

2020. 12. 1. 제146호 **이달의 영농정보** 12월

(우)63016 제주시 한림읍 월림7길 90(금능리 350-4) Tel.064-760-7911 http://sebu.agri.jeju.kr

1 이달의 영농기술 2020. 12. 1. 제146호



**인 경 채 류**

● 금년 파종시기가 늦었으나 11월 중순경 좋은 날씨로 생육이 좋아지고 있으나, 너무 웃자랄 경우 병 발생 및 저온 피해 발생 우려

◎ 마늘

● 웃비료 주기 (성분량: kg/10a)

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 비료 | 웃거름(12월 중순)<br>요소 12 + 염화加里 10 |
|----|--------------------------------|

※ 영양생장이 과도하게 일어난 경우(과번무) 요소 50% 줄여 살포

- 병해충 방제
- 세균점무늬병 델란케이, 타미나
  - 뿌리응애, 고자리파리 리모트, 브리가드, 세빈, 렐단 등



세균점무늬병



뿌리응애

◎ 조생양파

● 웃비료 주기 (성분량: kg/10a)

|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 비료 | 웃거름(12월 중·하순)<br>요소 17 + 염화加里 8 |
|----|---------------------------------|



- 병해충 방제
- 노균병 명작, 미리카트, 포룸디 등
  - 뿌리응애, 고자리파리 리모트, 브리가드, 세빈, 렐단 등



노균병



고자리파리

◎ 쪽파



- 적기 수확 및 품질관리
- 파종 후 50일부터 수확 가능하므로 수량, 품질, 가격을 고려하여 수확하고 규격 선별 출하

| 구분   | 파종               | 수확                | 출하목표 |
|------|------------------|-------------------|------|
| 가을비료 | 8월 하순~<br>9월 상순  | 11월 중순~<br>12월 중순 | 김장철  |
| 겨울비료 | 9월 상순~<br>9월 하순~ | 12월 하순~<br>2월 중순  | 겨울출하 |

- 생육관리
- 생육이 지나친 곳은 과번무 되므로 과습하지 않게 수분관리
  - 생육이 불량한 곳은 생육촉진을 위해 4종복비 또는 요소 0.2%액 엽면살포

**이달의 청력 문구**

사람들은 자기의 올바른 이성과 양심을 닦기에 애쓰는 것보다 몇 천배나 재물을 얻고자 하는 일에 머리를 쓴다. 그러나 우리의 참된 행복은 우리 자신 속에 있는 것이 소중하지 옆에 있는 물건이 소중한 것이 아니다

- 쇼펜하우어 -



● 병해충 방제

- 노균병 포름, 래버스, 골키퍼, 미리카트 등
- 잣빛곰팡이병 깨끄탄, 사파이어, 샤이나 등
- 파좀나방 젠타리, 그물망, 바이오비트, 프레바톤 등
- 파총채벌레, 파굴파리 돌격대, 제오아, 제라진, 버티맥, 베네비아 등

※ 수확시기 고려하여 농약 안전사용지침 준수



잣빛곰팡이병



파총채벌레

엽 채 류

◎ 엽채류 주요관리

- 11월 중순 좋은날씨로 일찍 심은 브로콜리, 콜라비, 양배추가 11월 중순부터 수확이 시작되고 있으며, 특히 브로콜리는 식용부위의 작은 꽃이 일찍 피면서 상품성이 떨어지고 있어 적기 수확 필요

◎ 양배추



- 적기수확 및 저장 조생종이 본격적으로 출하되는 시기로 충실하게 결구된 상태로 수확
- 저장방법 10일 정도의 단기저장은 5℃, 30일 이상 저장은 0~2℃, 상대습도 95%
- 병해충 방제
  - 검은썩음병 메가폰, 한우물, 일품, 용마루 등
  - 노균병 래버스, 명작, 카브리오 등

◎ 브로콜리



- 적기수확 및 저장 (꽃봉오리 지름 12~13cm)
  - 극조생 250~300g
  - 중만생종 300~400g 크기에서 수확
  - 예냉처리 수확 후 6시간 이내 2~3℃에서 1일간 또는 5℃에서 3~4일간 처리
- 저장 온도별 기간

| 0℃  | 4~6℃ | 8~10℃ | 실온 | 상대습도    |
|-----|------|-------|----|---------|
| 35일 | 25일  | 17일   | 4일 | 98~100% |

