OPEN / Jeju 제주특별자치도		2025. 2. 25.(화) **배포 즉시** 보도 가능합니다.		
농업기술원	**보 도 자 료** PRESS RELEASE	과수연구과장	고승찬	☎ 760-7400
		감귤연구팀장	오명협	☎ 760-7411
		홍보담당자	양지순	☎ 760-7514
동영상(웹하드) : 있음□ 없음■		**사진** : 있음□ 없음■	**후속자료** : 없음	

농업기술원 육성 신품종 만감류 가온재배 연구 착수

- 연내 수확형 만감류 추석 출하 가능성 검토…출하 시기 다변화 노력 -

❑ **제주특별자치도 농업기술원은 자체 육성해 농가에 보급한 연내 수확형 만감류 품종을 대상으로 출하 시기 다변화를 위한 가온재배 연구를 착수했다고 밝혔다.**

○ 현재 도내에서 가온재배를 통해 추석 명절에 출하가 가능한 만감류는 일본 에히메현에서 육성한 '애원과시28호'(상표 황금향) 품종이다. 2023년 기준 황금향 가온재배를 통한 8~9월 출하량은 391톤으로 전체 출하량의 10.9%를 차지하고 있지만, 과실 껍질 벗기기가 어렵다.

○ 이번 연구는 올해부터 5년간 농업기술원에서 육성한 만감류에 대해 가온재배 기술을 정립하고 추석 출하에 적합한 품종을 선발하기 위해 추진된다.

* 우리원 신품종 만감류 재배 현황('24년 기준): 6품종('우리향' 등) 177농가 20ha

❑ **농업기술 육성 만감류 6품종 중에서 '우리향', '달코미' 품종을 대상으로 가온재배를 통한 추석 출하 가능성을 검토할 예정이다.**

○ '우리향'은 황금향과 레드향을 교배해 육성한 품종으로, 수확기인 11월 하순에 당도 13.5° Bx, 산함량 0.83%의 고품질 품종으로 과실 껍질 벗기기가 매우 쉽다.

○ 1월 20일 가온을 시작해 수확 시기를 9월로 앞당기고 기존 재배 품종인 황금향과 과실 품질, 수량 등을 비교 분석할 계획이다.

○ 가온재배 온도는 밤 온도를 기준으로 △가온시작~발아기(1월) 22℃ △출뢰기~생리낙과기 종료(2~5월) 17℃ △과실비대기(6월) 22℃ △착색기(7~8월) 자연 온도로 관리된다.

○ 아울러 2027~2028년에는 ‘달코미’ 품종에 대해 검토해 2029년에는 추석 출하가 가능한 품종을 대상으로 농가 실증을 추진할 계획이다.

❑ **오명협 감귤연구팀장은 “농업기술원에서 육성한 만감류의 추석 출하가 가능한 품종을 지속적으로 검토하고, 품질 조사와 경제성 분석을 통해 농가에서 활용할 수 있도록 사전 검토하겠다”고 밝혔다.**