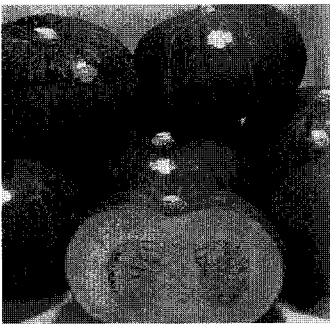


# 국내 양채류 재배기술과 유통 및 전망

류경오 대표  
(아시아종묘)

## 밤호박(미니밤호박)



이제는 전세계적으로 선진화된 국가일수록 미니 채소 시대로 가고 있다. 미니 양배추와 양상추, 미니 단호박과 오이, 꼬마 당근과

가지 등 여러 채소들이 소형화 되어가고 있다.

1999년부터 국내에서도 미니 단호박이 소량씩 생산되어 백화점에서 인기리에 판매되고 있다. 생으로 먹어도 밤맛이 나서 맛있고 익혀서 껍질째 먹어도 고구마맛을 느끼게 하는 이 꼬마 단(밤)호박은 도시 맛벌이 주부나 어린이, 젊은 신세대, 노인들에게까지 폭넓은 먹을거리가 될 것이다. 왜냐하면 랩에 싸서 전자레인지에 7~8분이면 익혀서 먹을 수 있기 때문이다.

공터나 밭자리 한 귀퉁이에 몇 주라도 심어서 꼭 한 번 재배해 보기를 권장한다.

### ● 기르는 법

묘상에 파종할 경우는 지온이 25~28°C를 유지 해주면 파종 3~5일째에 일시에 발아된다. 파종 후 7일경째 되면 직경 9~10.5cm 포트에 옮겨 심는다. 활착후 차근차근 최저온도 13~15°C로 유지하여 모의 웃자람을 방지하고 암꽃의 꽃눈분화를 촉진시킨다. 또 상토의 질소 과다와 온도 관리에 주의하여 절간을 짧게 하여 건강한 모 생산에 힘써야 한다.

포트에 바로 씨앗을 넣을 경우는 종자를 25~30°C에서 12시간 침종 후 항온기나 젖은 천에 싸서 30°C에 24시간 정도로 최아시키면 0.1~0.5cm로 싹이 트는데 이 때 9~16공 포트에 파종하면 된다.

육묘는 35일 정도 하는데 본엽이 3.5매 정도 나오면 본밭에 정식한다. 초세가 강하면 암꽃 발생이 적게 되므로 주의한다.

재식 거리는 240m×60cm가 좋다.

### ● 정지와 착과

순지르기와 결순 따기는 맑은 날 오전 중에 실시

해야만이 상처 부위가 빨리 아물게 된다. 적심이나 결순 제거시에는 하위절에 나타나는 기형과는 제거한다.

정식 후 활착이 되면 원줄기의 순을 잘라서 아들 줄기를 기른다. 2개의 아들 줄기를 재배하여 8~10과를 목표로 한다. 원줄기를 본엽 4매 정도시에 적심하고 세력이 비슷한 두 줄의 곁가지를 기른다는 것이다. 가능한 착과 절위까지의 곁가지는 빨리 제거한다.

### ● 망설치

보다 더 고품질의 “미니단호박”을 생산하기 위해서는 터널 지주를 이용한 망 재배가 이상적이다.

터널지주는 3m 이상의 것을 사용한다. 이 위에 오이망을 길게 설치하는 것이 좋다. 땅 재배시에는 필히 받침대를 사용해야 과의 상품성이 좋아진다.

### ● 재배 작형

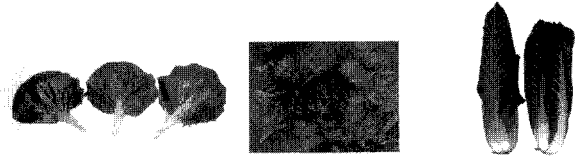
미니단호박은 하우스, 터널, 노지에서 재배된다. 일본의 경우 3월 9~10일에 파종, 4월 11~18일에 정식, 6월 하순부터 7월 20일까지 수확하는 작형이 많으나 국내의 경우 다양한 재배작형이 연구되어져야 한다.