● 병해충 방제

- 노균병 텔루스, 페스티벌, 마금, 킨텍 등



노균병



◎ 콜라비



- 수확적기 및 방법 정식 후 75~90일경 구중 700g
  - ※ 12월 이전 조기 출하시 소비자 외면에 따른 가격 하락으로 이어질 것으로 예상
- 저장방법
  - 저장 시 0℃, 상대습도 90~100%
  - 1개월 가량 저장, 상온의 경우 2주 이내 출하



심박함현상

◎ 비트



- 수확 및 저장
  - 400~500g 정도일 때 수확(뿌리직경 8~12cm 내외)
  - 수확이 늦어지면 섬유질이 발달하여 맛이 떨어짐
  - 저온저장 시 온도 0~5℃, 상대습도 90~95%

◎ 무



- 조생품종은 연내에 수확이 가능하므로 출하시기와 가격, 수량 및 품질 등 고려해 수확
  - ※ 수확이 너무 늦으면 표면이 거칠고 갈라져 상품 가치 하락
- 중만생종은 2월 이후 수확하므로 월동 전 생육 촉진을 위한 양분관리와 병해충 관리 철저
- 병해충 방제
  - 노균병 메가폰, 포름, 캐스킹, 미리카트, 명작 등
  - 흰무늬병 캐스팅, 로티플 등



흰무늬병

## 과 채 류

- 낮 길이가 짧아지고 온도가 계속 낮아지므로 시설 내 광환경 개선을 위한 정식밀도 조절과 묵은 잎을 제거해야 하며, 일사량에 따른 변온관리가 필요

### ◎ 딸기



- 온도 관리 야간온도 10℃ 이하 보조 시작
  - 출퇴기 및 개화기 주간 25℃, 야간 8℃
  - 과실비대기 및 수확기 야간 5~8℃
- 생육관리
  - 액아제거, 잎은 개화기 5~6매, 비대결실기 이후 8매
  - 정화방 6~8화, 2화방 4~6화, 3화방 3~5화 남기고 제거
- 수정
  - 개화초기 수정벌 투입, 14~25℃ 유지
- 병해충 방제
  - 잿빛곰팡이병, 흰가루병 칸투스, 스위치, 캡션 등
  - 역병 커튼, 래버스, 미리카트 등
  - 응애 주움, 렘페이지, 가네마이트, 밀베노크 등
  - 진딧물, 총채벌레 모스피란, 신엑스, 모벤토 등



잿빛곰팡이병



차면지애

### ◎ 토마토



- 온도관리 광합성 생성물질 이동 용이하도록 변온관리
  - 08시~16시(23~28℃), 16시~20시(12~13℃)
  - 20시~06시(8~10℃), 06시~08시(12~13℃)
- 병해충 방제
  - 역병 포룸, 캐스팅, 래버스, 썬업, 포리람 등
  - 잎, 잿빛곰팡이병 차단, 벨쿠트, 부티나, 금모아 등
  - 담배가루이, 온실가루이 지존, 검객, 모스피란 등
  - 총채벌레 모스피란, 레인지 등
  - 잎굴파리 검투사, 제라진, 부메랑 등



잎마름역병



온실가루이

## 서 류 · 맥 류

### ◎ 가을감자



- 병해충방제
  - 역병 다코닐, 명작, 캐스팅 등
  - ※ 발생한 후에는 방제가 힘드므로 비온 후 미리 방제용 약제 살포, 예방

### ◎ 겨울감자



- 건전한 씨감자 준비
  - 종자량 200kg/10a
- 밑거름 인산맛춤3호 60kg/10a
- 파종
  - 이랑너비 65~75cm, 주간거리 20cm
  - 파종 후 토양처리형 제초제 살포 후 비닐 피복

### ◎ 맥주보리



- 파종 후 대책
  - 마른 볏짚 300kg/10a정도 5~10cm 길이로 잘라 덮어줌
- 생육부진 방지대책
  - 습해로 황화현상 발생 시
    - 물 빼기로 뿌리 활력 회복
    - 요소 0.2~0.3%액 100 l /10a 2~3회 살포

