

밀착 포커스! 계절 농수산물 📍 배 (2018.10.19.)



- 학명 : *Pyrus pyrifolia* NAKAI var.
- 영명 : Pear
- 분류 : 쌍떡잎식물 장미목 장미과의 낙엽교목
- 원산지 내력 및 재배연혁
 - 우리나라에서는 삼국시대 이전부터 배나무를 재배한 기록이 있음
 - 원산지는 중국의 서부와 남서부로 알려져 있으며, 점차 세계로 전파되어 한쪽은 동아시아를 경유하여 한국과 일본으로, 다른 쪽은 서부로 이동하면서 일부는 중앙아시아와 내륙아시아로, 또 다른 일부는 소아시아와 서부 유라시아 쪽으로 이동하였음
 - 전 세계에 30여종이 분포되어 있으며, 현재 생식용으로 재배되고 있는 배는 일본배, 중국배, 서양배 3가지 종류이며, 우리나라에서 재배되는 배는 일본배에 속하는 품종임
 - 현재 재배되고 있는 품종은 신고를 중심으로 장십랑과 만삼길이 전체 재배면적의 90%를 차지하고 있으며 중국배와 서양배도 도입되어 재배되었지만 기후나 토질이 맞지 않아 널리 보급되지 못하고 있음
- 재배특성
 - 일반적으로 연평균 기온이 11~16℃ 정도, 생육기인 4~10월에는 평균기온이 20℃, 8~9월의 평균 기온은 22℃ 정도를 유지해야 함
 - 토양은 다량의 수분을 필요로 하는데 연간 강우량은 1,200mm~1,500mm, 4~10월에는 800mm 이상의 강우량을 필요로 함
- 특징
 - 다른 과일보다 당도가 높다고 보기는 어려우나 상대적으로 신맛이 적어 고급스러운 단맛이 특징
 - 배나무는 과실뿐 아니라 목재로서의 가치도 높아 인쇄용 목판, 가구, 악기, 힘을 받는 골재로도 이용됨
 - 1960년대 원예시험장에서 육성한 단대 품종이 우리나라 배 품종육성의 효시임
 - 이조 성종 때에는 주요과수로 재배되었으며, 품질이 좋은 상품은 골라서 진상품으로 나라에 바쳤음
 - 고려 명종 18년에는 배나무를 심어 소득을 높이도록 나라에서 권장했음

※ 출처 : 농식품백과사전, 농촌진흥청

밀착 포커스! 계절 농수산물 📖 배 (2018.10.19.)

이런 종류가 있어요

▣ 국내 주요 품종

품종	사진	내용
신고		<ul style="list-style-type: none"> - 숙기는 10월 상순인 중생종 - 과형은 원형이고, 과중은 500g 이상의 대과임 - 과피색은 담황갈색으로 과점이 선명하지 않아 외관이 수려함 - 과육은 백생이고 과즙이 많으며 신맛이 적고 특유의 풍미가 있음
원황		<ul style="list-style-type: none"> - 숙기가 9월 상순인 중생종으로 조기 추석용으로 적합한 품종임 - 566g의 대과종으로 신고보다 크고, 외형이 우수함 - 과육은 투명한 순백색으로 과즙이 많고 당도가 높으며 식미가 우수함 - 상온 저장력은 30일 정도로 약한 편이지만 저장 중 생리장해 발생이 적음
화산		<ul style="list-style-type: none"> - 숙기가 9월 하순인 중생종 - 상주지방을 기준으로 수확기가 9월 25일 경으로 신고보다 6일 빠름 - 과중은 543g 정도로 대과종이며 식미가 우수함 - 당도는 신고보다 높고 상온 저장력은 90일 정도로 신고와 유사함
추황		<ul style="list-style-type: none"> - 숙기는 10월 하순으로 만생종임 - 과중은 395g으로 중과종이며, 과피는 황갈색임 - 과육은 유백색이며 과즙이 많고 당도가 높아 식미가 우수함 - 상온 저장력은 120일 정도지만 과피흑변이 발생할 수 있음
한아름		<ul style="list-style-type: none"> - 숙기는 8월 하순, 과중은 482g, 당도는 13.8 브릭스 - 육질은 약간 단단하고 치밀하며 아삭아삭하고 과즙이 많음 - 신맛이 적어 식미가 우수하며 상온 저장력은 10일 정도임

