

신품종 십리향 쌀에 대한 소비자 패널 시장성 평가

김홍기*, 김웅*, 유영석*, 이석영*, 이정임*, 고연실*, 김경도*, 최초롱*, 김미라*, 위태석**
*전라북도농업기술원, **농촌진흥청
e-mail:cobalt37@korea.kr

Consumer Panel Marketability Evaluation for New Variety, Siprihayang Rice

Hong-Ki Kim*, Woong Kim*, Young-Seok Yu*, Sok-Young Lee*, Jeong-lim Lee*,
Yeun-Sil Ko*, Kyung-Do Kim*, Cho-Rong Choi*, Mi-Ra Kim*, Tae-Seok Wi**
*Jeollabuk-do Agricultural Research and Extension Services,
**Rural Development Administration

요 약

전라북도농업기술원이 개발한 신품종 쌀 십리향 품종은 최고품질 호품벼와 고품질 향미인 도화향 2호를 인공교배하여 개발되었으며, 도화향2호의 수량과 쓰러짐에 약한 단점을 보완하였다. 특히, 일반 밥쌀용 쌀에는 검출되지 않는 2-acetyl-1-pyrroline(2-AP) 함량이 높아 구수한 팝콘 향기가 있고, 기존 향미와 다르게 찰기가 있는 장점이 있다.

현재 인도와 중국에서는 향미에 대한 연구가 활발히 이루어지고 있으며, 중국에서는 향미가 고급미로 일반 쌀에 비해 2~3배 높은 가격으로 판매되고 있다.

올해부터 본격적으로 십리향 품종을 재배함에 있어 소비자의 반응을 파악하기 위하여 수도권 소비자 패널을 대상으로 전라북도농업기술원에서 개발한 신품종 십리향 쌀에 대한 시장성 평가를 실시하였다.

수도권 소비자 패널은 남성이 16.7%, 여성이 83.3%이며, 연령별로는 20대 13.9%, 30대 8.3%, 40대 25.0%, 50대 33.3%, 60대 이상은 19.5%로 성비와 연령대가 구성되었다.

십리향 쌀을 취반하여 소비자를 대상으로 밥냄새 등 총 7개 항목을 식미테스트한 결과, 리커트 5점 척도를 기준으로 찰기 1.417, 식감 1.278, 밥맛 1.235, 밥냄새 0.861, 색깔 및 윤기 0.806, 쌀알 크기 0.694, 쌀알 모양 0.667점 순으로 조사되었으며, 전체적인 리커트 평가 점수는 1.194로 우수한 평가를 받았다.

십리향 쌀의 장단점 조사결과, 장점으로는 밥냄새와 식감이 각각 23.6%, 밥맛 19.4%, 찰기 18.1%, 색깔 및 윤기 5.6%, 쌀알 모양 1.4%, 쌀알 크기 0%, 무응답 8.3% 순이었으며, 단점으로는 쌀알 모양 20.8%, 색깔과 윤기 및 쌀알 크기가 각각 16.7%, 식감 6.9%, 밥냄새와 밥맛이 각각 4.2%, 찰기 1.4%, 무응답 29.1% 순으로 나타났다.

십리향 쌀에 대한 소비자 구매기준은 1순위로 밥맛, 2순위 찰기, 3·4순위 색깔과 윤기, 5순위 밥냄새, 6순위 쌀알 크기, 7순위 쌀알 모양 순으로 분석되었다.

향후 십리향 쌀에 대한 구매의사 조사 결과 가격과 상관없이 구매 의향이 있다는 답변이 80.6%이며, 일반 쌀 보다 가격이 비싸지만 구매 의향이 있다는 답변이 62.9%로 신품종 십리향 쌀에 대한 소비자 패널의 구매의향이 높은 것으로 조사되었다.

§ 위 연구결과는 농촌진흥청 출연금과제(PJ0150662020) 지원에 의하여 수행되었음.