### ● 수확 및 출하

착과후 35~40일경이면 수확된다. 열매 꼭지 부분의 경화, 또 그 주변 전체의 균열, 또 과피색이 담록색에서 농록색으로 변할 때가 수확적기이다. 필히 잘 익은 과를 수확해야 한다.

잘 익은 열매는 종이 상자에 각각 6, 8, 10, 12 개과를 담아 출하하는데 꼭지를 약 2cm 정도 붙여서 예냉처리나 풍건을 시킨 후 출하한다. 국내 경우 아직까지는 재배 면적이 적어 백화점, 마트, 호텔 등에 납품되고 있으며 면적이 늘어나게 될 경우 농산물도매시장 경매가 이뤄지리라 생각된다.

## 레드치커리 레디교



레드치커리 레디교(혹자들은 라디초라고도 부름)는 일주일에 약 500kg 정도가 수입된다. 점차 외국인들의 왕래가 많아지면 1톤정도로 수입이 늘어나리라 전망된다. 레디교의 원조국인 이태리는 최근들어 연중생산체제에 들어갔다. 이태리 기후는 우리나라와 거의 동일하다.

다만 장마나 홍수가 덜하다는것 뿐이다. 이제는 우리나라에서 생산되어 국내뿐 아니라 인근 일본, 대만, 동남아 국가들에 수출작목으로 가능한 붉은 곁구치커리를 소개한다.

### ● 기르는법

“레디교”는 물빠짐만 좋으면 별로 토양을 가리지 않는다.

보통은 늦여름부터 초가을까지 파종한다. 고냉

지경우 봄부터 초여름까지 파종하는데 추대염려가 있어 전열온상을 깔고 고온육묘로 재배하거나 전문 육묘장에 모종을 의뢰한다.

종자크기가 1~2mm로 작는데, 파종후 5~7일 정도면 싹이 올라오는데 적정발아온도는 15~25℃이다. 300평당 (10a) 당 종자소요량은 육묘시 35g, 직파시 50g(약 100ml)정도이다. 육묘시에는 봄파종 경우 가능한 15~18℃로 고온육묘를 하는 것이 좋고, 가을 파종경우는 자연기후조건이 유리하다.

육묘기간은 봄파종기는 25~30일, 여름에서 가을사이 파종경우는 20일안에 육묘하고, 25일을 넘기지 않는것이 좋다.

● 수확 및 출하

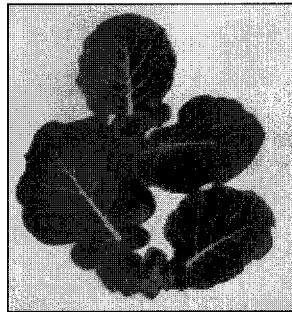
결구된 “레디고”는 300~350g 정도로 300평당 2,000kg 정도 수확이 가능하다. 품종에 따라 결구된 무게가 구당 250~800g 정도로 변이가 많다.

가장 일반적인 유통은 한 박스에 결구된 구가 12개 정도 들어가는데 약 3kg이다. 수출시 규격은 한 펠리트(pallet)에 150~160 상자를 실어 약 450kg 정도가 된다.

국내경우 7월에 파종해 11월부터 수확하고 있으나 외국의 경우 품종에 따라서 파종후 90일 경부터 150일까지 다양하게 수확하고 있다.

**케일류 ‘콜라드’**

쌈채소 중 비교적 가격이 안정적이면서 농가 경영에 도움을 준 채소는 “콜라드”였다. 원래 “케일”



은 곱슬거리는 것이 특징이며, 콜라드는 잎이 평평한 것으로 서로 구분되어 불러져야 한다.

마치 “엔 다 이브 (Endive)”가 “치커리 (Chicory)”로 잘못 불

려지고 있는 것처럼 콜라드도 케일로 혼동되어지고 있어 앞으로는 콜라드로 불러져야 될 것이다.

콜라드는 누구나가 쉽게 기를 수 있도록 생명력이 왕성하여 어느 땅에서나 잘 자란다. 잎이 손바닥 정도로 커지면 그때그때 따서 쌈으로 싸서 먹을 수 있고, 더 크게 키워서 녹즙을 내어 마실 수 있는 건강 채소이다.