## 감 굴 류

### ◎ 겨울철 생육 관리

#### [수확 후 예조 처리]

#### ● 예조처리

예조란 수확 직후 밀감의 과피를 단기간에 일정 한도까지 건조시키는 것

- 장기저장 시 과일중량의 3% 정도 감량을 목표
- 온도 10~15℃, 습도 70% 내외의 조건 하에서 1~2주 정도 과피 건조 시킴
- 효과
  - 과육 양분의 소모 방지
  - 호흡과 부피의 억제
  - 부패과의 발생 방지
  - 과피의 강도 및 활력 증진
  - 과일 중량의 감소방지 등

## ◎ 노지감귤



- 완숙과 수확
  - 조생온주 수확 한계기 12월 20일
  - 피복재배 수확직전 피복자재 걷어 나무 밑에 말아서 보관
- 감귤 저장고관리
  - 온도 3~5℃, 습도 85% 내외
  - 이른 아침 1시간 환기, 15~20일 간격 부패과 제거

| 증 상                  | 발생원인           |
|----------------------|----------------|
| 껍질과 과육사이 공극형성 (부피현상) | 껍질 노화, 과습      |
| 과육 수분 감소, 찌그러짐 (속마름) | 부피된 과실 장기저장    |
| 유포 검게 변색(유포흑변증)      | 미숙과, 저온, 해충피해과 |
| 껍질 부분 갈색으로 변함 (호반증)  | 미숙과, 저온        |
| 꼭지 갈변(꼭지마름)          | 건조             |



연 피해(갈변된 잎)



연 피해(유포가 검게 변함)

- 수확 후 나무관리(수세회복)
  - 요소 0.1 ~ 0.2%, 4종복비, 액비 등
  - 5~10일 간격 2~3회 엽면살포

## ◎ 비가림감귤



- 온도관리
  - 천창 닫고 남·동쪽 측창 1m 정도 열어 서리피해 방지
  - 최고온도 10℃, 최저온도 2℃ 유지
- 물관리
  - 10~15일 간격 4mm/10a 내외 지면관수
  - ※상부관수 시 월동기간 중 부피과 발생 조장

## ◎ 만감류

- 온도관리
  - 낮 10~15℃(추위 내습 시 보온 필요)
  - 밤 2℃ 이하로 떨어지지 않도록 보온
- 물 관리 관수량 줄이기
  - 10~15일 간격 5톤/10a 내외
  - 당도·산함량 조사 후 물주는 양 조절
- 수확 전 준비
  - 수확 전 저장약제 사전살포
    - 베푸란(수확 14일전), 스포르곤(수확 7일전), 해비치(수확 7일전)
  - ※ 레드향 저장력이 약해 수확 직 후 출하하는 것이 바람직
- 수확
  - 나무세력, 열매달린 위치에 따라 품질차이가 크므로 나누어 수확
  - 당도 13Brix 이상, 산함량 1.1% 내외의 상단부 과실부터 수확
- 수확 후 관리(황금향)
  - 물관리 햇볕 좋은 날 오전 충분히 관수(20mm/10a)
  - 온도관리 낮 천·측창 모두 열고 밤에는 천창 닫음
    - 가온시설, 하우스 내부 0℃이하 되지 않도록 관리
  - 수확 후 요소 0.1~0.2%(수세에 따라 조절) 5~10일 간격으로 3회 정도 살포
  - ※ 수세가 약하면 농도는 낮추고 살포 횟수를 늘림

## ◎ 품질 목표

| 구 분 | 횡 경(mm) | 당도(Brix) | 산함량(%) |
|-----|---------|----------|--------|
| 가 온 | 98.0    | 13.0     | 1.1    |
| 무가온 | 83.0    | 12.5     | 1.3    |

  

| 구 분   | 횡 경(mm) | 당도(Brix) | 산함량(%) |
|-------|---------|----------|--------|
| 보조가온  | 85.0    | 11.7     | 1.3    |
| 무 가 온 | 83.0    | 10.4     | 1.7    |

  

| 구 분 | 횡 경(mm) | 당도(Brix) | 산함량(%) |
|-----|---------|----------|--------|
|     | 80.0    | 13.0     | 1.1    |

영농  
상담  
안내

- 농촌사회지도과
  - 농촌지도 760-7911~4 / 농촌자원 760-7921~4 / 농기계임대사업소 760-7974~6
- 기술보급과
  - 원예기술 760-7941~4 / 기술보급 760-7951~4 / 미생물배양실 760-7967 / 종합검정실 760-7955