

## *Agaricus bitorquis*

### 1. 육성경위

우리나라 기후 하에서 양송이는 봄, 가을에만 재배가 가능하고 여름철 고온기에는 자연 상태에서 재배가 불가능하므로 양송이버섯 공급이 적어 가격이 급등한다. 고온기 재배가 가능한 여름양송이(*Agaricus bitorquis*)는 양송이(*Agaricus bisporus*)와 달리 바이러스에 대한 저항성이 강한 특성을 지니고 있다. 여름양송이1호는 농업기술연구소에서 유럽, 미국, 대만 등지에서 재배되고 있는 여름양송이를 수집하여 1987년 배양적 특성을 조사한 후 재배법을 개발한 뒤 1989~1990년 생산검정력과 1990년 농가실증시험을 거쳐 그 특성이 우수한 ASI 1138 균주를 명명하고 우량품종으로 지정하여 농가에 보급하게 된 품종이다.

본 품종선발에는 박정식, 전창성, 김한경, 차동열 등이 관여하였다.



<그림1> 여름양송이1호

### 2.주요특성

#### 가. 고유특성

여름양송이는 자실체가 백색으로 인피가 있으며 갓이 크고 납작하며 줄기도 굵고 짧다. 여름양송이의 개체중 평균 18g로 양송이보다 6.0~6.4g 무겁고 강도도 0.2~0.3kg/φ0.7mm로 강한 특성을 지니고 있다.

<표1> 버섯 등록종균의 특성 및 수량성적표

버섯의 종류	양송이	품 종 명	여름양송이1호
배 지 재 료	벗짚 퇴비		
재 배 형 태	균 상		
구 분	항 목	기 재 사 항	적 요
특 성	초발이소요일수	36일	종균접종일로부터 첫 버섯이 발생할 때까지의 기간
	개 체 중	18g	버섯 1개의 평균무게
	색 깔	백 색	갓 부분의 색
	개 산 율	5%	수확시 갓이 핀 비율
	오픈배일율	0%	어린버섯시기부터 갓이 핀 버섯 비율
	크 기	대	갓의 직경
	발 생 온 도	고 온	자실체 생육온도
수 량	kg/3.3㎡	48.4	생버섯

#### 나. 일반특성

##### (1) 균사배양온도

균사배양은 15~35℃에서 생육이 가능하나 최적온도는 25~30℃이다.

<표2> 여름양송이의 균주생장과 온도

계 통	온도별 균주생장									
	15℃		20		25		30		35	
	양	속도	양	속도	양	속도	양	속도	양	속도
여름양송이1호	16	19	23	32	49	44	37	44	26	-
1105	15	19	23	38	38	44	47	38	26	-

※ 균사

생장량 : mg/22일, 균사생장속도 : mg/15일

##### (2) 배지산도

배지의 pH는 5~6에서 균주생장이 양호하였다.

<표3> 배지의 pH별 여름양송이 균사생장

균 주	pH별균사생장량(mgg/22일)			
	4.0	5.0	6.0	7.0
여름양송이1호	89	88	91	56
1105	77	130	100	69

### (3) C/N율

여름양송이는 C/N율이 20~30일때 균사생장이 양호하다.

### 다. 내병충성

여름양송이는 바이러스, 마이코곤병 등에 대한 저항성은 강하나 재배시기가 고온기이므로 버섯파리의 피해를 받을 우려가 크므로 버섯파리방제를 철저히 해야 한다.

### 라. 개체성

여름양송이는 양송이보다 초발이가 1~2일, 주기소요일이 3일정도 늦으며, 수량은 평균 48.4kg/3.3㎡이다

<표4> 여름양송이1호의 수량비교

균 주	초발이소요일수 (일)	주기소요일수 (일)	개체중 (g)	수량 (kg/3.3㎡)
여름양송이1호	37~38	9~10	17.8~18.2	41.6
양송이505호	34	7	11.8	29.4

## 3. 적응지역

전 국

#### 4.재배상의 유의점

- 가. 퇴비제조시 기본재료 배합량은 볏짚 100kg당 계분 10kg, 미강3kg, 요소 1.2kg이다.
- 나. 여름양송이의 발생온도는 20~25℃가 알맞으며, 재배적기는 5~9월이다.
- 다. 야외퇴비 제조시 퇴비의 수분함량은 70% 내외가 알맞으며, 석고 첨가량은 3~5%가 알맞다.
- 라. 종균재식량은 평당 8~10Lbs가 알맞다.
- 마. 여름양송이의 복토재료는 식양토에 토탄을 30%정도 혼합하고, 사용 2주전에 산도를 pH 6.0~7.0으로 조절해야 한다.
- 바. 수확은 갓이 개산되기 전에 수확하여야 하며, 개산된 버섯은 저장력이 약하고 상품가치도 떨어진다.
- 사. 수확 후 저장기간은 상온에서 6~7일로 양송이보다 3~4일정도 연장된다.