텃밭, 베란다나 옥상의 화분, 심지어 햇볕이 잘 드는 사무실 창가 화분에서도 아파트 화단 한쪽 모서리에서도 길러 먹을 수 있을 것이다.

고기를 많이 먹는 우리들에게 콜라드는 우리 몸의 산성화를 막고 중화시켜 주는데 큰 도움을 줄 것이다.

● 기르는법

초봄 파종 경우 2~4월 중순까지는 육묘상 온도를 최저 8~12℃ 이상으로 본엽을 5~6매까지 유지하여 정식 시키는 것이 추대율을 낮게한다. 4월 중순 이후 파종할 경우는 시설 또는 비닐 하우스 내의 경우 보온 관리를 하지 않아도 이상 기온이 발생하지 않는 한 추대를 막을 수 있다.

300평(10a)당 종자소요량은 쌈채로 기를 경우 2~2.5홉(400~500ml)이며, 잎을 크게 키워 녹즙용으로 키울 경우는 2홉(400ml)정도이다. 종자는

0.63~1.25cm 깊이로 심으며, 발아온도는 문헌에 따라 각기 다르지만 4~35℃ 범위에서 가능하며, 싹이 나는데는 7~12일까지 소요된다.

재배지 포장은 어느 땅도 별로 가리지는 않지만 물빠짐이 좋은 사질 양토가 최적지이다.

특히, 이른 봄재배는 물빠짐이 좋은 가벼운 사질 양토가 더 나올 수가 있다. 토양산도(pH)는 6.0~6.8 정도가 좋으나 pH 5.5~6.0 정도에서도 만족스럽게 자란다.

### ● 수확 및 출하

일본의 경우 녹즙용으로 이용하기 때문에 잎을 30cm 정도에서 수확하며, 국내 경우는 쌈채용의 경우 정식 후 20~25일 재부터, 녹즙용일 때는 정식 후 40일 재부터 수확하기 시작한다.

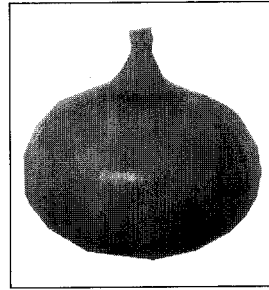
쌈채는 어른 손바닥 크기로 따내서 잎자루를 2~3cm 남기고 잘라 2kg 상자에 비닐을 깔고 깨끗한 잎을 차곡차곡 담아서 출하한다.

녹즙용은 잎을 크게 따서 비닐에 500g과 700g으로 각각 담아서 출하한다.

콜라드는 밀봉하여 0℃ 정도에 저장하는데 10~14일이나 저장이 가능하다. 이때는 잎이 쭈글 거리는 것을 방지하기 위해 상대 습도를 90~95%까지 유지시킨다.

## 양파류 '붉은양파'

붉은양파는 일반 황양파에 비해 매운맛이 덜하고, 단맛이 많으며, 썰어서 바로 먹기에 좋다.



도시민들은 피자, 햄버거, 샐러드 시대에 살고 있는데, 아직도 우리 농가들은 옛날 농사만을 고집하고 있는 것 같아 안타깝다.

붉은 양파의 소비량은 앞으로 점차 소비량이 늘어날 수 있는 양파 재배 농가의 틈새 품목이다.

21세기를 살아가는 젊은 신세대들에게 자신 있게 판로를 개척할 수 있는 “붉은양파”는 일반 황양파보다 훨씬 높은 가격을 받을 수가 있을 것이다.

너무 새로운 채소라서 판로나 소비를 걱정하기 보다는 개척자 정신으로 자기 시장을 가질 수 있는 농가에 붉은양파 재배를 권해보고 싶다.

### ● 기르는법

가을 파종은 9월 하순에 하고, 30~40일 전후로 육묘한다. 봄파종은 일본 경우는 3월 10~15일 경으로 50~55일 육묘하는데, 강원도 고냉지 경우 전열 온상을 깔고 씨앗을 3월 상순경 뿌린뒤 보온 육묘를 하는데, 밤온도를 20~25℃를 유지하여 50일 육묘한다.