▣ 숙기별 출하시기

숙기	수확기	출하기	성출하기	저장출하기
조생종	8월 중~9월 상	8월 중~9월 중	8월 하~9월 상	-
중생종	9월 중~10월 중	9월 하~10월 중	10월 하~2월 하	10월 중~6월 중
만생종	10월 중~11월 상	10월 중~11월 중	10월 하~2월 하	11월 중~8월 중

※ 출처 : 상주시 농업기술센터, 농촌진흥청

밀착 포커스! 제철 농수산물 📍 배 (2018.10.19)

유통단계별 거래형태

▣ 도매시장



- 15kg 단위 박스로 주로 거래되나, 명절에는 7.5kg 단위 박스 거래 비율이 증가함

▣ 전통(소매)시장



- 3과 혹은 1과 단위 등 주로 날개로 판매되며 소비자의 기호에 맞게 구매 가능함

▣ 대형유통업체



- 소포장(3~6과)판매가 주로 이루어지며 2kg, 2.2kg, 2.5kg 등 다양한 중량으로 거래됨

밀착 포커스! 제철 농수산물 배 (2018.10.19)

주로 반입되는 지역

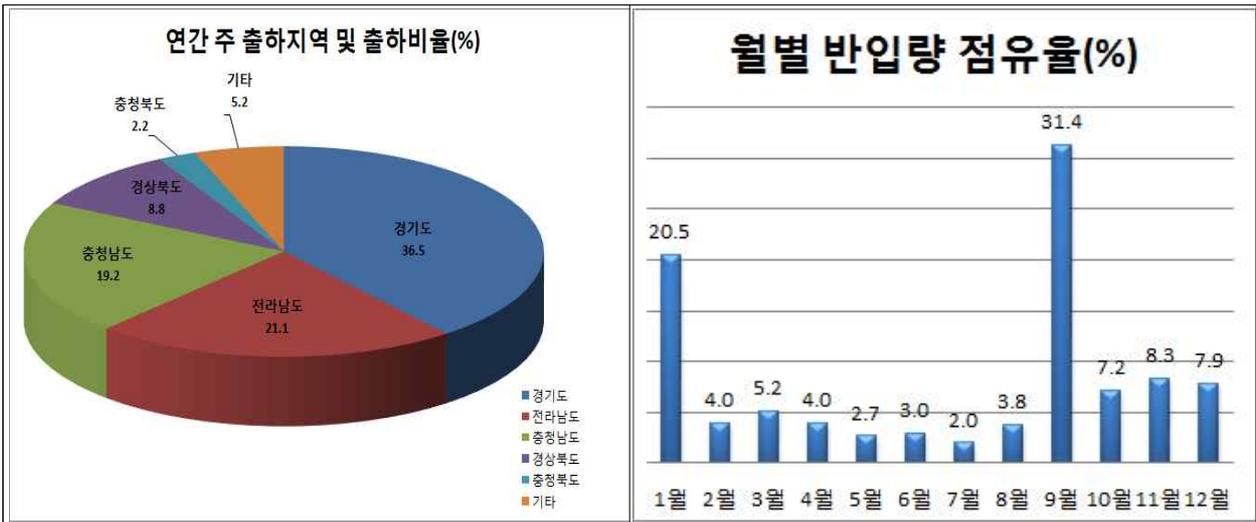
▣ 주요 출하지역('17년 기준)

- 주 출하도는 ① 경기도 ② 전라남도 순 ③ 충청남도 순
- 시 군은 ① 전남 나주시 ② 경기 안성시 ③ 경기 평택시 순
- 총 반입량중 3개 도에서 76.87%, 2개 시군에서 42.78%가 출하

순위	도별	비율	순위	도별	비율
1	경기도	36.5%	6	서울특별시	2.0%
2	전라남도	21.1%	7	대구광역시	1.6%
3	충청남도	19.2%	8	전라북도	1.1%
4	경상북도	8.8%	9	광주광역시	0.4%
5	충청북도	2.2%	10	경상남도	0.1%

