

항산화 성분이 풍부한 건강기능성 메수수 ‘동안메’

김정인

잡곡과

농촌진흥청 국립식량과학원

수수는 폴리페놀, 플라보노이드 등 다양한 기능성 성분이 많이 함유하고 있어 몸속 활성산소를 막는 항산화 효과와 더불어 고지혈증 예방, 항비만 및 항당뇨 등 주요 생활습관병에 우수한 건강기능성 식품으로 주목받고 있다. 하지만 재래종자는 유전적으로 순도가 높지 못해 쓰러짐에 약하고 수량이 낮아 품종개선이 필요했다. 이에 따라 농촌진흥청에서는 쓰러짐에 강하고 수량이 많은 메수수 ‘동안메’를 2012년에 육성하였다.

메수수와 찰수수의 특징

수수는 아밀로스 함량에 따라 찰수수와 메수수로 나뉜다. 밥에 섞어서 먹는 혼반용으로는 찰성을 지닌 찰수수를 주로 이용하지만 국수, 쿠키와 같은 가공용으로는 조리 시 찰성이 높지 않은 메수수가 더 적합하다. 게다가 메수수는 찰수수보다 농업적 특성이 좋아 재배에 유리하고 항산화활성이 찰수수에 비하여 우수한 편이다.

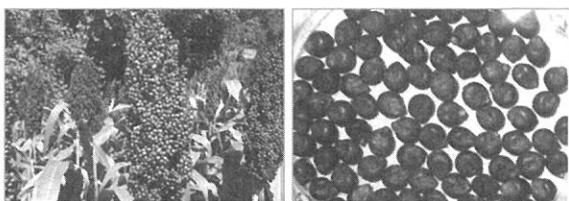
항산화성분을 많이 함유하고 쓰러짐에 강해

‘동안메’는 노화를 억제하고 동안(童顏)으로 유지해 주었으면 하는 소망을 품종명에 담았다. 이름에서 알 수 있듯이 항산화활성이 기존에 재배되던 황금찰수수보다 30% 높고, 폴리페놀, 탄닌, 프로안토시아닌 등 항산화 성분의 함량을 많이 함유하고 있다. 종실색은 황금찰수수보다 진한 암적색으로, 6월 초에 파종하고 꽂힐 때까지 약 70일 정도 소요되는 중생종이며, 수확까지는 115일 정도 소요된다. 지면에서부터 이삭까지의 길이가 평균 160cm인 단간종으로 쓰러짐에 강하고, 수량은 310kg/10a로 다수성이다. 새끼치기(분열)가 없는 황금찰수수에 비해 동아메는 3~4개 정도 새끼를 치는데, 이 이삭이 동시에 성숙하는 특징을 가진다. 불임과 이삭에 짹

이 나는 수발아성이 적으며 이삭곰팡이병과 왕답배나방의 피해가 적은 편이다.

표준 비료량 지키고, 물빠짐 좋은 토양에서 재배해야

재배 시 주의해야 할 점은 질소질비료를 너무 많이 주면 쓰러질 우려가 있으므로 표준 비료량을 지켜야 하며, 습해에 약하므로 물빠짐이 좋은 토양에 재배해야 한다. 또한 서리피해를 입지 않도록 너무 늦게 심지 말고 출수 이후에 조류피해에 대한 예방 대책이 필요하다. ‘동안메’는 농업기술실용화재단 등을 통하여 빠른 시간 내에 농가에 보급할 예정이며, 혼반용뿐만 아니라 국수, 제빵 등 가공식품 재료로 이용하기 좋아 기능성이 높으면서도 가공적성이 우수한 수수 품종으로 건강을 중시하는 소비자들의 기대에 부응할 것으로 생각된다. ☺



〈출처 : 농촌진흥청 농업기술 2013년 3월호〉