300평(10a) 당 종자 소요량은 2dl(약 100g)이며, 씨앗수는 25,000립 정도이다. 싹이 트는 적정온도는 18~20℃이며, 보온 육묘 경우 28℃ 이상 되지 않도록 주의해야 한다. 씨뿌림후 7~10일 정도 지나면 일제히 싹이 트기 시작한다. 너무 일찍 파종할 경우 구가 갈라지고 꽃대가 나올수가 있으므로 적기에 파종하는 것이 중요하다.

토양은 사양토로부터 식양토까지 광범위하게 재

배된다. 적정 토양산도는 pH 6.0~6.5정도이나, 퇴비 투입후 10일 이상 지나서 300평(10a)당 질소:인산:칼리를 43: 125: 33kg 로 밑거름을 준다.

고령지 봄파종 양파는 생육 기간이 짧기 때문에 남부 가을 파종 양파보다 큰 구를 생산하기 어려워 더 조밀하게 심어야 수확량이 많다.

너무 깊게 심으면 활착이 늦고, 생육이 나빠지므로 2~3cm 정도로 얇게 심는데, 정식 후 약 20~25일 정도면 활착이 된다.

### ● 수확 및 출하

봄파종 경우는 8월 하순부터 9월 중순까지 수확하며, 이듬해 1월까지 저장이 가능하다. 가을 파종 품종들은 이듬해 5월 상순부터 6월 중순경까지 수확하여 9월까지 저장이 가능하다.

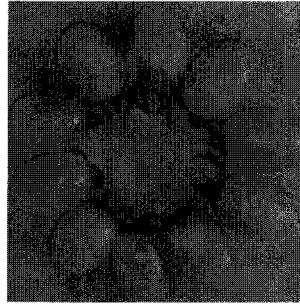
붉은 양파는 생식용으로 일반 황양파에 비해서 저장성이 떨어진다. 수확된 구중은 봄양파는 250~300g 정도이며, 가을 양파는 320~350g 정도이다.

붉은 양파는 외국에서는 10kg이나 20kg 박스나 망에 담겨져서 판매되지만, 국내 경우 붉은 양파는 5kg이나 10kg 망에 담겨지거나 아니면 미니 망에 담는 것이 좋다.

아직은 생소해서 소형(망 또는 박스)포장을 하는 것이 유리하다는 생각이다.

## 토마토류 · 대추 토마토

이제는 특수한 채소 먹거리에 소비자들의 관심이 많아지는 것 같다. 방울토마토 가격이 2001년



6월 현재 5kg들이 한 박스에 3,000 ~ 5,000원대 시세를 받고 있는데, 대추 토마토는 10,000원대를 넘고 있다. 재배 면적도 35만평 이상으로

늘어나고 있다.

농가 입장에서는 가격이 높아 좋고, 소비자 입장에서는 씹히는 맛이 좋고 당도가 높아 많이 먹게 되어서 좋다.

국내에서도 잘 터지고, 저장력이 약한 둥근 방울 토마토보다는 맛과 수송성이 뛰어나면서 특이한 모양을 가진 대추 모양의 체리토마토 시장이 늘어날 것으로 전망된다. 어쩌면 방울토마토 시장을추월할 수도 있다는 생각이 든다.

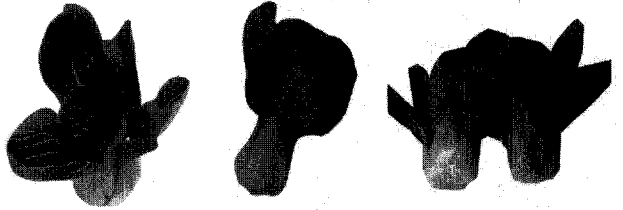
### ● 기르는법

#### 토마토가 좋아하는 일곱가지 재배조건

- 1) 따뜻하게: 12~29℃의 온도에서 생육된다. 밤에 낮고, 낮에 높은 온도 조건에서 비교적 잘 자란다.
  - 2) 충분한 비료를 : 건강한 생육을 위해서는 풍부한 비료를 줘야 한다.
  - 3) 적절한 수분 관리: 토마토 과육의 92%가 물이다. 너무 찬물은 위조병을 일으킬 수가 있어 미지근한 물을 주는 것이 좋다.
- 수확 전 열과 방지를 위해서는 수확 1주일 전부터 물주기를 하지 않는다.

