



난지농업 주요 연구결과/원예분야

난지권 지역에서 재배가 유리한 “아티초크”



농학박사 성 기 철
난지원예작물과
☎064-741-2579
vcskc@rda.go.kr

■ 서 언

최근 고령화에 따른 건강식품의 수요증가와 함께 삶의 질이 향상되면서 건강 지향적인 음식소비문화로 채소의 종류도 고급화 다양화 되고 있다. 아티초크(Artichoke)는 국화과의 여러해살이 초본으로 브로콜리처럼 개화되기 전의 꽃봉오리를 이용하는데 유럽의 호텔요리에서는 약방의 감초식으로 빠지지 않는 채소중의 하나이다. 현재 국내에서는 전량 수입이 되어 고급호텔의 양식 요리에 이용되고 있다. 이러한 아티초크는 식이섬유가 풍부하며 특히 아티초크에 함유된 “cynarin”이라는 성분은 콜레스테롤을 저하시키고, 신장과 간 기능 대사에 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 아티초크는 제주도과 같은 난지권 기후의 경우 월동재배가 가능하므로 육지와 비교할 때 경영면에서도 유리하다. 본고에서는 제주에서 몇 가지 아티초크 품종을 도입하여 재배한 결과를 소개하고자 한다.

■ 연구결과

재배품종은 퍼플로마그나, 임페리얼스타, 그린글로브, 에머랄드, 이태리, 디로마그나의 6품종을 이용하였다. 2004년 8월 2일 50공 플러그트레이에 시판상토를 이용하여 1립씩 파종 유리온실에서 육묘 한 후 10월 5일 무가온 비가림 하우스내에 정식하였다. 정식은 이랑폭 130cm에 주간거리 50cm로(1,500주/10a) 1조식으로 하였으며 점적호스를 설치하고 흑색멀칭을 하였다. 수확은 이듬해 봄인 2005년 4월 하순부터 6월 하순까지 하



〈그림 1〉 아티초크 노지재배(스페인)

었는데 꽃이 피기 전 꽃봉오리 밑 부분을 약간 붙여서 잘라 수확하였다.

첫 수확일은 에머랄드와 임페리얼스타가 4월 26, 27일로 가장 빨랐으며, 다음이 디로마그나가 5월 5일, 그린글로브 5월 7일, 퍼플로마그나와 이태리산이 5월 9일 순이었다. 주당 수량은 그린글로브가 1,448g으로 가장 많았으며, 다음이 임페리얼스타로 1,298g이었다. 퍼플로마그나와 에머랄드는 800g정도였으며, 디로마그나는 515g, 이태리산은 269g으로 가장 적었다. 주당 수확 화뢰수도 임페리얼스타와 그린글로브에서 4.5개 이상으로 많았으며, 에머랄드와 퍼플로마그나는 3.7개 정도였고, 이태리는 1.3개로 가장 적었다. 개당 화뢰중은 퍼플로마그나, 임페리얼스타, 그린글로브에서 237g 이상으로 무거웠으며 에머랄드와 이태리산이 215g 정도였고 디로마그나에서 200g 정도로 가장 가벼웠다.

에머랄드는 5월초순의 초기수량이 많았으며 후기로 갈수록 수량이 감소되었다. 임페리얼은 6월 초순에 약간 감소하였으나 5월초부터 6월 하순까지 꾸준한 수확량을 보였다. 그린

글로브는 5월 중순부터 증가되어 6월 중순 이후 수확량이 크게 증가되는 특징을 보였다.

이상의 결과를 종합해 볼때 난지지역인 제주도에서 10월에 무가온 하우스내에 정식할 경우 7개월 후인 이듬해 4월 하순부터 수확이 가능하였으며, 품종은 그린글로브와 임페리얼스타가 주당 수확 화뢰수(꽃봉오리)가 4.5~5.4개로 가장 많았으며 주당 1.3~1.4kg을 수확 할 수가 있어 수량면에서 가장 유망시 되는 품종으로 생각되었다.

그러나 문제점은 노지재배의 적응성이다. 유럽에서는 대부분이 노지에서 대규모의 재배가 이루어지고 있으나 제주처럼 바람이 강한 지역에서는 도복이 우려된다. 특히 수확 후 가을 생육기의 태풍은 치명적일 것으로 생각된다. 난지농업연구소의 노지 시험포장(하우스 사이)에서도 풍해피해로 인한 결주가 발생되었다. 금후 노지재배의 적응성, 생산시기 확대 등을 위한 연구가 더 이루어져야 할 것이다.

■ 맺음말

아티초크는 이름만큼이나 우리에게 생소한

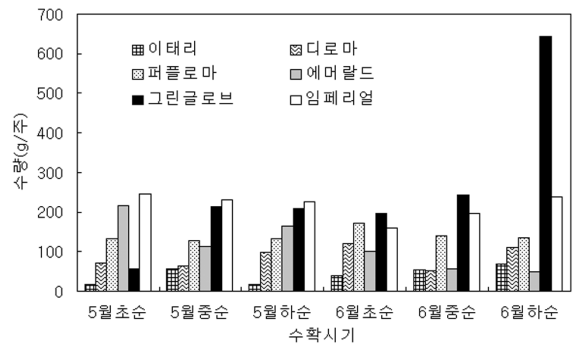
〈표 1〉 아티초크 품종별 화뢰 특성 및 수량

품종	첫 수확일	화뢰수(개/주)	화뢰중(g/개)	수량(g/주)
퍼플로마그나	5. 9	3.7bc	237ab	843
임페리얼스타	4.27	4.5ab	248a	1,298
그린글로브	5. 7	5.4a	238ab	1,448
에머랄드	4.26	3.8bc	217bc	798
이태리	5. 9	1.3d	213c	269
디로마그나	5. 5	3.0c	201c	515

DMRT.05

채소이지만 유럽에서는 이미 오래전부터 고급채소로 애용되어 왔다. 최근 참살이 열풍과 더불어 건강에 대한 기능성채소를 비롯하여 다양한 열대과수, 쌈채소, 새싹채소, 허브류 등 먹거리에 대한 관심과 소비가 증가되고 있다. 식의동원(食醫同源)이라는 말처럼 이러한 건강에 대한 색다른 먹거리의 수요는 앞으로도 증가될 것으로 기대된다. 따라서 앞으로의 채소 생산은 소비자의 기호와 지역적인 여건을 고려하여 새로운 작목의 선택과 기능성을 확보한 생산이야말로 농가소득의 경쟁력이 될 것으로 생각한다. 아티초크는 재배가 까다롭지 않고 겨울철 기후가 온난한

제주지역에서는 월동이 가능하므로 쉽게 재배할 수 있는 장점이 있다. 채소작물의 소품목 다양화 추세에 맞추어 틈새시장을 겨냥한다면 난지권 기후를 이용한 아티초크 재배는 전망이 있을 것으로 생각된다.



〈그림 2〉 수확시기별 품종수량



〈그림 3〉 아티초크 노지 시험포장(난지연)



〈그림 4〉 하우스 재배 수확기 모습('05.5월)



〈그림 5〉 난지지역 유명 품종(왼쪽 : 그린글로브, 오른쪽 : 임페리얼스타),
정식 : '05.10.5일, 수확 '06.5. 10