



농업은 생명! 농촌은 미래!

Jeju 제주특별자치도농업기술원 서부농업기술센터

# 11월 영농정보

2022년 제167호

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

## 📷 10월 포토갤러리



제주 탐한라봉연구회 현장 견학교육



양파 기계정식 시연회



제주서부레드향연구회 액비제조 실습교육



최남단 천혜향 연구회 현장견학

## 인경채류

### 마늘

웃비료/생육관리



- 생육단계 : 잎 신장기로 저온 시 초기생육 불량
- 웃비료 주기(구마늘) : 11월 상순(1회)

비료	요소	염화칼리
주논양	17	10

※ 질소질 과다 시용 시 벌마늘과 통터짐 마늘이 발생하므로 적정시비

- 생육관리 : 토양이 건조하지 않도록 적정 수분관리

### ■ 병해충 방제

- 세균점무늬병 : 델란케이, 타미나
- 뿌리응애 : 리모트, 브리가드, 세빈 등



뿌리응애

영농 상담  
안내

농촌사회지도과 • 농촌지도팀 760-7911~7913 • 농촌자원팀 760-7921~4 • 농기계임대사업소 760-7974~7976  
 기술보급과 • 원예기술팀 760-7941~7946 • 기술보급팀 760-7951~4 • 미생물배양실 760-7967 • 토양검정실 760-7955

## 조생양파

생육관리



- **생육관리** : 토양이 너무 지나치게 건조하거나 과습하면 뿌리 발육이 나쁘므로 적정 수분관리
- **병해충 방제**
  - **노균병** : 보가드, 빈나리, 살림꾼, 사천왕 등
  - **뿌리응애, 고자리파리** : 대풍, 데푸콘, 돌격대 등

## 쪽파

생육관리



- **생육단계** : 월동 전 생육 최성기로 저온 시 생육 불량 (11월 중하순 수확 개시)
  - **적기 수확 및 품질관리**
    - 파종 후 50일부터 수확 가능하므로 수량, 품질, 가격을 고려하여 수확하고 규격 선별 출하
  - **생육관리**
    - 생육이 지나친 곳은 과번무 되므로 과습하지 않게 수분관리
    - 생육이 불량한 곳은 생육촉진을 위한 4중복비 또는 요소 0.2%액 엽면시비
  - **병해충 방제**
    - **노균병** : 빈나리, 더존, 엑스트론, 미리스타 등
    - **파즙나방** : 리모트, 젠타리, 그물망 등
    - **총채벌레** : 대포, 돌격대, 제왕, 제라진 등
- ※ 수확시기를 고려하여 농약 안전사용기준 준수



노균병

## 엽채류

### ■ 엽채류 주요관리

11월은 조생종 양배추 결구, 브로콜리 화뢰 비대, 콜라비 근경 및 비트 근 비대가 한창 이루어지는 시기로 웃거름 살포 등 양분 관리와 적정 토양수분 유지를 위한 충분한 물주기 작업 필요

## 양배추

웃거름 시비



- **생육관리** : 결구가 이루어져 비대가 시작되는 시기로 적정 수분관리가 중요
- **웃거름 시비** (성분량, kg/10a)

구 분	정식 후 45일경	정식 후 60일경
웃거름	요소 14, 염화加里 10	요소 14, 염화加里 10

- **병해충 방제**
    - **검은썩음병, 무름병** : 메가폰, 핵탄, 푸르젠, 한우물 등
    - **나방류** : 라이몬, 델타시스, 나방스타 등
- ※ 주기적인 예찰결과에 따라 도둑나방, 파밤나방, 담배거세미나방 등 방제



검은썩음병

## 브로콜리

웃거름 시비



- **생육관리** : 파종이 늦어 생육이 부진할 경우 제4중복비 및 요소 0.2%(40g/20L) 7일 간격 2~3회 살포

### ■ 웃거름 시비

(성분량, kg/10a)

