



농업은 생명! 농촌은 미래!

Jeju 제주특별자치도농업기술원 서부농업기술센터

12월 영농정보

2022년
제168호

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

11월 포토갤러리



치유음식 양성가 교육



대정토마토연구회 재배기술 현장 교육



강소농 블루베리 친환경 농자재 제조실습 교육



시설딸기 재배기술 교육(4차)

인경채류

■ 인경채류 주요관리

- 파종 및 비닐 피복시기 전년보다 늦어짐
- 11월 중순 이후 평균 기온이 평년보다 1.6℃ 높음
 - 스폰지 마늘 발생 우려
 - 웃자랄 경우 병 발생 및 저온 피해 발생 우려

마늘

웃비료



■ 웃비료 주기 : 12월 중순

(성분량, kg/10a)

비 료	요 소	염화加里
주논양	12	10

※ 영양생장이 과도하게 일어난 경우(과번무) 요소50% 줄여 살포

■ 병해충 방제

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



세균점무늬병



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

웃비료



■ 웃비료 주기 : 12월 중하순

(성분량, kg/10a)

비료	요소	염화加里
주논양	17	8

■ 병해충 방제

- 노균병 : 명작, 미리카트, 포룸디 등
- 뿌리응애, 고자리파리 : 리모트, 브리가드, 세빈 등



노균병



고자리파리

쪽파

수확/관리



■ 적기 수확 및 품질관리 : 파종 후 50일부터 수확 가능

■ 수확 및 규격 선별 출하 : 수량, 품질, 가격 고려

구분	파종	수확	출하목표
가을재배	8월 하순~ 9월 상순	11월 중순~ 12월 중순	김장철
겨울재배	9월 상순~ 9월 하순	12월 하순~ 2월 중순	겨울출하

■ 생육관리

- 생육은 과습하지 않게 수분관리하여 과번무 방지
- 생육 불량 시 : 4중복비, 요소 0.2%액 엽면 살포

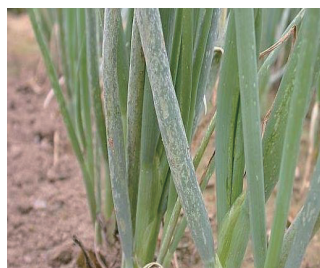
■ 병해충 방제

- 노균병 : 포룸, 래버스, 골키퍼, 미리카트 등
- 잣빛곰팡이병 : 깨고탄, 사파이어, 샤이나 등
- 파즙나방 : 젠타리, 그물망, 프레바톤 등
- 파총채벌레, 파굴파리 : 돌격대, 제라진, 버티맥, 베네비아 등

※ 수확시기 고려하여 농약 안전사용지침 준수



잣빛곰팡이병



파총채벌레

엽채류

■ 엽채류 주요관리

- 조기 정식한 엽채류부터 수확 개시
- 브로콜리는 가을 날씨가 따뜻하여 개화가 빠름
- 상품성 유지를 위한 적기 수확 필요, 검은무늬병 방제

양배추

수확/저장



■ 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

수확/저장



■ 적기수확 및 저장 (꽃봉오리 지름 12~13cm)

- 극조생 250~300g / 중만생종 300~400g크기에서 수확
- 예냉처리 수확 후 6시간 이내 2~3℃에서 1일간 또는 5℃에서 3~4일간 처리

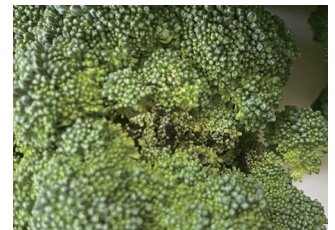
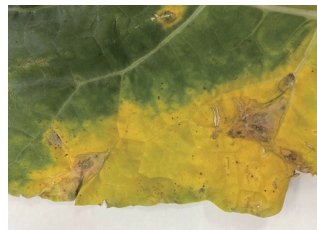
■ 저장 온도별 기간

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

■ 병해충 방제

- 노균병 : 텔루스, 더존, 라보트, 퀀텍 등
- 검은무늬병 : 가이온, 강침탄, 균프로, 다코닐

※ 최근 발생이 증가하며 품질 저하 요인이 됨



검은무늬병(좌: 잎, 우: 화뢰)