청경채

- 4) 밝은 빛을: 가장 좋은 착과는 역시 태양 광선이다. 하루에 반나절의 햇빛이 좋다.
- 5) 꽃가루 교배: 노지 재배에서는 인공수분이 필요하다.  
하우스 재배에서는 꽃가루 묻어 줘야한다.
- 6) 안정을 취하게: 바람의 영향이 크지 않게, 심겨진 주위를 자주 밟지 않도록 주의
- 7) 병충해 관리: 생리 장애와 병충해 발생을 미리 철저하게 예방 할것



시원한 즙이 많아 국내에서도 1990년대 중반부터 가장 많이 소비되고 있는 중국채소류이다.

모양이 아담하고 잎, 줄기가 부드러워 우리나라 경우 신선한 것을 생으로 많이 먹는다.

식탁 위에 세워 놓을 수 있을 정도로 밑둥이가 뭉통해 보인다.

다채(비타민)와 유사한 잎채소로 재배가 쉬워서 가정의 텃밭, 아파트 베란다 화분에서도 잘 길러먹을 수가 있다.

잎이나 줄기는 수확시에 선명한 녹색으로 어린 아이들과 여성들이 잘 돌봐 기를 수 있는 예쁜 채소이다.

● 수확 및 출하

대추토마토는 열과성이 낮으므로, 70% 정도가 착색되었을 때 수확하는 것이 좋다. 다만 장마철에 수분 과다가 염려될 경우에는 좀 더 일찍 수확하는 것이 좋다.

대추토마토 품종 “기린”은 파종후 90일째부터 수확이 시작되는데 1화당 30개가 달리며, 보통 1주에서 400개과(15g×400과=6kg)가 수확된다.

1회 수확시 300평(10a)당 수확량은 880 ~ 960kg으로 아주 풍산종이다.

출하시 포장은 현재 1kg들이 상자이다. 현재까지는 전국적인 수확량이 적어서 백화점, 마트, 하나로 클럽 등에 국한되어 출하되고 있으나, 점차 재배 면적이 늘어날 경우 일반 농산물 시장에도 출하될 것이다.

다만 특수·희귀성일지는 몰라도 대추형 방울토마토의 출하시세는 일반 방울 토마토의 2~3배를 받고 있어, 비교적 높게 형성되고 있다.

● 기르는 방법

유기질이 풍부한 토양에서 연하게 잘 자란다. 통풍이 잘 되고 햇볕이 잘 드는 배수가 양호한 곳이어야 하고 집중호우로 인해 침수피해가 예상되는 곳에서는 높은 두둑을 만들어야 한다.

● 파종과 육묘

이른 봄 재배시는 저온에 의해 화아분화하여 장일 조건에 의해 추대가 이뤄지므로 어느 정도 안정

된 생산을 위해서는 품종선택에 주의를 기울여야 하고 재배조건을 이해해서 연중생산체계를 만들어 나가야 한다.

직파의 경우, 토양이 건조하면 발아가 나빠지므로 파종전에 충분히 관수해야 한다. 줄간격 15cm, 주간격 15cm를 표준으로 1구에 2~3립을 파종한다. 파종 후부터 발아까지는 토양을 건조하지 않게 관수해야 한다. 육묘의 경우는 포트에서 본엽이 2.5~3매까지 키워 정식한다.

재식거리는 직파의 경우처럼 15cm×15cm이다. 밀식할 경우 재식거리를 15cm×10cm 재배도 가능하다.

### ● 정식 후 관리

정식 후 활착을 위해서는 적절한 물주기를 해야 한다. 또 고온건조기에는 생리장해인 칼슘결핍증이 잎면에 나타나므로 그 만큼 물관리가 중요하다. 150평당 재식주수는 여름에는 좀 넓게, 봄가을, 겨울에는 좁게 재배하는데 1,600~3,000주 정도이다. 일본의 경우는 고온기에는 15cm 간격, 정온기에는 12cm 간격으로 심는다.

### ● 비료주기

150평당 질소 6~10kg, 인산 5~6kg, 칼슘 5~6kg 씩을 전량 밑거름으로 하여 파종 1주일전에 전면에 살포경운한다. 생육기간 동안에는 잎줄기의 영양상태를 보가면서 액비를 웃거름으로 주는 것이 좋다.