구 분	정식 후 30일경	정식 후 45일경
웃거름	요소 9 + 염화加里 5	요소 9 + 염화加里 5

### ■ 병해충 방제

- **무름병** : 메가폰, 차트라, 옥시로, 신밧드, 태왕 등
- **노균병** : 명작, 킨텍, 페스티벌, 새론 등
- **나방류** : 델타시스, 데시스, 업로드, 파밤탄 등



노균병

## 콜라비

웃거름 시비



- **생육관리** : 콜라비 구가 비대하는 시기로 적정수분 관리

### ■ 웃거름 시비

(성분량, kg/10a)

구 분	정식 후 30일경	정식 후 45일경
웃거름	요소 5.5 + 염화加里 3.5	요소 5.5 + 염화加里 3.5

※ 정식시기를 고려하여 1~2회 나누어 줌

### ■ 병해충 방제

- **무름병** : 일품, 신밧드, 콜라보, 고수 등
- **노균병** : 더존, 미리스타, 캐스팅, 균카트 등
- **나방류** : 라이몬, 담덕, 나방스타, 엑셀트 등

## 비트

병해충 방제



### ■ 병해충 방제

- **갈색무늬병** : 팜존, 젠토왕, 푸리온, 균디스 등
- **나방류** : 선발대, 탄생, 파밤탄, 엑셀트 등

## 과채류

### ■ 과채류 주요관리

낮 길이가 짧아지고 온도가 계속 낮아지므로 시설 내 광환경 개선을 위한 정식밀도 조절과 아랫잎을 제거해야 하며, 일사량에 따른 변온관리가 필요함

### 딸기

온도/생육관리



- 온도관리 : 최저온도 10℃ 이하 보조가온
  - 출퇴기 및 개화기 : 주간 25℃, 야간 8℃
  - 과실 비대기 및 수확기 : 야간 5~8℃
- 생육관리 : 액아 제거
  - 잎수관리 : 개화기 5~6매, 비대결실기 이후 8매 확보
  - 화방관리 : 1화방 5~7화, 2화방 4~6화, 3화방 3화 남기고 제거
- 수분수정 : 개화초기 수정벌 또는 양봉벌 투입, 벌이 활동하기 좋은 14~25℃ 유지
- 병해충 방제
  - 잣빛곰팡이병, 흰가루병 : 칸투스, 스위치 등
  - 역병 : 커튼, 래버스, 미리카트 등
  - 응애 : 주움, 렘페이지, 가네마이트, 밀베노크 등
  - 진딧물, 총채벌레 : 신엑스, 모스피란 등



탄저병



위황병

### 토마토

온도관리



- 온도관리 : 광합성 생성물질 이동이 잘될 수 있도록 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
  - 담배가루이, 온실가루이 : 지존, 검객, 모스피란 등
  - 총채벌레 : 모스피란, 팬텀, 레인지 등
  - 앞굴파리 : 검투사, 제라진, 부메랑 등



앞마름역병



온실가루이

## 서류·맥류

### 가을감자

병해충 방제



#### ■ 병해충 방제

- 역병 : 다코닐에이스, 캐스팅 등
- 무름병 : 가스란, 후론사이드 등
  - ※ 10월부터 11월 상순까지 발생하여 피해, 방제필요



역병



무름병

### 맥주보리

파종



- 파종시기 : 11월 상·중순
- 파종량 : 분얼이 많으므로 적량 파종
  - 흠어뿌림(산파) 16~18kg/10a
- 종자소독
  - 걸깜부기병, 줄무늬병 : 카보람 분제
  - 파종 하루 전 : 종자 1kg당 2.5kg 분의처리



