

치커리 추대현상에 미치는 엽수, 온도 및 일장 효과

유창연¹⁾, 임정대¹⁾, 이성호¹⁾, 황선애¹⁾, 엄승희¹⁾, 김명조¹⁾, 윤성택²⁾,
허수정²⁾, 서정식²⁾,
강원대학교 농생대 식물응용과학부, 강원도 농업기술원

Effect of leaf number, temperature and daylength on bolting of chicory(*Cichorium intybus* L.)

¹⁾Division of Applied Plant Science, College of Agriculture and Life Science,
Kangwon National University, Chunchon 200-701, Korea

²⁾Kangwon Provincial Rural development Administration, Chunchon 200-150

유럽 원산의 多年生 草本植物로 caffein이 없어 유럽에서는 노인과 어린이들의 커피 대용으로 많이 이용되고 있으며, 유럽에서는 옛날에 잎을 약용으로 황달에 이용하였으며 최근 우리나라에서는 어린 잎을 샐러드(salad)용으로 이용하는데 많은 사람들로부터 환영받고 있다. 커피 대용으로 뿌리를 이용하여 수확한 뿌리를 잘게 썰어 건조한 후 살짝 볶거나 분말로 만들어 커피(coffee)와 혼합하면 특유의香氣와 苦味가 있다. 그러나 추대가 발생하면 뿌리의 수량과 품질이 저하되는 현상이 있어서 추대를 막는 것이 중요한 문제이다. 따라서 본 실험은 치커리 추대현상에 대한 생리적 원인을 구명하고자 실시하였다.

공시품종은 인제재래로 하여 치커리 종자를 파종하여 발아후 본엽 3엽, 6엽, 9엽된 식물체를 growth chamber에 온도를 5C, 10C, 15C로 하여 일장은 8시간, 16시간 으로 처리기간은 10일 20일 30일로 하여 추대율을 조사하였으며, 초장, 축부분 생체중, 근장, 근중을 조사하였다. 치커리 추대율은 저온처리 및 일장에 따라 차이를 보였으며 본엽수에 따라서는 많은 차이를 보이지 않았다.