※ 출처 : 서울특별시농수산물공사

▣ 지역별 출하비율 및 월별 반입량 점유율('17년 기준)



※ 출처 : 서울특별시농수산물공사

▣ 월별 주요 출하지역('17년 기준)

월 별	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
출하지역 (물량순)	나주시 안성시	평택시 안성시	안성시 평택시	안성시 평택시	안성시 평택시	평택시 안성시	기타 안성시	김천시 상주시	상주시 나주시	상주시 나주시	남양주시 연기군	천안시 안성시

※ 출처 : 서울특별시농수산물공사

밀착 포커스! 제철 농수산물 배 (2018.10.19)

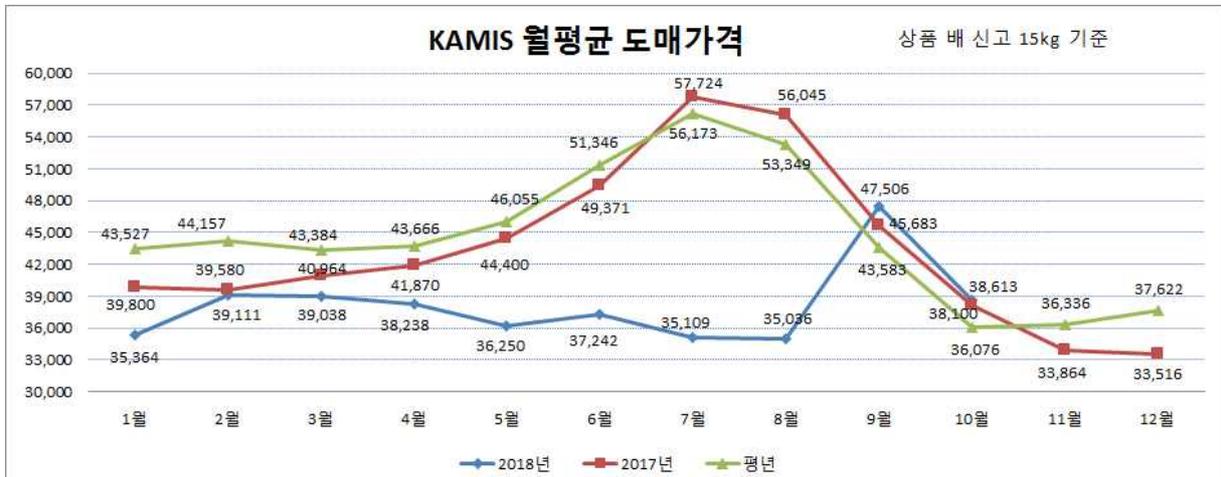
요즘 얼마해요

▣ 최근 도매가격 동향(과일류/배/신고)

구분		'18. 10. 19	'18. 10. 12	'18. 9월 평균	'17. 10월 평균	평년(10월)
가격 (원/15kg)	상품	39,200	38,000	47,506	38,100	36,076
	중품	34,000	32,800	41,541	33,088	30,202

※ 출처 : 농산물유통정보(KAMIS)

▣ 거래 동향 및 전망



• 올해

- 햇신고의 경우, 여름철 고온건조한 상태가 지속되다 비가 내리면서 열과 현상이 다수 발생하는 등 전년 대비 생육여건이 악화됨에 따라 상품과의 출하가 감소하여 높은 가격에 거래됨

• 최근

- 명절 및 연휴가 지나면서 한산해진 거래량으로 명절 이전 보다 약보합세에 거래됨

• 이번주

- 산지 출하는 활발하지만 상품과가 대부분 저장물량으로 소진되어 시장 내 상품 반입비율 감소로 오름세에 거래됨

• 향후

- 당분간은 출하가 꾸준할 것으로 예상되지만, 점차 감귤 등 제철과일로 소비수요가 분산되면서 약보합세에 거래될 것으로 전망됨

※ 출처 : 농산물유통정보(KAMIS)

밀착 포커스! 계절 농수산물 📍 배 (2018.10.19)

