

영농정보

동부농업기술센터



1 월의 영농정보

□ 노지감귤

- 저장 감귤 관리: 온도 3~5℃, 습도 85% 내외 유지※ 이른 아침 환기를 시켜 신선한 공기 유입을 도움
- 방풍수 정리: 높이 5m 정도, 밀폐도 70% 정도로 정리

□ 한라봉 등 만감류

- 품질관리: 품목별 품질관리 기준(무가온 기준)

구분	한라봉	천혜향	레드향
당도(°Bx)	13.0	12.0	12.5
산함량(%)	1.2	1.3	1.0

- 수분관리: 맑은 날 오전, 15일 간격 5톤/10a
- 온도관리: 낮 10~15℃ 유지, 밤 2℃ 이하로 떨어지지 않도록 보온 및 냉기류 침체 방지

※ 열풍기가 없는 시설은 장작, 톱밥 등을 준비하고 온도가 영하로 떨어질 때 불을 피워줌



□ 키위

- 정지전정: 12월 하순 ~ 2월 상순
- 결과모지간격: 40~50cm(1m²당 2~3개)
- 병해충방제: 궤양병 발생, 병든 가지 제거 약제 살포

□ 무

- 적기수확: 상품 기준(1.1~2.2kg/1개), 비상품 무 유통 금지
- 병해충 방제: 노균병, 무름병, 진딧물 등 방제 철저

□ 당근

- 적기수확
 - 상품 기준(100~350g/1개), 왕(350~700g/1개) 비상품 당근 유통 금지

□ 종구용 쪽파

- 병해충방제
 - 노균병, 잿빛곰팡이병, 고자리 파리 등 방제 철저



□ 마늘

○ 병해충방제

- 세균성 점무늬병, 고자리파리, 뿌리응애 등 방제 철저

□ 만생양파

○ 병해충방제

- 노균병, 흑색썩음균핵병, 고자리파리 등 방제 철저

※ 습해 발생 지역은 물도랑 재정비 및 토양해충(고자리파리, 뿌리응애 등) 방제 시 수확 60일 전까지 관주

※ 자세한 내용은 동부농업기술센터 발작물팀(760-7631~4), 기술보급팀(760-7641~4)으로 문의하여 주시면 감사하겠습니다.

