

밀착 포커스! 제철 농수산물 📍 애호박 (2014. 09. 26)



- 애호박은 박과 채소에 속하는 1년생의 덩굴성 초본 식물로 줄기는 덩굴성으로 길게 자라는데 폐포계 호박은 마디사이가 짧아 비 덩굴성을 나타내는 품종이 많고, 뿌리는 깊게 넓게 분포하여 흡비력과 내건성이 매우 강함
- 애호박의 원산지는 중앙아메리카 및 남아메리카로 알려져 있으며 호박은 크게 동양계, 서양계, 폐포계, 잡종계, 흑종계 다섯 종류로 나뉘는데, 이중에 동양계와 서양계, 폐포계를 식용으로 재배하며 한반도에서 오래 전부터 재배하는 호박은 동양계임
- 우리나라에는 16세기에 전래된 것으로 추정되는데 애호박은 동양계 호박의 어린 열매를 말하며 근래 많이 먹고 있는 단호박은 서양계이며, 볶음 요리 등 애호박과 비슷한 용도로 쓰이는 쥬키니는 폐포계로 1950년대에 한반도에 들어왔음

이런 종류가 있어요

▣ 호박 종류

구분	애호박	쥬키니	꽃호박	단호박
사진				
특징	<ul style="list-style-type: none"> • 섬유소와 미네랄이 풍부하며 특히 카로틴 형태의 비타민A와 C가 풍부하고 소화흡수가 잘됨 • 주로 나물이나 전, 볶음, 찌개종류에 많이 이용됨 	<ul style="list-style-type: none"> • 돼지호박이라고도 하며 식감이 부드럽고 소화 흡수가 잘되는 당질을 함유함 • 찌개류 보다는 빵, 피자, 파스타를 만들 때 많이 이용됨 	<ul style="list-style-type: none"> • 껍질은 연한 녹색을 띠며 • 비타민 A,C,B1,B2가 풍부하며 다양한 요리가 가능함 	<ul style="list-style-type: none"> • 옐로 푸드의 대명사중 하나로 베타카로틴과 섬유소, 비타민과 무기질이 풍부함

밀착 포커스! 계절 농수산물 📖 애호박 (2014. 09. 26)

- 동양계호박 (대표품종 : 애호박, 풋호박)
 동양계 호박은 청과와 숙과를 모두 식용으로 소비하는 호박으로 우리나라에서 오래 전부터 재배되고 있어 각 지역의 재래종으로서 특색이 있는 것도 있다. 동양종 호박은 저온에 약하며 고온다습한 지대에서 생육이 왕성하고 병해충에 강하며 숙과의 저장성이 양호하다. 최근에는 재래종 호박의 마디성과 저온신장성을 향상시킨 시판 1대 잡종이 많이 재배되고 있는 있다. 동양계호박은 저온신장성이 다소 높아 반촉성 재배나 터널재배로 밀식재배나 보통재배를 하여도 잘 자란다.

- 서양계호박 (대표품종 : 단호박, 약호박, 대형호박)
 서양계 호박은 페루, 볼리비아, 칠레 등 고랭지의 건조지대가 기원지로 덩굴성과 비덩굴성이 있으며, 소화흡수가 잘되는 당질과 비타민 A의 함량이 높아 식품가치가 우수하다. 서늘하고 건조한 기후에서도 잘 자라며 과실은 방추형, 편원형 등의 모양이 있고, 색깔은 흑록색, 회색, 등황색 등이 있다. 줄기는 원줄기의 신장력이 강하고 분지성이 약하며 뿌리의 재생력도 약하다.

- 페포계호박 (대표품종 : 쥬키니, 국수호박, 무종피 호박)
 우리나라에서 재배되는 페포종의 호박은 주로 청과용으로 이용되는 쥬키니계통이다. 이 계통은 비덩굴성으로 마디 사이가 좁고 잎과 과실이 총생하는데 생육기간이 비교적 짧고 저온에 잘 견디므로 남부지방의 촉성재배용으로 많이 이용되고 있다. 저온신장성이 매우 양호하다. 과실이 작고 모양이 기이하여 다양한 무늬와 색깔을 띠는 관상용 호박도 페포종이 많다.

【 국내육성 주요 품종 】



<미소>

- ① 과형, 맛 등 과실 품질 특성은 시판 품종과 유사하다.
- ② 초세가 강하고 착과력이 우수하여 수량이 많다.
- ③ 청과의 주된 색이 연록이고 흰색 반점이 있다.



