

조경 (Jokyoung, 수원 298호)

1. 구분 : 육성품종

2. 육성내력

가. 교배조합 : Seri82/금강

나. 교배년도 : 1995년

다. 생산력검정시험 : 2001 ~ 2002년 (2년)

라. 지역적응시험 : 2002 ~ 2004년 (3년)

마. 육성기관 : 작물과학원

바. 육성자 : 강문석, 박동수, 고종민, 현종내, 서득룡, 이춘기, 박광근, 구본철,
김재철, 남중현, 김시주, 윤영석

3. 주요특성

가. 숙기가 빠르고 답리작 적응 다수성임

나. 백립계로 제분율이 높고 경질밀임

다. 식빵의 부피와 비용적이 높음

라. 용도 : 제빵용

4. 적응지역

○ 1월 최저 평균기온 -8°C 이상 지역

5. 재배상 유의점

○ 내한성이 약하므로 적기파종과 겨울철 동해 유의

6. 보완을 요하는 특성

○ 수발아와 붉은곰팡이병 저항성

7. 시험성적

가. 고유특성

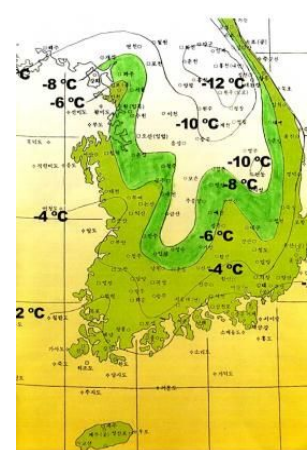
○ 초형은 중간형이고 파성은 II를 나타냄.

○ 잎의 색은 담녹색이며 폭은 중정도이고 다소 늘어진 형태임

○ 간 굵기는 중정도이며 이삭은 봉형으로 까락이 중정도임

○ 종실은 백색으로 대립중임

조경의 적응지역



(‘04, 작물과학원)

품종명	초형	파성	엽				간		수		망		립	
			색	폭	수부	장단	색	세태	색	형태	색	장단	크기	색
조 경 밀	중	II	담녹	중	중	단	황백	중	황백	봉형	황백	중	대	백
그 루 밀	중	IV	녹	중	직	중	황백	중	황백	봉형	황백	중	대	적

나. 가변특성

1) 출수기 및 성숙기

- 출수기는 전작에서 4월 25일, 답리작에서 4월 19일로 우리밀에 비해 3~4일 빨랐음
- 성숙기는 전작에서 6월 8일, 답리작에서 6월 2일로 2~3일 정도 빨랐음

(‘02 ~ ‘04, 지적)

재배별	지역	출수기(월.일)		성숙기(월.일)	
		조경밀	우리밀	조경밀	우리밀
전 작	수원	5. 1	5. 2	6.11	6.12
	대구	4.20	4.23	6. 4	6. 7
	평균	4.25	4.28	6. 8	6.10
답리작	익산	4.20	4.24	6. 5	6. 7
	밀양	4.18	4.22	5.29	6. 3
	평균	4.19	4.23	6. 2	6. 5

2) 간장, 수장 및 수량구성요소

- 간장은 81cm로 우리밀보다 약간 크고 수장이 김.
- 일수립수와 수수는 각각 34개와 747개로 로 우리밀보다 적으나, 리터중과 천립중이 무거웠음.

(‘02 ~ ‘04, 지적)

품종명	간장 (cm)	수장 (cm)	1수립수 (립)	m ² 당 수수 (개)	리터중 (g)	천립중 (g)
조 경 밀	81	8.0	34	747	788	44.6
우 리 밀	78	6.8	36	808	768	35.1

다. 재해 저항성

- 내한성과 내도복성은 우리밀보다 강하나 내습성은 비슷함

○ 내수발아성은 크게 떨어졌음

(’02 ~ ’04, 지적)

품종명	한해	습해 ^ㄱ		도복(0 ~ 9) ^ㄴ			
	고사주율 (%) ^ㄱ	황화정도 (0~9)	간장 단축율 (%)	수원	익산	밀양	대구
조 경 밀	21.5	2	26.1	5	0	3	0
우 리 밀	3.5	4	21.0	7	0	1	0

ㄱ: 경기수원, ㄴ: 영농연, ㄴ: 지역적응시험중 도복 평균

라. 수량성

1) 생산력검정시험

○ 수원 전작조건에서 788kg/10a의 수량성을 보여 그루밀 대비 6% 증수하였음.

(’01 ~ ’02, 작물원)

품종명	수 량(kg/10a)	지수
조 경 밀	788	106
그 루 밀	742	100

2) 지역적응시험

○ 전작 2개소에서 3개년 평균 638kg/10a로 우리밀에 비하여 7% 감수하였고,
답리작에서는 3년 평균 519kg/10a로 9% 감수하였음.