상상 농산물 checkpoint

▣ 배 구입요령

- 모양은 둥글고 윤기가 나며, 배 고유의 점무늬가 큰 것
- 꼭지 부분이 깊숙이 들어갈수록 씨방이 작아서 먹을 것이 많음
- 육질은 씹었을 때 수분이 많고 시원한 맛을 내며, 뒤에 찌꺼기가 남지 않는 것이 좋음
- 성장 촉진제를 처리한 배는 빛깔이 곱고 크기도 커서 보기에는 좋으나 맛이 없고 쉽게 부패하기 때문에 배의 꼭지 부분에 약제 처리한 끈적거리는 것이 있는지 확인해야 함

보관은 이렇게

▣ 보관 및 손질법

- 배는 건조한 곳에서 보관하면 바람이 든 것처럼 푸석해지기 쉬우므로 신문지나 종이에 물을 적셔서 배를 감싸는 것이 좋음
- 수분이 날아가지 않게 밀폐가 가능한 용기나 비닐에 넣어서 보관
- 냉장고 야채실에 보관하면 약 1주일~10일 정도는 맛있게 보관가능
- 사과에 들어있는 '에틸렌' 성분이 배의 성숙과 노화에 큰 영향을 미치므로 같이 보관하지 않는 것이 좋음
- 껍질에 묻은 이물질을 깨끗이 세척하고 껍질을 벗겨냄

▣ 추가정보

- 저온저장의 최적 온-습도는 2~5°C, 90%로, 품종에 따라서는 3개월 정도 저장할 수 있음
- 30°C 이상의 고온 하에서 보존하면 생리장애에 의해서 흑변 현상을 일으키므로 주의해야함

▣ 섭취방법

- 대체로 주식보다는 후식으로 많이 애용(생과로 먹는 경우가 대부분이며 배즙, 주스, 잼 등으로 이용)
- 우리나라에서는 배 건과를 이용한 떡, 배 조청을 이용한 한과, 분말을 이용한 화과자 등으로 이용
- 조선의 3대 명주 중 하나로 알려진 이강주는 전통식 소주에 배와 생강을 넣어 혈압과 신경을 안정시키는 효과가 있는 전통주로 유명함
- 중국에서는 다양한 부재료와 배를 주재료로 하는 탕요리가 발달
- 서양에서는 즙이 많고 단맛이 강한 배의 장점을 이용한 타르트, 샤를로트 등의 디저트(후식)가 주로 발달
- 배는 고기의 육질을 연하게 해주는 천연 연육제로 각종 조리음식에 사용되어 부드러운 질감과 단맛을 조화롭게 해주어 음식의 맛을 살아나게 해주는 식재료로 사용

※ 출처 : 농촌진흥청, KERI 농업관측본부, 영양학사전

밀착 포커스! 제철 농수산물 📍 배 (2018.10.19)

배를 활용한 요리

▣ 배냉채 만들기



• 재료

- 주재료 : 쇠고기 아롱사태(300g), 배(1/2개), 밤(2개), 대추(2개)
- 부재료 : 대파(10cm), 마늘(2쪽), 생강(1쪽=5g), 청주(2큰술), 설탕(1/2큰술), 연겨자(1/2큰술), 식초(1큰술), 간장(1/2큰술), 마요네즈(2큰술)

※ 사태를 한입 크기로 썰어 모든 재료와 함께 버무려도 좋으며 아롱사태 대신 사태를 사용해 똑같은 방법으로 조리해도 됨

순서	1	2	3
내용	사태는 찬물에 1시간 정도 담가 핏물을 뺀	냄비에 물(1.2L)을 넣어 끓여 오르면 고기, 대파, 마늘, 생강, 청주를 넣음	다시 끓어오르면 중간 불에서 40분간 더 끓인 뒤 사태를 꺼내 식힘
순서	4	5	6
내용	배를 껍질을 벗겨 채 썰고 밤은 납작 썰고, 대추는 씨를 중심으로 돌려 깎아 채 썬	설탕 연겨자 식초 간장 마요네즈를 섞어 양념장을 만들고 배, 밤, 대추를 넣어 버무림	사태는 동그란 모양으로 얇게 썰어 함께 곁들임