<광명>

- ① 흰 가루병에 저항성이 매우 강하고 바이러스병, 진딧물 등 기타 병해충에 대해서는 대비종과 유사하다.
- ② 잎 몸의 크기는 시판 대비종인 불암사철 애호박에 비하여 큰 편이다.



<산골>

- ① 육성된 계통의 흰가루병 저항성 수준은 저항성원과 비슷한 정도로 매우 강하다.
- ② 잎몸이 다소 작고, 과실은 연록색이다.
- ③ 재배방법은 일반 호박재배와 동일하며 전국적으로 시설재배가 가능하다.

밀착 포커스! 제철 농수산물 ✎ 애호박 (2014. 09. 26)

유통단계별 거래형태

▣ 도매시장 : 대부분 규격 골판지 상자에 20개(약 8kg) 기준으로 포장되어 거래됨



· 20개들이(약 8~10kg) 골판지 상자 단위로 주 거래됨

▣ 전통시장(소매) : 주로 낱개 및 비닐 포장 형태로 거래되며, 20개 (약 8kg) 골판지 상자도 거래됨



· 주로 낱개 단위로 판매되며, 최근엔 3,000원(6개) 비닐 포장단위 거래 비율이 증가함

▣ 대형유통업체(소매) : 낱개 단위로 주 판매됨

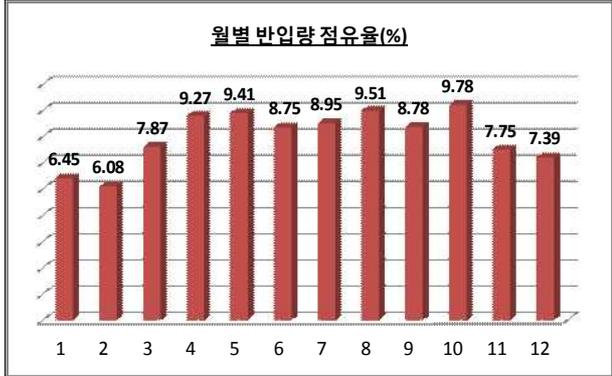


· 대체로 낱개로 판매되고 있으며, 2개 단위 묶음으로 판매하기도 함

밀착 포커스! 제철 농수산물 애호박 (2014. 09. 26)

주로 반입되는 지역

지역별 출하비율 및 월별 반입량 점유율



※ 출처 : 서울시농수산물공사(13)

월별 주요 출하지역

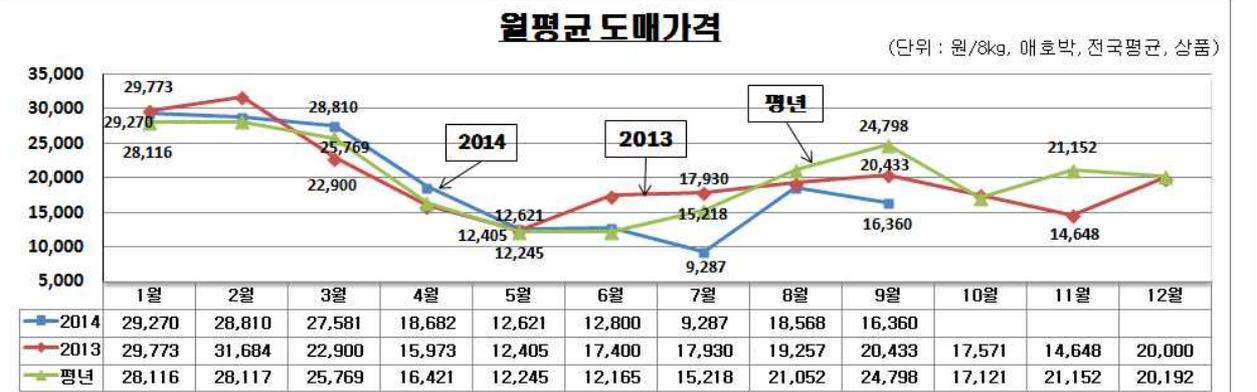
월 별	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
출하지 (물량순)	진주 고성 송파	진주 고성 부산	진주 부산 고성	진주 청원 부산	진주 청원 부산	청원 진주 이천	화천 춘천 청원	화천 춘천 홍천	춘천 화천 음성	청원 부여 논산	진주 부여 논산	진주 송파 논산

