	소	상
4	진홍미	녹색	녹색	심 장	녹색	소	중
5	연 미	자색	담자	심 장	자색	중	상
6	신건미	녹자	농자	심 장	녹색	소	상
7	금 시	녹색	녹색	심 장	녹색	소	중

나. 지상부 생육

NO	품종명	만 장 (cm)	만중 (kg/10a)	주경절수 (절/주경)	분지수 (개)	덩굴쫄김병발병정도 <sup>1)</sup> (0~9)	
						덩굴	괴근
1	율 미	97	1,033	35.0	2.3	9	4
2	신천미	65	795	33.4	3.3	5	3
3	신율미	126	1,264	38.3	3.3	5	3
4	진홍미	108	1,277	34.3	2.5	7	4
5	연 미	53	585	28.8	2.5	9	4
6	신건미	81	1,555	33.1	2.9	2	2
7	금 시	85	1,009	36.1	2.3	9	3

<sup>1)</sup> 2004년 성적

다. 수량구성요소 및 수량

NO	품종명	근형지수	주 당 상저수 (개/주)	개 당 상저중 (g)	수량(kg/10a)			상저 수량 지수
					총저중	상저중	비상저중	
1	율 미	1.96	1.9	86	1,237	1,044	191	100
2	신천미	2.54	1.6	84	1,403	1,051	80	101
3	신율미	2.78	2.1	114	1,392	1,254	37	120
4	진홍미	2.38	2.1	100	1,321	1,167	67	112
5	연 미	2.34	1.8	78	1,130	1,033	64	99
6	신건미	2.75	2.4	120	1,628	1,333	295	128
7	금 시	2.34	1.6	79	1,093	995	55	95

LSD(5%) ----- 275.3

CV(%) ----- 18.2

ㄱ. 근형지수 : 고구마의 길이÷지름

라. 상품비율

No	시험품종	특(101-150g)		상(50-100g)		중(151-200g)		계
		중량(kg)	비율(%)	중량(kg)	비율(%)	중량(kg)	비율(%)	
1	율 미	304	24.5	392	31.7	108	8.7	804
2	신천미	370	26.4	380	27.1	171	12.2	921
3	신율미	431	31.0	434	31.2	214	15.4	1,079
4	진홍미	453	34.3	362	27.4	214	16.1	1,029
5	연 미	395	35.0	333	29.5	162	14.3	890
9	신건미	446	27.4	472	29.0	256	15.7	1,174
10	금 시	260	23.7	479	43.8	136	12.4	875

※상 : 101~150g, 중 : 50~100g, 특 : 151~200g

마. 품종별 외관품질

No	품종명	표피적색도(a)		육질황색도(b)		피맥의 다소	피목의 다소
		생고구마	찢고구마	생고구마	찢고구마		
1	율 미	20.80	14.29	12.29	48.06	소	다
2	신천미	16.65	17.72	30.12	32.67	소	중
3	신율미	12.20	10.17	42.95	42.37	중	다
4	진홍미	16.56	12.33	32.18	38.58	다	소
5	연 미	21.44	12.40	27.43	37.30	소	소
9	신건미	13.93	12.98	33.05	40.03	중	다
10	금 시	17.14	13.76	27.88	48.06	소	중

바. 식미관련 특성

No	품종명	전분가 (%)	당도 (°Bx)	경도 (10 <sup>5</sup> dyne/cm <sup>2</sup> )	깨짐성 (g)	기호도 (0~5)
1	율 미	29.5	9.5	1.241	19.14	3
2	신천미	33.9	10.9	1.334	14.87	5
3	신율미	36.5	12.5	1.895	30.11	4
4	진홍미	30.7	10.2	0.928	38.36	5
5	연 미	27.8	9.0	0.327	3.92	3
6	신건미	34.7	12.3	1.241	41.57	5
7	금 시	34.9	9.7	0.829	15.43	4