### ● 재배작형과 품종선택

초봄 재배경우 최저 12~13℃의 온도에 연속적으로 감응하다 고온에 이르면 꽃대가 올라와 추대하게 되므로 온도관리에 적극적으로 신경을 써야 한다.

한여름 재배 경우는 일부 품종을 제외하고는 재배에 무리가 따르므로 품종선택에 주의를 기울여야 한다.

최근 들어서는 종자관리소에 신고된 청정채 품종도 일반종, 교배종으로 구분되어 있으며, 재배작형에 따른 재배시기별로 품종이 세분화되어 있다.

### ● 수확 및 출하

팍초이는 재배시기에 따라서 수확시기가 많이 차이가 난다.

봄에 파종시는 씨앗파종 후 40~50일, 여름에는 30~35일, 가을·겨울에는 40~60일 째에 수확한다. 150~200g 정도의 것을 크기가 큰 것 부터 밑등을 잘라 수확한다.

외엽 3~4매를 떼어 내 밑등을 다시 잘라 4kg박스에 비닐을 깔아서 차곡차곡 쌓아 출하시킨다. 평균초장은 15cm, 포기밑등이 4~5cm가 된 것이 좋다. 초장이 25cm 이상되면 밑등이 너무 단단해 지므로 키가 큰 것부터 잘라내 수확해야 한다.

## 강남콩 · 채두(빈스)

채두는 그간 여러 농가에서 많이 재배를 시도했었지만 국내 소비가 늘어나지 않아 소비 시장이 그

리 크지 못하고 있다. 다만 경남 일부 지역에서는 일본에 수출 길이 열려 그나마 안정된 작목으로 정착되고 있어 반가운 일이다.

필자는 해외 출장을 자주 하면서 전세계적으로 대량으로 소비되는 채두가 왜 국내에서는 아직까지 먹거리로 정착하지 못하고 있는가를 고민해 본다.

비타민 C와 미네랄이 풍부하고 섬유질이 특히 많은 채두가 국내에 좀더 많이 재배되어 변비와 비만으로 고생하는 현대인들에게 치료 채소로 자리 잡게 되기를 희망한다.

## ● 기르는법

손이나 기계 파종을 하는데 최소한 10~12℃의 온도에서 파종하여야 한다. 1g당 씨앗은 1~5개이며, 냉암 보관시 종자는 2~3년간 발아가 유효하다. 300평(10a)당 직파시 종자 소요량은 유럽의 경우 10~30kg가 소요된다고 하며, 일본의 경우는 8 Liter를 기준 파종량으로 하고 있다.

종자는 1.8~3.8cm의 깊이로 심는다. 빈스는 토질을 별로 가리지 않고 어느 발에서도 비교적 잘 재배되는데 적정 토양산도는 pH 5.5~6.8이다.

육묘시에는 파종전에 포트내 흙에 충분한 물을 주어야 하며, 20~25℃ 정도의 온도를 확보해 주는 것이 좋다. 12cm 포트에 2~3립을 파종하는데 발아가 되면 건전한 묘 하나를 남긴다.

## ● 온도 관리

빈스는 추위에 약해서 5℃이하에서는 생육 정지될 수가 있으며, 10℃이하의 낮은 밤온도에서는 꽃

이 많이 떨어지게 되고 30℃ 이상의 고온기 재배의 경우는 콩의 매달림이 적다. 재배 적온은 10~25℃이지만 20℃ 전후가 생육에 이롭다.

## ● 연작 피하기

빈스는 절대 연작을 해서는 안되며, 최소한 한번 재배한 곳에서는 4년 후에 다시 재배하는 것을 원칙으로 해야 한다. 만약 다른 콩 종류를 재배할 때는 3년 후 재배하는 것이 병충해 관리에 이롭다.

## ● 수확 및 출하

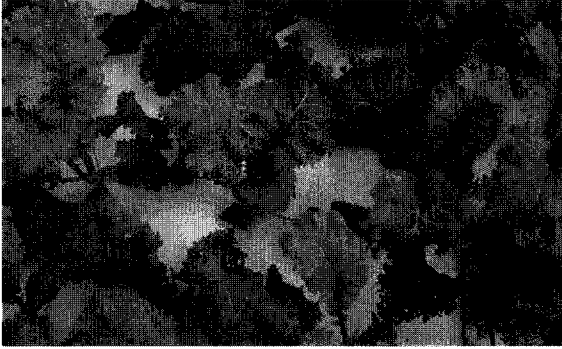
최근 들어 농가들은 생육기가 짧은 품종들을 선호한다. 병충해 관리가 쉽고, 여러번 작기를 만들기 위해서일 것이다. 국내 농가들이 선호하는 품종들의 수확기는 대부분 왜성종으로 파종 후 55일경에 수확하는 극조생 품종들이다.