※ 출처 : 서울시농수산물공사(13)

요즘 얼마해요

월별 도매가격 추이(전국)

⇒ 재배면적 증가 및 작황호조로 전년 및 평년대비 약세 형성



※ 출처 : 농수산물유통정보(KAMIS)

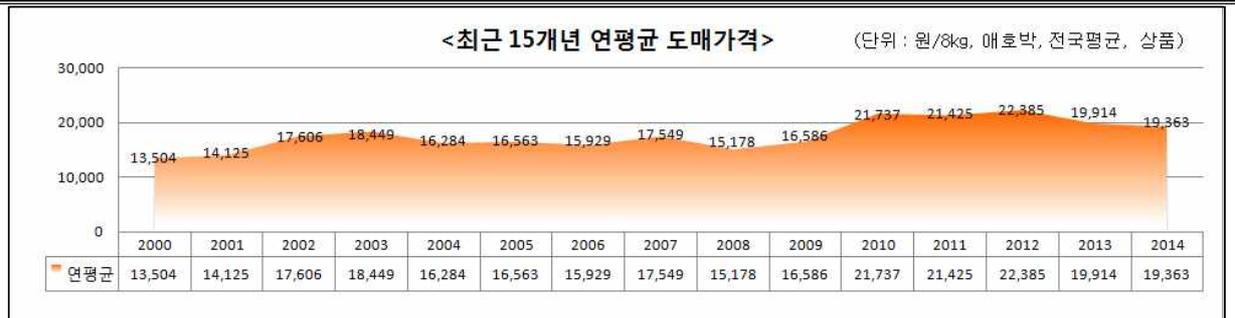
최근 도매가격 동향(전국, 애호박)

구 분	오늘 ('14. 09. 26)	지난 주 ('14. 09. 19)	'14. 8월 평균	'13. 9월 평균	평 년	
가격 (원/8kg)	상품	9,200	12,400	20,760	15,560	21,160
	중품	6,900	9,800	17,480	12,560	17,613

※ 출처 : 농수산물유통정보(KAMIS)

밀착 포커스! 제철 농수산물 애호박 (2014. 09. 26)

▣ 거래동향 및 전망



※ 출처 : 농수산물유통정보(KAMIS)

- **(올 해)** 일부 작목전환으로 인해 출하면적은 소폭 감소하였으나, 작황호조 및 단수 증가로 전년 대비 약세에 거래됨
- **(이번달)** 연중 최대 성수기인 추석을 맞아 각종 음식의 부재료로 소비가 크게 증가했으나, 적절한 비와 선선한 기온으로 인한 작황호조로 공급물량이 충분해 안정세를 형성함
- **(최 근)** 산지 출하는 원활한 편이나, 명절 이후 계속되는 소비부진과 시장 내 전반적인 농산물 가격 약세 영향으로 약보합세
- **(향 후)** 전남산 출하시기를 맞아 반입량이 더욱 증가할 것으로 보이나 향후 선선한 날씨가 지속 되면서 꾸준한 소비와 전골류, 찌개류 등의 음식 부재료의 소비증가가 예상되어 강보합세 전망

싱싱 농산물 checkpoint

▣ 애호박 고르는 TIP

- 표면이 매끄럽고 진한 초록색을 띠며 흠집이 없는 것
- 꼭지가 마르지 않고 신선한 상태로 달려 있는 것
- 손으로 눌렀을 때 탄력이 없는 것은 바람이 든 것이므로 피할 것
- 몸체가 휘어지지 않고 굽기가 일정하며 곧은 것

보관은 이렇게

▣ 애호박 보관법

- 젖은 휴지로 꼭지 부분을 감싸고 신문지에 말아 보관하면 비교적 싱싱하게 보관할 수 있음
- 애호박을 보관하기 적당한 온도는 1~5°C이며, 물기가 없게 잘 닦은 뒤 키친타올에 싸서 습기가 적은 곳에 차갑게 보관해야 좋음
- 밀폐 용기에 담아 냉장고에 보관하면 수분이 빠져나가지 않아 좋음
- 썰어놓은 것은 비닐팩에 넣어 입구를 닫아 보관해야 함

밀착 포커스! 제철 농수산물 📍 애호박 (2014. 09. 26)

이런 효능이

▣ 영양성분(100g당 / 호박, 애호박, 생것)