콜라비

수확/저장



■ 수확적기 및 방법 : 정식 후 75~90일경 구중 700g

※ 12월 이전 조기 출하 시 소비자 외면에 따른 가격 하락으로 이어질 것으로 예상

■ 저장방법

- 저장 시 0℃, 상대습도 90~100%
- 1개월 가량 저장, 상온의 경우 2주 이내 출하

비트

수확/저장

■ 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

수확

■ 조생품종은 연내 수확 가능

- 출하시기 및 가격, 수량 및 품질 등 고려해 수확
- ※ 수확이 너무 늦으면 표면이 거칠고 갈라져 상품가치 하락

■ 중만생종은 2월 이후 수확

- 월동 전 양분관리와 병해충 관리 철저

■ 병해충 방제

- 노균병 : 메가폰, 포름, 캐스킹, 미리카트, 명작 등
- 흰무늬병 : 캐스킹, 로티플 등



흰무늬병



노균병

과채류

■ 과채류 주요관리

- 낮 길이가 짧아지고 온도가 계속 낮아지는 환경
 - 광환경 개선을 위한 묵은 잎 제거
 - 일사량에 따른 변온관리 필요

딸기

온도/생육관리

■ 온도관리 : 야간온도 10℃이하 보온 시작

- 출뢰기 및 개화기 : 주간 25℃, 야간 8℃
- 과실비대기 및 수확기 : 야간 5~8℃

■ 생육관리

- 액아제거, 앞은 개화기 5~6매, 비대결실기 이후 8매
- 정확방 6~8화, 2화방 4~6화, 3화방 3~5화 남기고 제거

■ 수정 : 개화초기 수정벌 투입, 14~25℃ 유지

■ 병해충 방제

- 잣빛곰팡이병, 흰가루병 : 칸투스, 스위치, 더블플레이 등
- 응애 : 주움, 렘페이지, 가네마이트, 밀베노크 등
- 진딧물, 총채벌레 : 모스피란, 신엑스, 모벤토 등



잣빛곰팡이병



차면지응애

토마토

온도관리

■ 온도관리 : 광합성 생성물질 이동 용이하도록 변온관리

08시~16시	16시~20시	20시~06시	06시~08시
23~28℃	12~13℃	8~10℃	12~13℃

■ 병해충 방제

- 역병 : 포름, 캐스킹, 래버스, 썬업, 포리람 등
- 잣빛곰팡이병 : 벨쿠트, 부티나, 금모아 등
- 담배가루이, 온실가루이 : 지존, 검객, 모스피란 등
- 총채벌레 : 모스피란, 레인지 등
- 앞굴파리 : 검투사, 제라진, 부메랑 등



앞마름역병



온실가루이

서류·맥류

가을감자

적기수확

■ 적기수확

- 시장가격 추이를 살펴 적기수확 및 출하
- 수확시기 : 12월 중순 ~ 3월

겨울감자

적기수확

■ 건전한 씨감자 준비 : 종자량 200kg/10a

■ 파종

- 파종시기 : 12월 하순 ~ 1월 하순
- 이랑너비 65~75cm, 주간거리 20cm
- 파종 후 토양처리형 제초제 살포 후 비닐 피복

맥주보리

생육부진 방지

■ 생육부진 방지 대책 : 황화현상 발생 시

- 요소 0.2~0.3%액 100ℓ / 10a 2~3회 살포

감귤류

겨울철 생육 관리

■ 수확 후 예조 처리

- 예조 : 수확 직후 밀감의 과피를 단기간에 일정 한도까지 건조시키는 것
- 장기 저장 시 과일 중량의 3% 정도 감량을 목표
- 온도 10~15℃, 습도 70% 내외의 조건 하에서 1~2주 정도 과피를 자연 건조 시킴

■ 예조 처리 효과

- 과육 양분의 소모 방지
- 과피의 강도 및 활력 증진
- 호흡과 부피의 억제
- 과일 중량의 감소 방지 등
- 부패과의 발생 방지

노지감귤

■ 완숙과 수확

- 조생온주 수확 한계기 12월 20일
- 피복재배 수확 직전 피복자재 걷어 나무 밑에 말아서 보관

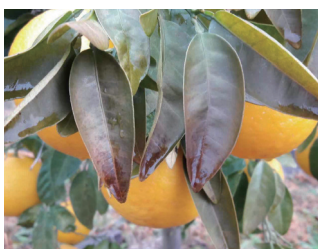
■ 감귤 저장고 관리

- 온도 3~5℃, 습도 85% 내외
- 이른 아침 1시간 환기, 15~20일 간격 부패과 제거

증상	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

■ 수확 후 나무관리 (수세회복)

- 요소 0.1 ~ 0.2%, 4종복비, 액비 등
- 5~10일 간격 2~3회 엽면 살포



언 피해(갈변된 잎)



노지 한라봉 동해피해

비가림감귤

■ 온도관리

- 천창 닫고 남·동쪽 측창 1m정도 열어 서리피해 방지
- 최고온도 10℃, 최저온도 2℃유지

■ 물관리 : 10~15일간격 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	스포르곤	해비치	머니업
수확 14일전	수확 7일전	수확 7일전	확 7일전

※ 레드향 저장력이 약해 수확 직후 출하하는 것이 바람직

■ 수확

- 나무세력, 열매달린 위치에 따라 품질차이가 크므로 나누어 수확
- 당도 12Brix이상, 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)

7~10일 간격으로 3회 정도 살포

※수세가 약하면 농도는 낮추고 살포 횟수를 늘림

품질 목표

■ 한라봉

구분	횡경 (mm)	당도 (Brix)	산함량 (%)
가온	98.0	13.0	1.1
무가온	83.0	12.5	1.3

■ 천혜향

구분	횡경 (mm)	당도 (Brix)	산함량 (%)
가온	85.0	11.7	1.3
무가온	83.0	10.4	1.7

■ 레드향

구분	횡경 (mm)	당도 (Brix)	산함량 (%)
가온	80.0	13.0	1.1

이달의
청령 문구

▶ 우리는 스스로에게 부끄럽지 않은 삶을 살고 싶지만,
시대가 나를 휘감고 내가 시대에 살고 있는 한 삶에서 비겁해질 수밖에 없다.
어른이 된다는 것은 생의 비겁함을 인정하고 화해하는 것이다.

- 다산 정약용

