

# 제주에서 잘 자라는 맛있는 호박고구마 ‘풍원미’

김승남

제주특별자치도농업기술원 농산물원종장 064)760-7462

제주도내 고구마는 1990년대 초반까지 가공용 위주로 재배되었으나, 최근 식용으로써 가치가 높아져 식용고구마 재배 비율이 높아졌다. 이러한 수요 변화에 따라 농촌진흥청에서는 수량성 및 품질 등을 개량한 새로운 식용고구마 품종 육성이 활발하게 이루어졌다. 국내에서 육성한 식용고구마 신품종을 대상으로 제주지역에 적합한 품종을 선발한 결과 당도가 높고 수량이 많은 호박고구마 신품종 ‘풍원미’를 선발하였다.



## ○ 육성 경과

국립식량과학원은 육색이 담주황이면서 식미, 상품성이 우수한 계통을 육성할 목적으로 베니사프마를 모본(♀), Luby3074를 부분(♂)으로 하여 2006년에 교배하였다. 실생 개체선발시험(2007)에서 4개체를 선발하였으며, 계통선발시험(2008~2009)에서 껍질 색이 홍색, 육색이 담주황이며, 괴근 모양이 방추형, 찢고구마 식미가 우수한 1개체를 선발하였고, 생산력 검정시험(2010~2011)을 거쳐 지역적응시험(2012~2014)을 수행하였다. 지역적응 시험 결과 적기재배, 조기재배에서 모두 ‘울미’보다 상품 수량이 많았다. 덩굴쪼김병 저항성은 ‘중’, 고구마뿌리혹선충 저항성은 ‘강’으로 주요 병해충에 대한 저항성도 인정되었으며, 총유리당 함량과 베타카로틴 함량도 높아 최종 선발하여 ‘풍원미(Pungwonmi)’로 명명하였다.

## ○ 주요 특성

고구마 모양은 방추형이며 껍질색은 홍색이고, 속색은 담주황색으로 다른 품종에 비하여 베타카로틴 함량이 높은 기능성 품종이다. 찌거나 구웠을 경우 당도가 25°Bx로 높아 식미가 매우 우수하다. 찢고구마와 굳고구마 당도가 모두 높아 맛이 좋지만 특히 구웠을 때 식미가 더 좋은 특성이 있다.

제주지역에서 비닐피복을 이용한 조기재배 시 시장 가격이 높은 8월에 조기 출하가 가능하고, 수량은 10a당 2,925kg로 많았다. 10월에 수확하는 적기재배 시 수량은 10a당 2,460kg으로 다른 품종보다 많았다.

## ○ 재배·저장시 유의점

130일 이상 재배 기간이 길어지면 고구마가 과다하게 비대하여 표면 껍질이 갈라지는 등 상품성이 떨어질 수 있으므로 120일 내외로 재배하는 것이 좋다.

2개월 이상 저장시 ‘풍원미’는 부패율이 높아지기 때문에 장기 저장하기 위해서는 아물이 처리를 하는 것이 좋다. 아물이는 수확 후 1주일 이내로 실시하는 것이 좋는데 온도는 30~33°C, 습도는 90~95%에서 4일간 처리하여 상처가 잘 아물도록 한다. 저장할 때 온도는 12~15°C, 습도는 85~90% 정도가 적당하다.