영 양 분		함 량	영 양 분		함 량	영 양 분		함 량
에너지	Kcal	26	총식이섬유	g	1.2	나이아신	mg	0.4
수 분	g	93	수용성이섬유	g	0.4	비타민C	mg	9
단백질	g	0.9	불용성이섬유	g	0.8	칼슘	mg	30
지 질	g	0.1	비타민A(RE)	RE	34	인	mg	36
회 분	g	0.4	비타민A(레티놀)	μg	0	철	mg	0.4
탄수화물	g	5.6	비타민A (베타카로틴)	μg	201	나트륨	mg	17
식염상당량	g	0	비타민B1	mg	0.16	칼륨	mg	215
폐기율	%	0	비타민B2	mg	0.02	-	-	-

※ 출처 : 농림축산식품부, 농촌진흥청, 한국식품연구원

▣ 항암효과와 시력 향상

- 애호박에는 베타카로틴이 풍부해 암세포의 생성과 증식을 억제해 항암효과가 있으며, 베타카로틴은 비타민 A의 일종으로써 시력을 향상시켜주는 역할을 함

▣ 나트륨 배출

- 애호박에는 칼륨이 풍부하게 들어있어 섭취했을 때 체내 나트륨과 결합해 체외로 배출해주는 효과가 있기 때문에 콜레스테롤 수치가 낮아지며 혈압도 낮춰주어서 심혈관 질환 예방효과가 있음

▣ 변비예방

- 애호박에는 식이 섬유가 풍부해서 장운동을 활발하게 해주어서 변비를 예방하거나 완화시켜 주며, 칼로리가 낮고 수분함량이 높기 때문에 다이어트에도 좋음

▣ 두뇌발달

- 애호박에 들어있는 레시틴(lecithin) 이라는 성분은 두뇌의 발달에 아주 좋으며 기억력을 향상하는데 도움을 주며 치매 예방에도 아주 효과적임

▣ 성장 발달

- 애호박에는 아연, 망간이 소량 함유되어 있으며 아연은 서양호박에 비해 함량이 높은 것은 아니나 망간은 채소류 중에 높은 편이다. 아연은 정상적인 성장과 발달, 생식기능 및 면역계에 필수적이며, 적절한 아연공급은 감연에 대한 저항력에 도움이 되고 암 적응력과 건강한 식욕을 유지시켜 줌

산 지 동 향 애호박 편(경기 포천)

재배면적

▣ 최근 5개년 애호박 재배면적 및 생산량 추이(전국)

구 분	2009	2010	2011	2012	2013	비 고
면적(ha)	9,795	8,970	8,820	10,450	9,459	
10a당 생산량(kg)	5,186	4,870	4,851	4,686	4,831	시설재배기준
생산량(톤)	341,163	302,868	300,400	325,113	323,364	

※ 출처 : 통계청

▣ 경기도 포천지역 재배면적 및 생산량 현황(포천시청 자료)

구분	2014년		2013년		2012년		2011년	
	면적(ha)	생산량(t)	면적(ha)	생산량(t)	면적(ha)	생산량(t)	면적(ha)	생산량(t)
	23	57.5	22.4	56	14.7	36.8	13	32.5

※ 출처 : 포천시청

- 인접 지역 농가의 포천시 이동으로 인해 중·소 재배농가가 늘면서 재배면적 및 생산량이 매년 증가 추세임
- 방문 재배단지의 생산량은 당초 예상 수확량보다 약 10 ~15% 정도 늘어날 것으로 파악됨

▣ 포천시 소흘농협 애호박 공선회(공동선별·출하·계산 작목회) 출하현황

구 분	취급물량(box)			취급금액(천원)			비고
애호박 공선회 (‘11년 결성)	2011년	2012년	2013년	2011년	2012년	2013년	8kg/box
	40,660	65,934	105,000	753,383	1,004,623	1,408,910	

- 소흘농협 경제사업소 부지에 ‘14년 11월말 완공 예정으로 자체 선별 및 집하장을 건설 중이며 출하 조절을 통해 회원들에게 수익을 증대하고자 노력하고 있음
- ☞ 주 판매처 : 가락·구리도매시장(90%) 및 대형마트(10%) 등으로 출하하고 있음
 - 출하방법 : 공선회에서 운송차(4.5톤) 임차하여 사용하고 있음
 - 포장규격 : 8kg(20개) 골판지 박스 작업
 - 수확량 : 하우스 1동/1일 3box, 1개월에 약 90box 수확하는 것으로 파악되며, 전년보다 약 113% 정도 수확량이 늘어날 것으로 예상함(생육기 일기 호조로 애호박이 주 병해충인 흰가루병이 거의 없었음)

