



농작물 주간 영농동향 및 관리요령(26호)



2026. 07. 07. / 제주특별자치도농업기술원

기상상황

□ 기상현황 ('26. 6. 25. ~ 7. 5.) (자료출처: 제주지방기상청)

구분	제주			서귀포			성산			고산		
	본년	전년	평년	본년	전년	평년	본년	전년	평년	본년	전년	평년
평균기온(°C)	24.1	27.3	24.0	23.3	27.3	23.4	23.0	26.1	22.8	22.2	25.8	22.5
강수량(mm)	78.2	0.0	116.9	162.0	0.0	164.0	144.3	0.0	145.4	97.4	0.0	114.3
일조시간(hr)	57.9	149.1	50.9	42.8	129.4	35.1	45.4	118.4	40.2	49.3	116.6	40.2

- [평균기온] 도평균 23.2°C로 전년보다 3.5°C 낮고, 평년과 비슷함
- [강수량] 도평균 120.6mm로 전년보다 120.6mm 많고, 평년보다 14.6mm 적었음
- [일조시간] 도평균 48.9시간으로 전년보다 79.5시간 적고, 평년보다 7.3시간 많았음

□ 주간 기상전망

일자	11일(토)		12일(일)		13일(월)		14일(화)		15일(수)	16일(목)	17일(금)
	오전	오후	오전	오후	오전	오후	오전	오후			
강수확률	30%	20%	20%	30%	30%	30%	40%	40%	40%	60%	40%
제주	25 / 31	25 / 31	25 / 31	25 / 31	25 / 30	25 / 30	24 / 31	24 / 31	23 / 30	23 / 29	23 / 30
서귀포	24 / 30	24 / 30	25 / 30	25 / 30	24 / 29	24 / 29	24 / 29	24 / 29	23 / 29	23 / 28	23 / 29
성산	24 / 29	24 / 29	24 / 29	24 / 29	24 / 29	24 / 29	24 / 30	24 / 30	23 / 29	23 / 28	23 / 28
고산	24 / 29	24 / 29	25 / 29	25 / 29	24 / 28	24 / 28	24 / 28	24 / 28	23 / 28	23 / 27	23 / 27

- [강수예보] 16일(목)은 비가 오겠음
- [기온예보]
 - 아침 기온은 23~25°C, 낮 기온은 28~31°C로 평년(최저기온 23~24°C, 최고기온 27~30°C)과 비슷하거나 조금 높겠음

주간 영농동향 및 주요작물 관리요령

1 과 수

【 노지감귤 】 2차 생리낙과 마무리 단계

- 병해충 방제: 검은점무늬병, 깍지벌레, 총채벌레, 녹응애 중심으로 예찰·방제 필요
 - (검은점무늬병) 누적강수량 200~250mm이상 일경우 전용약제 및 기계유유제 혼용 재살포
 - (깍지벌레) 최근 저온의 영향으로 깍지벌레 유충 발생이 다소 지연되었으나, 기온 상승에 따라 유충 발생이 증가할 것으로 예상되므로 예찰 및 적기 방제 필요
 - (총채벌레) 기온상승과 비례하여 총채벌레 밀도 증가함에 따라 예찰 후 전용약제 살포
 - (굴녹응애) 크기가 작아 육안으로 확인이 어렵기 때문에 전년도 발생하였던 과원 중심으로 피해 잎·열매를 예찰 후 전용약제 살포

【 만 감 류 】 생리낙과 마무리 단계

- 온도관리: 천·측창을 모두 개방하여 최대한 외부온도와 가깝게 유지
- 물 관 리: 장마 종료 후 기온 상승으로 증산량이 증가할 것으로 예상되므로 토양 수분 상태를 고려하여 충분히 관수하여 적습 유지
 - (생리낙과~비대기) 3~5일 간격으로 20t/10a 관수
- 열매숙기: 열매가 많은 나무위주 2차 적과 작업 실시
 - 8월까지 잎 100~120매 당 1과, 12~13과/m² 기준으로 적과작업 실시
- 병해충방제: 응애류, 총채벌레, 진딧물, 잎말이나방 등 예찰 후 방제 실시

【 키 위 】

- 재배관리: 결과지 상단부 순지르기 및 적심, 예비지 가지 유인, 눈따기 실시
 - ※ 감황 품종은 5월 하순~6월 상순 발아되는 순을 예비지로 설정하여 관리
- 물 관 리: 4~5일 간격으로 20~30t/10a 관수

【 미니단호박 】 수확률 15~30%

- 3월 정식 포장은 수확 진행 중이며, 4월 정식 포장은 3번과 비대 중
- 수확시기: 개화 후 40~45일 경 과병부에 코르크화의 균열이 발생 시 수확
- 수확 후 관리: 과병부 건조를 촉진시켜 저장 중 부패 방지
 - 수확 후 과병부의 절단면에서 일비액이 나오지 않을 때까지 건조 및 큐어링 실시
 - 큐어링: 실내 그늘진 곳에서 온도 25℃ 습도 70~85% 내외로 10~14일 유지
 - 미니단호박을 쌓을 때는 과병부 절단면이 위로 향하게 하며, 너무 많이 쌓지 않도록 주의
- 큐어링 후 보관: 상온저장 또는 12~14℃ 저온보관
- 병해충 방제: 비 예보시 덩굴마름병, 흰가루병, 검은별무늬병 등 병해충 방제 작업 실시

【 당 근 】

- 포장 준비: 파종(7월 중순~8월 상순) 1달 전에 완숙퇴비 1,500kg/10a 및 소석회 100kg/10a 살포 후 20cm 이상 깊이갈이
- 토양 시비: 파종 1주 전, 토양검정 결과에 따른 밑비료 시비 후 경운작업 실시 (표준시비량: 요소 13kg, 용성인비 48kg, 황산가리 14kg/10a)

【 더 덕 】

- 장마철 과습과 통기 불량시 시들음병, 줄기썩음병, 녹병 등 곰팡이성 병이 많아질 수 있으므로 배수로 정비와 전용 약재 살포

【 콩 】

- 기 파종된 포장은 발아 중이나, 계속된 비날씨로 파종 지연됨
- 파종준비: 종자소독 및 조류기피제 처리 후 건조
- 토양시비: 비화산회토 기준 요소 8.7, 용성인비 30, 황산가리 10kg/10a 시비
- 파종량: 줄파종 기준 5~6kg/10a 내외
 - 재식거리: 줄파기준 조간 35~40cm, 주간 10cm 내외
- 제초관리: 파종 후 3일 이내 제초제를 사용하며 강우 예보가 없을 시 유제 사용

【 참 깨 】

- 5월 중순 파종한 포장은 개화가 시작됨
- 어린 참깨는 과습에 취약하므로 배수로를 정비하고 역병, 시들음병, 잎마름병 방제를 철저히 해야함