▣ 배굴무침 만들기



• 재료

- 주재료 : 굴(70g=1컵), 배(1/2개), 쪽파(3대), 홍고추(1개)
- 부재료 : 소금(1/2큰술)
- 양념장 : 설탕(1/2큰술), 고춧가루(2 1/2큰술), 액젓(1큰술), 매실액(1큰술), 다진마늘(1/2큰술), 참깨(약간)

1	굴은 소금물(소금 1/2큰술+물2컵)에 가볍게 헹구 체에 밭쳐 물기를 뺀
2	배는 껍질을 벗겨 한 입 크기로 썰고, 쪽파는 4cm 길이로 썰고, 홍고추는 4cm 길이로 채 썬
3	양념장을 만듦
4	굴을 제외한 주재료에 양념장을 넣어 섞음
5	굴을 넣어 가볍게 버무림

※ 출처 : 농촌진흥청

밀착 포커스! 제철 농수산물 📍 배 (2018.10.19)

이런 효능이

▣ 주요 영양성분(100g 기준/ 배, 신고, 생것)

영 양 분		함 량	영 양 분		함 량	영 양 분		함 량
에너지	Kcal	43	총식이섬유	g	1.4	나이아신	mg	0.15
수 분	g	87	수용성식이섬유	g	-	비타민C	mg	2.76
단백질	g	0.3	불용성식이섬유	g	-	칼슘	mg	128
지 질	g	0.04	비타민A(RE)	RE	-	인	mg	12
회 분	g	0.31	비타민A(레티놀)	μg	0	철	mg	0.05
탄수화물	g	12.35	비타민A(베타카로틴)	μg	0	나트륨	mg	0
식염상당량	g	0	비타민B1	mg	0.02	칼륨	mg	128
폐기율	%	17	비타민B2	mg	0.05	섬유소	g	-

※ 출처 : 농촌진흥청 농식품종합정보시스템

▣ 소화촉진

- 배에는 소화 작용을 돕는 인버타제, 옥시다제와 같은 효소가 포함되어 있어서 과식을 했거나, 고기를 먹었을 때 후식으로 배를 먹으면 소화에 도움이 됨

▣ 숙취해소

- 배에는 아스파라긴산이 함유되어 간장활동을 촉진하고 체내 알콜성분의 분해를 도와 숙취를 해소하는데 도움을 주고 술자리에서 지방성분이 많은 고기나 가공식품보다 배를 자주 섭취하는 것이 간을 보호하고 숙취를 줄이는데 도움이 됨

▣ 항암효과

- 배에는 식이섬유가 풍부해 암을 유발하는 발암물질을 몸 밖으로 배출시켜 암 발생을 억제하는 효과가 있음

▣ 치아건강

- 배를 먹을 때 오돌토돌 씹히는 것은 껍질에 많은 석세포라는 식이섬유 때문인데 입 속의 세균과 플라그를 제거해주며 미백 효과도 있음

▣ 변비예방

- 배에는 식이섬유가 풍부하게 함유되어 있어 장운동을 원활하게 하여 변비 예방에 효과적임

▣ 고혈압 예방

- 칼륨성분이 고혈압을 유발하는 체내 잔류 나트륨을 배설시켜 혈압을 조절하고 고혈압 예방에 좋음

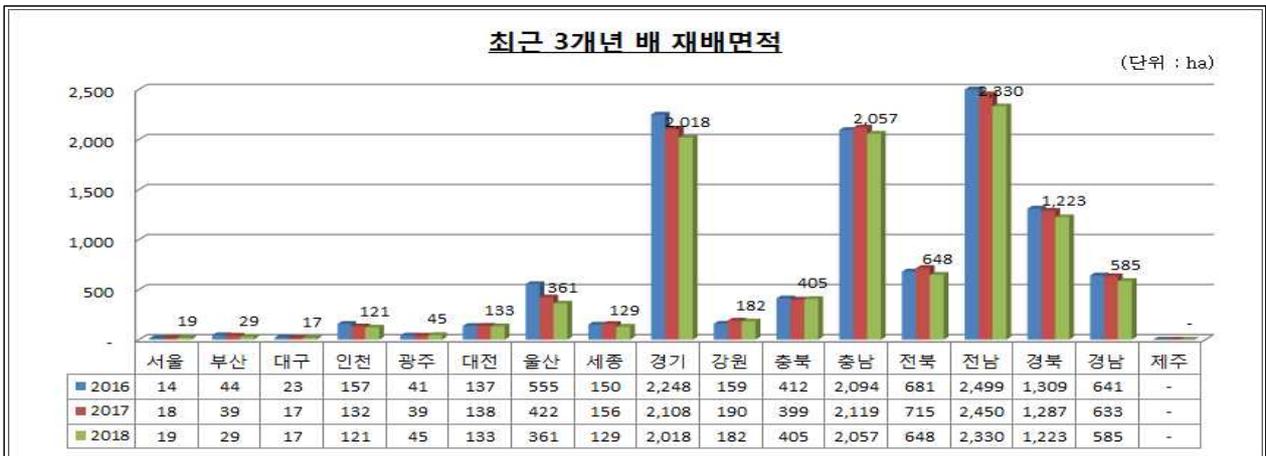
산 시 동 향 배 (전남 나주)

