

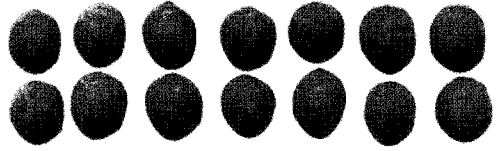
소립·내병 다수 나물용 콩 신품종 '보석'



주요 특성

초형은 중간형이며 열형은 능형, 꽃색은 자색이
고 드문색은 회색이다. 성숙기 꼬투리색은 갈색이
고 종피색은 황색, 배꼽색은 갈색이며 인형은 구
형으로 성숙한 꼬투리는 잘 터지지 않는다. 성숙
기는 10월 4일로 풍산나물콩보다 4일이 빠르고,
100립중은 8.6g으로 소립이며 비교적 도복에 강
하고 콩 바이러스병에도 강하다.

고품질 가공적성 우수 장류용 콩 '호장'



주요 특성

호장콩은 개화기가 태광콩보다 4일, 성숙기는
6일 정도 빠른 조숙성 품종이며 경장은 67cm로 비
교적 도복에 강한 편이고, 개체당 협수는 38개로
태광콩보다 많고 100립중은 23.4g으로 굵다. 콩
모자이크바이러스병, 괴저바이러스병, 불마름병
에 강하며 종실 품질에 영향이 큰 지반병, 미이라
병에도 강한 장류용 콩이다.

콩나물의 생육특성 및 품질, 수량성

최근에는 전국의 재래지 배축신장성이 우수하
고 수확 후 건조 수분함량률이 낮아 풍산나물콩에
비해 콩나물 수율이 높으며, 콩나물의 성분은 풍
산나물콩에 비해 기능성 성분인 아이소플라본,
총 아미노산 및 필수 아미노산 함량이 높아 콩나
물 품질이 우수한 나물용 콩 품종이다.

수량성은 '00~'01년 2년간 실시한 생산력 검
정시험에서 10a당 평균수량이 281kg으로 표준
품종인 은하콩에 비해 29% 증수하였으며,
'02~'08년 8개년간 전국 5개소에서 실시한 지
역적응 실험 결과 평균수량이 262kg/10a으로 대
비품종인 풍산나물콩에 비해 7% 증수되는 다수
성 품종이다.

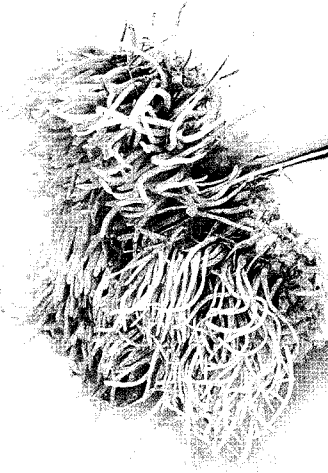
그리고 보석콩은 중만생종으로 적정파종기는
6월 상·중순경이며 과다재배를 하거나 지나치
게 일찍 파종하면 도복의 우려가 있으므로 유의
해야한다.

종실의 품질 및 가공특성, 수량성

조단백질 함량은 37.8%로 태광콩에 비하여
다소 높고 아미노산 함량은 비슷하나 골다공증
에 효과가 있는 다이드제인 및 항암효과가 있는
제니스테인도 태광콩에 비하여 각각 52%, 27%
정도 많이 함유된 고기능성 품종이다.

또한, 호장콩은 종실 침출시 수분흡수 속도가
빠르고, 침지 후 6시간 후에는 경실 종자가 없어
장류용 가공적성이 양호하다. 두부 가공특성은
경도가 낮아 부드러우며 두부수율은 223%로 태
광콩에 비해 30%가 높다.

수량성은 3년간에 걸쳐 단작 3개소, 이모작 5
개소 등 재주를 제외한 전국 8개소 지역적응시
험 결과 평균수량이 10a에 단작 244kg, 이모작
248kg으로 태광콩에 비해 2% 증수된 다수성 품
종이다. 중만생종으로 적정파종기는 6월 상·중
순경이며, 과다한 밀식과 다비재배는 도복이 우
려되므로 유의해야 한다. **콩**



콩나물을 이용한 소박한 밥상

자료협찬 : 하선정 월간 요리

김치콩나물밥

1. 김치는 속을 털어낸 후 송송 썬다. 콩나물은 깨끗이 다듬어 꼬리를 떼어낸다.
2. 돼지고기는 납작하게 썬 다음 적당한 분량의 간장, 청주, 생강즙, 후추로 양념한다.
3. 냄비에 기름을 두르고 양념한 고기를 볶다가 김치를 넣고 함께 볶는다.
4. 고기가 익으면 불린 쌀을 넣고 골고루 섞어준 다음, 콩나물을 듬뿍 얹고 육수를 부어 밥을 짓는다.
5. 끓으면 불을 약하게 한 다음 뜸을 들인다. 상에 낼 때는 분량대로 양념간장을 만들어 곁들인다.