걸깜부기병



줄무늬병

## 과수

### 참다래

수확 / 저장



- 수확시기 : 당도기 이용하여 수확기 판정
  - 나무 1그루 당 2~4개, 3,300㎡기준 대각선 방향으로 10~20개의 건전한 과실 채취
  - 수확 시 기준 당도 : 헤이워드 6.5~7.0(Brix) 이상
- 수확방법
  - 서늘한 아침 쾌청한 날 오전 10시경 마무리
  - 운반 시 상처가 생기지 않도록 조심
  - 수확한 과실은 빠른 시간 내 서늘한 곳으로 운반
- 저장방법
  - 저장 전 예냉 실시 및 병해충과, 저장 후 연화된 과실 제거
  - 저장고 내의 환기와 온습도를 일정하게 유지
  - 저장 온·습도 : 1~3℃, 99~100%
    - ※ 습도 90% 이하 시 과중 감소 발생
  - 밀봉저장 : 폴리에틸렌 필름(두께 0.02~0.05mm)



헤이워드(그린키위)

## 감귤류

### 노지감귤

#### ■ 토양피복재배 품질 향상 관리

일 자	당도 (Brix)	산함량 (%)
11. 10.	12.3	1.04
11. 20.	12.7	0.95

※ 기준 당도보다 낮을 경우 품질조사를 통해 관수시기를 늦춤

- 수확 : 과피 착색이 90% 이상인 과실만 골라 수확 후 출하
- 저장용 : 11월 중순 이후 완숙과 수확, 저장 전 상온에서 7~10일 정도 예조 후 저장

#### ■ 가을비료 주기 : 11월 상중순(수확 전 후) (기준: 20년생)

구 분	화산회토양			비화산회토		
	질소	인산	칼리	질소	인산	칼리
주논양	6.9	0	5.3	6.3	0	4.8

※ 수확 후 수세회복 요소 0.2~0.3%액을 10일 간격 2~3회 살포

#### ■ 저장 온·습도

- 단기 저장 : 온도(상온조건), 습도(90~95%)
- 장기 저장 : 온도(10℃전후), 습도(85~95%)

- 저장병
  - 해비치, 스포르곤 : 수확 7일전까지 사용
  - 베푸란, 벨쿠트 : 수확 14일전까지 사용

### 비가림감귤

- 온도관리 : 주·야간 자연온도 유지
- 물관리 : 10~15일 간격 20~30분/10a 관수
- 가을비료 : 주기 노지감귤 동일

### 만감류

- 온도관리 : 주·야간 자연온도 유지(천창, 측창 개방)
- 물관리 : 10~15일 간격 30분 이내/10a 관수  
(과원환경에 따라 물주는 간격과 관수량 조절)

※ 황금향의 경우 10~15일 간격 15분~20분/10a 관수하며 토양 5cm깊이의 토양이 젖어있으면 관수 간격을 늦춤

#### ■ 황금향 : 가을비료 주기

(기준: 11.상, 20년생, kg/10a)

구 분	질소	인산	칼리
주논양	8	0	6

#### ■ 병해충 방제

- 응애류 : 엔비도, 쇼크, 주움 등 (※ 잎당 1~2마리 보일 때 방제)
- 총채벌레류 : 렘페이지, 부메랑, 팡파레에스 등
  - 꽃노랑총채벌레 : 발생밀도가 증가하여 피해를 줄수 있음 (예찰 후 적용약제 살포)

### 11월 만감류 주요생리장해

#### ■ 수부증

착색기 이후 비 또는 이슬이 내려 과피의 균열부분이 수침상으로 부패하는 증으로 과실이 성숙되면서 과피가 약해진 상태에서 수분이 과피에 일정시간 이상 부착되면 발생



### 열매생육 및 품질 기준

#### ■ 한라봉

구 분	횡경 (mm)	당도 (Brix)	산함량 (%)
가 온	95.0	12.0	1.3
무 가 온	80.0	11.5	1.5

#### ■ 천혜향

구 분	횡경 (mm)	당도 (Brix)	산함량 (%)
가 온	83.0	10.4	1.7
무 가 온	80.0	9.2	2.5

#### ■ 레드향

구 분	횡경 (mm)	당도 (Brix)	산함량 (%)
무 가 온	80.0	11.5	1.6

#### ■ 황금향

구 분	횡경 (mm)	당도 (Brix)	산함량 (%)
무 가 온	80	11.3	1.1