재배면적 및 생산량

▣ 최근 5개년 생산량 추이(전국)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
면적(ha)	13,740	13,127	12,664	11,164	10,861
10a당 수량(kg)	2,054	2,306	2,061	2,132	2,447
생산량(톤)	282,212	302,731	260,975	238,014	265,757

▣ 시도별 배 재배면적



· 시도별 재배면적은 전남(2,330ha), 충남(2,057ha), 경기(2,018ha), 경북(1,223ha)순으로 나타났음

※ 출처 : 통계청

작 황

▣ 생육상황



· 올해 배 생육상황은 개화기 냉해피해로 기형과 발생이 많아 착과량이 감소하였고, 여름철 폭염과 폭우로 인해 열과 및 무름과 발생이 많았으며, 과 크기도 전년보다 작아 대과 비중이 줄었음

산 지 동 향 배 (전남 나주)

병 충 해

사진	특징
	<ul style="list-style-type: none"> • 병원균 : Grapholita molesta • 영 명 : Oriental fruit moth • 배나무 생육초기 앞에서 부화한 유충은 가지 끝부분에 구멍을 뚫고 들어가 잎을 시들게 하고, 과실 속으로 뚫고 들어가 피해를 줌 • 과실의 피해 부분은 주변이 까맣게 변하며 썩어서 떨어짐
복숭아순나방	
	<ul style="list-style-type: none"> • 병원균 : Venturia nashicola • 영 명 : Scab • 앞에서는 원형의 흑색 반점이 생기며 검은색의 그을음 모양으로 변함 • 과실은 잎과 동일한 증상이 생기면 과면이 부스럼 딱지모양으로 변하고 움푹 들어가며 거칠고 굳어져 피해가 심하면 터짐
검은별무늬병	

출하 및 가격전망

▣ 나주배 재배면적 및 생산량

- 나주시 재배면적은 약 2,000ha로 수요 감소에 따른 수익성 하락 등으로 매년 꾸준히 감소하고 있음
- 나주시 배 농가는 2,300농가로 재배면적이 큰 면단위는 금천면, 봉황면 임
- 올해 배 생산량은 약 42,000톤으로 전년대비 30% 감소가 예상됨

▣ 나주시 품종별 재배비율

구분	신고	원황	황금	화산
점유율(%)	80	10	5	5

▣ 출하 현황 및 거래 형태

- 조사일 기준(10.4)으로 수확은 80% 정도 진행된 상태이며, 이달 중순경 수확작업은 마무리될 예정임
- 신고배 품종이 9월 하순경 첫 출하됐으며, 현재 수출용 출하가 진행되고 있어 11월 중순경 출하종료 예상됨
- 전체 수확량의 60% 정도가 자가출하됨(포전거래 20%, 농협계약출하 20%, 자가출하 60%)
- 명절 선물용 수요가 차지하는 비율은 설(30%), 추석(60%)임

산 지 동 향 배 (전남 나주)

배 출하 과정



생산



수확(PVC상자 적입)



수확품



선별작업



봉지 제거



산지유통센터로 이송



이물 제거



15kg 골판지상자 적입



박스 포장



도매시장 출하



완제품



파렛트 적재