이 시시는 개화기 10~12일째 되는 날이다. 수확 기간은 왜성종일 경우 20~25일 간이다. 꼬투리길이는 13cm이나 품종에 따라서는 15~18cm까지 차이가 있다. 외국의 경우는 기계로 수확을 하는 경우가 많으나 아직까지 국내에서는 손으로 수확하고 있다. 300평당 수확량은 150kg 정도이다.

수확된 빈스는 여름에는 2kg 또는 4kg 망에 담아 출하하는데 겉과 속이 깨끗하고 상품성이 좋은 것들로 채워져야 한다. 겨울철에는 15kg들이 박스에 담아 출하하는 것이 일반적이다.



## 겨자채류



가락시장의 쌈채류 중에서 항상 없어서는 안 되는 품목이 겨자채이다.

그 대표종은 “청곱슬겨자채”이지만, “적곱슬 (파마그린) 겨자채”와 “옛날 겨자채”도 등장하고 있다. 특소한 맛이 일품인 겨자채들은 매운맛을 좋아하는 우리 나라 사람들에게 많은 사랑을 받고 있는 것 같다.

앞으로는 겨자채류 종자가 대량 채종 될 경우 재배자들에게 값싸게 공급될 수가 있기 때문에 열무 종자를 뿌리듯이 흩어 뿌려 아주 어린 잎을 수확해 낼 경우 미니 샐러드 채소로 더욱 인기를 끌게 될 것이며, 큰 잎은 겨자 김치 등에 이용될 것이다.

이제 우리 농가에는 틈새 채소의 전문화가 필요한 시점에 와 있다.

필자가 알고 있는 겨자채만도 20여종이 넘기 때문에 겨자채류만 전문으로 재배해서 잎채소 생산뿐만 아니라 씨앗을 이용한 가공식품 향신료, 겨자 기름 등을 생산할 수 있는 겨자채류를 활용한 전문 농장이 생겨나기를 기대해 보는 것도 좋을 것이다.

### ● 기르는 방법

겨자채는 가능한 재배할 곳에 바로 씨앗을 직파 재배하는 것이 편리하지만, 최근 들어서는 잡초 방지를 위해서 상추 재배용 유공 멀칭에 파종하거나 묘를 길러 정식 한다.

종자는 파종 후 3~4일 째에 싹이 터 올라온다. 적정 발아 온도는 25℃이다.

300평(10a)당 종자 소요량은 약 300~400ml 정도이다. 시설 하우스의 경우는 일년 내내 파종해서 연중 잎 따내기를 하고 있으나, 노지 재배의 경우는 추대문제나, 서리 피해가 올 수가 있어서 2~5월 파종이나 8~9월 파종이 좋다. 다만 시장에 내다 팔기 위해서는 농가 대부분이 깨끗한 신선 채소 생산을 위해서 시설 하우스 내에서 생산을 하고 있다.

가정에서 어리게 수확 시는 10~15cm 간격으로 기르며 쌈채소로 잎을 매번 따내기 위해서는 15cm 간격으로 기르는 것이 좋다.

### ● 수확 및 출하

겨자채는 파종 후 30~40일째부터 잎 따내기 수확이 가능하다. 손바닥 정도의 크기로 자라면 어린 잎 2~3개를 놓아두고, 따내기 시작한다. 2kg 들이 박스에 비닐을 깔고, 박스에 세로 방향으로 가지런하게 쌓아 다시 비닐로 덮어 포장해 출하한다. 항상 밑잎과 윗잎의 품질이 똑 같아야 한다.

겨자채는 현재 위탁과 경매가 동시에 가능한 품목이므로 생산자가 출하지를 결정해 유리한 가격을 받을 수 있는 곳으로 출하하는 것이 좋다. ④