(’02 ~ ’04, 지적)

재배별		조경밀				지수 (A/B×100)	우리밀			
		2002	2003	2004	평균(A)		2002	2003	2004	평균(B)
전 작	수원	753	768	(148)	761	88	951	781	(413)	866
	대구	496	479	693	556	97	494	533	692	573
	평균	625	624	693	638	93	723	657	692	690
답 리 작	익산	354	384	483	407	87	407	442	550	466
	밀양	651	565	677	631	93	688	614	731	678
	평균	503	475	580	519	91	548	528	641	572

* ()는 성적에서 제외.

마. 품질 특성

1) 밀가루 특성

- 제분율은 72.0%로 그루밀, 올밀과 우리밀에 비해 높을 뿐만 아니라, 특급분율이 높고 회분함량이 낮아 제분평점이 높았음
- 단백질함량은 12.6%로 그루밀과 비슷하였으나, 침전가가 높아 밀가루 특성은 강력분 특성을 보였음

(’02 ~ ’03, 작물원)

품종명	제분율 (%)	특급율 (%)	회분 (%)	제분 평점	단백질 (%)	침전가 (ml)
조 경 밀	72.0	68.8	0.46	84.2	12.6	39.1
그 루 밀	70.2	65.1	0.53	79.4	12.8	21.5
올 밀	66.7	62.5	0.43	80.2	12.5	24.3
우 리 밀	66.3	62.0	0.45	78.9	10.5	26.5

2) Alveogram 및 Mixogram

- 조경의 Alveogram 특성에서 점착력과 신장성이 그루밀보다 높고 점착력과 신장성간 더 좋은 균형을 보였음

(’03, 지적 수원산)

품종명	Alveogram 특성				Mixogram 특성	
	점착력(P) (mmH ₂ O)	신축성(L) (mm)	제빵력 (10 ⁻⁴ J)	P/L	반죽시간 (분)	반죽높이 (MU)
조 경 밀	79.5	70.9	183.2	1.12	3.9	7.5
그 루 밀	74.9	59.5	110.2	1.26	2.1	7.4
올 밀	59.4	61.2	95.9	0.97	2.1	6.5
우 리 밀	71.0	41.5	104.5	0.86	3.5	5.7

3) 제빵 관련 특성

- 조경의 제빵특성은 같은 경질밀 품종인 금강밀에 비해 단백질 함량이 약간 낮았음에도 불구하고 빵부피 및 비용적이 높았음
- 빵조직의 치밀도와 빵 표면 품질에서도 우수하였음

(’04, 지적 익산산)

품 종 명	제분율 ⁺ (%)	단백질 (%)	침 전 가 (ml)	빵부피 (ml)	중 량 (g)	비용적 (ml/g)
조 경 밀	74.0	12.3	40.1	1,195	282.1	4.24
금 강 밀	75.9	13.8	46.3	1,120	279.0	4.01
조 품 밀	72.9	12.3	46.0	1,120	283.7	3.95

† Brabender 시험용 소형제분기에서 얻어진 제분율

4) Mixogram 특성

○ 반죽의 안정도가 금강밀보다 우수하게 나타났음

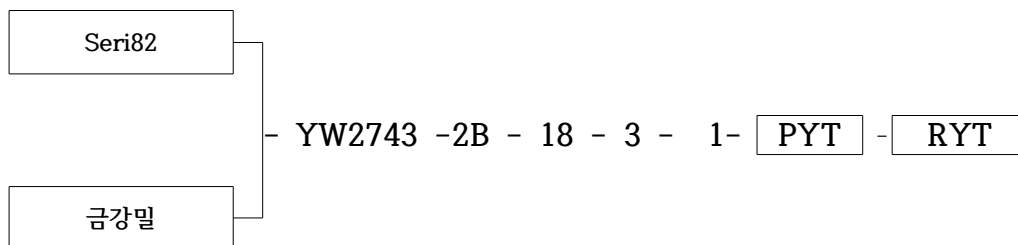
(’04, 지적, 익산산)

품종명	가수율 (%)	반죽형성 시간(분)	반죽 최고 높이(MU)	반죽 약화력(MU)	7분후 반죽높이 (MU)
조 경 밀	65	3.25	6.5	0.6	5.4
금 강 밀	65	3.25	7.4	0.9	5.8

8. 육성경과

가. 육성 계통도

년도	1995	'96	'97	'98	'99	'00	'01	'02	'03	'04
세대	인공교배	F ₁	F ₂	F ₃	F ₄	F ₅	F ₆	F ₇	F ₈	F ₉



선발경위	인공교배 및 F ₁ 양성	집단 선발	계통선발	생검	지역적응
------	--------------------------	-------	------	----	------

나. 육성 계보도