산지동향 애호박 편(경기 포천)

작황



■ 생육 및 작황상황

- 모종시기 : 봄(3월 중순~4월 중순 / 약 30일)
- 생육상황 : 작년과 달리 강수량이 적고 배수관리가 용이하여 주 병해충인 흰가루병이 미미하여 생육 상태가 양호함
- 작 황 : 생육기 일조량이 풍부하여 생산량 증가와 출하 시기가 적절함
- 출하방법 : 포천 소흘농협 공선회에서는 공동 선별·출하·계산 형태로 출하조절하며 거래되고 있으나 일부 개별출하 농가도 있음

■ 병충해 상황

- 지난해는 강수량과 습도가 높아 흰가루병이 번졌으나 올해는 강수량이 적고 고온으로 인한 일조량이 풍부하여 생육호조로 당초 예상 수확량 보다 약 13% 증가 할 것으로 파악되며 흰가루병도 작년대비 미미함
- 흰가루병 및 계절별 각종 병충해 방지를 위해 포천시농업기술센터에서 연구하며 지도하고 있음

■ 포천지역 예상 생산량

- 생산량이 전년보다 10~15% 이상 증가할 것으로 예측됨
- 올해 이상고온으로 따뜻한 봄 날씨가 작년보다 많은 가운데 재배면적 및 생산량이 늘고 특히 생육기 일조량이 풍부하여 예년보다 출하가 조금 빨라지고 있으나 남부지방의 끝물의 출하와 겹치면서 가격은 하락세를 보이고 있음
- 포천 지역의 중·소농가 재배면적 및 생산량이 늘면서 농가에 따라 조금 차이는 있으나 작년에 비해 10~15% 가량 수확량이 증가한 것으로 파악됨
- 방문 농가의견 : 생산량 증가로 전국적인 분산과 가격하락으로 인해 임대농가 수익성 악화

산지동향 애오박 편(경기 포천)

출하전망

■ 생산자·산지유통인 동향

- 작년에는 생육기 우천 및 수확기 태풍으로 인해 흰가루병이 있었으나 올해는 일기 호조로 병충해도 별로 없고 따뜻한 날씨로 인해 사전 물 관리가 용이한 반면 인건비 상승과 일손 구하기가 어려운 실정이었음
- 올해는 이상고온 현상으로 작년보다 기온이 높은 날씨가 많아 생육상황이 양호하여 수확량이 지속적으로 증가하고 있는 추세임
- 또한 포천을 비롯한 인근 양주, 강원도 화천, 양구, 충북 음성 등에 중·소단지 규모가 많이 생겨 수급에는 차질이 없을 것으로 판단되며, 현재의 가격 하락 보전을 위해 겨울철 참나물 재배 등을 구상하고 있음
- 특히 포천 소흘 인근 가산면 등지에 인구 유입으로 인한 농가가 많이 늘고 있으나 지자체의 농가 지원은 줄어드는 추세로 농가 소득증대를 위해서는 지자체 관심이 절실한 실정임

■ 출하기간

- 주출하시기는 6월초~10월 중순이나 시기별로 다소 차이는 있음
- 농작지 휴지 기간이 필요하지만 임대료 납부로 인해 다른 작물로 번갈아 가며 농사를 짓고 있는 실정임
- 하우스 재배로 연중 출하가 가능하나 연료비 증가로 재배단지에 따라 품목을 변경하여 경작함 (참나물, 시금치 등)

가격전망

■ 향후 가격전망

- 1box(8kg/20개) : 상한 20,000원 ~ 하한 15,000원 예상(농가별 상품에 따라 차이는 있음)
- 올해는 작년에 비해 가격 하락으로 인해 경기도 일부 지역의 농가들이 쌈·양채류 등으로 재배가 옮겨 가면서 다음 작기에 일시적 수급에 영향을 미칠 수도 있음
- 특히 포천 지역의 중·소단지 농가 증가로 인해 재배면적 및 생산량이 증가하여 9월 중순~10월 초순까지는 가격전망이 어려울 것으로 예상함