

‘찰진 밥맛·긴 쌀알’ 신품종 ‘케이롱’을 소개합니다

- 밥맛 좋고 쓰러짐·병에 강한 장원형 자포니카 벼
- 2026년 시범단지 조성 거쳐 2028년부터 농가 보급 추진

농촌진흥청(청장 이승돈)은 길고 가름한 외형에 한국 쌀 특유의 찰지고 부드러운 밥맛을 유지하는 장원형 자포니카 벼 신품종 ‘케이롱’을 보급 확대 중이라고 밝혔다.

*장원형 벼: 장폭비(현미 길이/너비 비율) 2.50~2.99의 입형을 가지며 자포니카 밥맛을 가진 벼

농촌진흥청은 2022년 당진시 특화 품종으로 국내 최초 장원형 벼 ‘아미쌀’을 개발·보급하고 있으며, 2024년 ‘아미쌀’에 비해 쓰러짐과 병에 강하고 적응지역이 넓어진 장원형 벼 신품종 ‘케이롱’을 개발했다.

*‘아미쌀’ 수출실적: 4개국(싱가포르, 네덜란드, 캐나다, 몽골) 누적 105톤(당진 「미소미」)

‘케이롱’은 국내 쌀 수급 안정을 위해 소비처를 확대하고 우리 쌀의 수출 경쟁력을 높이기 위해 육성한 품종이다. 현미 길이는 6.77mm, 장폭비는 2.63으로 국내에서 개발된 자포니카 품종 가운데 가장 길고 가름한 장원형이다.

*우리나라 입형 구분 기준(RDA, UPOV)

- 현미 길이: 단립종(5.00mm 이하), 중단립종(5.01~5.50), 중립종(5.51~6.00), 장립종(6.01~7.00), 초장립종(7.01 이상)
- 현미 장폭비: 원형(1.50 이하), 단원형(1.50~1.99), 중원형(2.00~2.49), 장원형(2.50~2.99), 세장형(3.00 이상)



<‘케이롱’ 성숙기 전경>



<‘케이롱’ 현미 사진>

일반적으로 해외 소비자들에게 익숙한 장립종 쌀은 국내 소비자가 선호하는 찰기 있고 부드러운 밥맛과는 다소 거리가 있다는 인식이 있었다. ‘케이룽’은 아밀로스 함량 18.1%, 단백질 함량 5.5%를 나타내면서 장립종 쌀의 외관과 한국 쌀 특유의 밥맛을 함께 갖춘 것이 특징이다.

‘케이룽’은 벼 키가 77cm로 비교적 작아 강풍이나 집중호우 등으로 인한 쓰러짐에 강한 특성을 보인다. 또한, 벼흰잎마름병 케이(K)1~케이(K)3 균계 및 줄무늬잎마름병에 강하고, 키다리병에도 중도 저항성을 나타내 주요 병해에 대한 재배 안정성을 높였다. 등숙률은 90.9%로 비교품종인 ‘남평’의 85.8%보다 높다. 적응지역은 호남평야지 및 서남부 해안지다.

국립식량과학원은 올해 충남 당진에 5헥타르(ha) 규모의 장립종 벼 재배 단지를 조성해 ‘케이룽’을 재배하고 있다. 종자는 시범사업 및 증식 과정을 거쳐 2028년 한국농업기술진흥원을 통해 공급할 예정이다.

*결혼 이민 외국인 대상 ‘국내 육성 장립종벼 품종 밥맛 평가회’에서 ‘케이룽’ 1위 (’25. 9. 29., 당진)

농촌진흥청 품종개발과 정지웅 과장은 “‘케이룽’은 기존 국내 자포니카 품종과 달리 길고 가름한 쌀알 형태와 한국 쌀의 찰지고 부드러운 밥맛을 함께 갖춘 품종이다.”라며 “안정적인 재배 특성을 바탕으로 현장 적응성과 수출 가능성을 함께 검토하겠다.”라고 말했다.

