
밥맛을 좌우하는 것은 좋은 품종의 쌀!

우리나라 최고품질 품종 쌀을 찾아서...

- 2015년 기준으로 국립종자원 국가품종목록에 등재된 우리나라 쌀 품종 수는 총 292개에 달하는데 농촌진흥청 국립식량과학원에서는 줄어드는 쌀 소비를 확대하고 우리 쌀의 경쟁력을 높이기 위해 이 중에서 밥쌀용 ‘최고품질 쌀’을 매년 선정해 소개하고 있다.
- 최고품질 쌀은 4가지 평가 핵심요인¹⁾을 두루 갖춘 최상위급 밥쌀용 품종 쌀을 의미한다. 일반적으로 쌀알 가운데(심백)와 쌀 옆면(복백)에 하얀 반점이 전혀 없고 ‘일품’ 이상의 밥맛을 가져야 한다. 또한 도정수율(투입된 벼의 무게에 대한 도정된 백미의 백분율)이 75% 이상(완전미 도정수율은 65% 이상)이면서 벼에 발생하는 주요 병해충에 2개 이상의 저항성을 가져야 한다.
- 현재까지 육성된 최고품질 쌀은 ‘삼광’, ‘운광’, ‘고품’, ‘호품’, ‘하이아미’, ‘해담쌀’, ‘청품’ 등 총 15품종이다.
- 특히, ‘고품’, ‘삼광’, ‘호품’은 일본의 ‘고시히카리’ 등 외국 품종보다 밥맛이 더 월등한 것으로 평가받기도 했다.

1) ① 외관(심복백, 투명도 등)
③ 완전미(도정수율 등)

② 밥맛(밥모양, 윤기, 풍미 등)
④ 내재해성(도복, 병해충저항성 등)

우리나라 최고품질 쌀

품종명	육성연도	주요특성	주요재배지역
삼광벼	2003	- 외관 품질과 밥맛(0.30/0.15, 추정)이 매우 우수 - 3대 병해 복합내병성	- 경기도 등 중부
운광벼	2004	- 조생종 중 밥맛(0.28/0.04, 오대)이 가장 뛰어남 - 내도복성, 도열병 및 흰잎마름병 저항성	- 중북부 및 남부산간지
고품벼	2004	- 쌀 외관 품질이 특히 뛰어남, 밥맛 양호(0.41/0.36, 일품) - 도열병 및 흰잎마름병에 저항성, 수발아 약	- 경기도 등 중부
호품벼	2006	- 외관 품질과 밥맛(0.56/0.37, 추정) 양호 - 내도복 직파 적응성, 3대 병해 복합내병성	- 전남북, 경남 등 남부
칠보벼	2007	- 고품위 및 고식미(0.45/0.39, 추정) - 단간, 줄무늬잎마름병 저항성 - 이삭수가 많고 이삭당 벼알수가 적음	- 경남북 등 남부 - 여주 등 중부
하이어미	2008	- 쌀 외관, 밥 윤기 및 식미양호(0.39/-0.04, 화성) - 도열병 및 바이러스병 저항성, 필수아미노산 강화	- 경기도 등 중부지역
진수미	2008	- 쌀 외관이 매우 양호, 밥맛(0.45/0.39, 추정)이 우수 - 도복우려, 3대 병해 복합내병성	- 경남북 등 남부
영호진미	2009	- 쌀 외관이 양호, 밥맛이 우수 - 흰잎마름병, 줄무늬잎마름병 강	- 영호남 지역
미 품	2010	- 쌀 외관이 매우 양호, 밥맛이 우수 - 단간, 내도복성, 줄무늬잎마름병 저항성	- 충남, 전남북, 경남 보급중
수 광	2011	- 쌀 외관 및 밥맛(0.50/0.02, 추정) 우수, 도정특성 양호, 복합내병성	- 충남, 전남북, 경남북
대 보	2011	- 쌀외관 둥근 단원립, 밥맛(0.40, 0.02, 추정) 양호 - 단간 다수성, 복합내병성(도열병 저항성 보통)	- 경기, 충북 - 경남북(동남부해안지)
현 품	2012	- 속색 및 밥맛 양호 - 흰잎마름병, 줄무늬잎마름병 강	- 서남부 해안지 - 평택이남 평야
해 품	2013	- 밥맛 양호 - 흰잎마름병 및 줄무늬잎마름병 강, 내도복성	- 충남이남 평야지 - 서남부 해안지
해담쌀	2014	- 외관품질과 밥맛(0.32/-0.06, 조평) 우수, - 평야지 조기재배용(548kg/10a) - 도열병, 흰잎마름병 및 줄무늬잎마름병 강	- 충남 이남 - 영호남 평야지
청품	2015	- 고품질, 쌀 외관 양호, 밥맛 우수, 도열병 중강, 흰잎마름병 및 줄무늬잎마름병 강	- 경기도 등 중부

(출처 : 2015 주요 식량작물 품종해설서-농촌진흥청 국립식량과학원)