붙임 1. ‘케이룽’ 품종 주요 특성

2. ‘케이룽’ 인포그래픽

담당 부서	국립식량과학원	책임자	과 장	정지웅 (063-238-5250)
	품종개발과	담당자	연구사	서정환 (063-238-5263)
	농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것 농사로 			

붙임 1

‘케이롱’ 품종 주요 특성

□ 주요 특성

- 교배조합 : 전주625호*2/전주624호 ※전주625호: JJ625LG, 전주624호: JJ624LOX
- 중만생종, 자포니카 장립종, 단간 내도복
- 벼흰잎마름병(K1~K3), 줄무늬잎마름병 및 키다리병(중도) 강
- 용도 : 밥쌀용

□ 적응지역 : 호남평야지 및 서남부해안지

□ 재배상 유의점

- 질소질 비료 과용 시 도복 발생, 품질 저하, 등숙 불량 및 병해충 발생 등이 우려되므로 적정 균형시비하여야 함
- 키다리병에는 중도저항성이나 철저한 방제를 위해 종자소독을 하여야 함
- 장립종으로 도정 시 일반 쌀에 비해 찌라기가 많이 발생하므로 도정에 유의하여야 함

□ 주요성적

- 주요 농업적 특성 및 수량성

품 종 명	출수기 (월.일)	간장 (cm)	수장 (cm)	수수 (개)	수당 립수 (개)	내도 복성	등숙률 (%)	천립중 (g)	쌀수량 (kg/10a)	수량 지수
케이롱	8.14	77	23	11	123	강	90.9	24.1	553	104
남평	8.14	76	20	12	105	강	85.8	21.5	532	100

- 내병성 및 품질특성

품 종 명	내병성			품질특성						
	도열병 (0~9)	흰잎 마름병	줄무늬잎 마름병	현미 길이 (mm)	현미 장폭비	아밀로스 함량(%)	단백질 (%)	심복백 (0~9)	백미 완전미율 (%)	도정률 (%)
케이롱	4.9	강	강	6.77	2.63	18.1	5.5	0/0	81.5	70.7
남평	4.0	약	강	5.08	1.81	18.5	5.7	0/0	96.4	70.7

□ 생육기 전경 및 품질 관련 사진



< 생육기 전경 >



< 현미 입형 >



<흰잎마름병 및 키다리병 저항성>



재배 안정성이 강화된 수출용 장원형 쌀 ‘케이롱(K-Long)’

수출 경쟁력과 농가 소득을 높이는 프리미엄 신품종

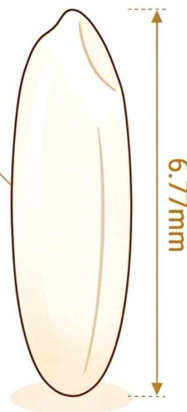
독보적인 외형과 프리미엄 식감

케이롱 (K-Long)

국내 자포니카 품종 중
가장 긴 6.77mm 쌀알

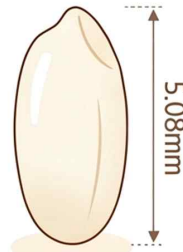


글로벌 인디카 시장을
겨냥한 ‘니치 프리미엄’



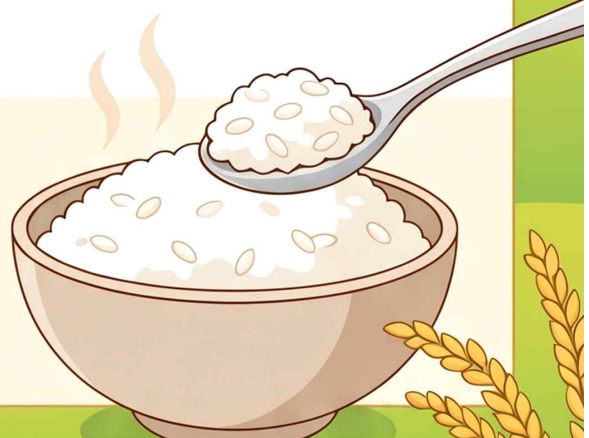
남평 (일반 벼)

일반 벼(5.08mm) 대비
약 1.69mm가 더 길어
글로벌 시장 선호도에
최적화되었습니다.



외형은 장립종, 맛은 찰지고 부드러운 한국 밥맛

아밀로스 함량 18.1%로, 씹을수록 느껴지는
쫄득한 식감과 윤기가 일품입니다.



탄탄한 재배 안정성: 강풍과 폭우에 강한 ‘단간 내도복’ 특성

벼 키가 77cm로 짧고
줄기가 굵어 쓰러짐 피해를
최소화 할 수 있습니다.



강력한 복합 내병성으로 안정적 재배 지원

줄무늬잎마름병과 흰잎마름병에
강하며, 키다리병에도
중도저항성을 갖췄습니다.



글로벌 시장을 겨냥한 프리미엄 수출 전략

싱가포르, 네덜란드 등 장립종
선호 국가를 대상으로 쫄득한
차별화된 경쟁력을 선보입니다.