

## 6월의 영농정보

### □ 노지감귤

- 여름비료: 5월 하순~6월 상순, 20년생 화산회토 기준 인산칼리 맞춤1호 23kg/10a
- 토양피복 준비: 배수로 정비, 관수시설 사전 설치, 장마 전 피복 완료
- 병해충 방제
  - 검은점무늬병: 장마기 방제가 중요하므로 비 오기전 예방위주 살포(안트라콜, 프린트 등)
  - 깍지벌레류: 유충 발생시기이므로 예찰 후 방제 철저
  - 총채벌레: 주요 발생시기, 반드시 다른 계통 약제와 교차살포

### □ 만감류

- 온도관리: 주간 28℃ 내외, 야간 15~18℃
- 물관리: 온도가 올라가면서 증발산량이 증가하고 있어 충분한 관수 필요(3~5일 간격으로 10톤~20톤/10a)
- 1차 열매숙기: 6월 상·중순, 상향과, 극소과, 하부과실, 비상품과 등 총 적과량의 60~70%정도
- 병해충 방제
  - 응애류: 6월 하순 기계유제 120~150배+만코제브(다이센엠-45 등) 500배 살포
  - 총채벌레: 황색 끈끈이 트랩 등을 이용, 총채벌레 발생유무 확인하여 적용약제 살포

### □ 키위

- 여름전정: 눈따기, 순지르기, 신초 유인관리로 과원 내 채광과 통풍 환경을 개선
- 가지유인: 예비지와 발육지를 45°각도로 유인줄에 결속
- 1차 웃거름: 6월 상·중순, 질소 4kg 칼륨 3.2kg/10a
- 병해충 방제: 과실연부병(베노밀, 호리쿠어 등), 볼록총채벌레(검객, 총레스 등) 등

### □ 봄감자

- 병해충 방제: 진딧물(모벤토, 모스피란, 모카스 등)
- 수확: 6월 중순까지, 잎이 누렇게 변할 때부터 완전히 마르기 직전, 장마 전
- 저장: 씨감자로 사용할 감자는 예비 저장 후 본 저장 실시
  - ※ 예비 저장: 수확 직후 약 2주간 바람이 잘 통하고 10~15℃의 서늘한 곳

### □ 더덕

- 병해충 방제: 점무늬병·탄저병(안트라콜, 자벨린 등), 녹병(실바코플러스, 호리쿠어 등) 등

### □ 단호박

- 재배관리: 착과 및 과실 비대기. 착과 20일 후 받침대 이용 열매 돌리기
- 병해충 방제: 지숙강우 시 흰가루병, 덩굴마름병, 검은별무늬병 방제 철저
- 수확: 6월 하순 이후, 과실 성숙에 따라 순차적으로 수확, 비 오는 날 수확 시 저장 중 부패율 증가
- 큐어링: 25~30℃, 그늘지고 통풍이 잘되는 곳에서 과병부가 위를 향하게 쌓고 14일 건조

### □ 콩

- 밀비료 주기: 파종 전, 콩 전용 복비로 시비(비화산회토 50kg, 화산회토 75kg/10a)
- 파종: 6월 중~7월 상, 나물콩류 3~4kg 장콩류 9~10kg/10a

### □ 땅콩

- 시비: 파종 전 요소 7, 용성인비 35, 염화加里 17kg/10a
- 종자소독: 알땅콩 1kg당 캡탄수화제 3g 분의 소독후 베노람수화제 300배액 4시간 침지 후 건조
- 파종: 5월 중순~6월 상순, 파종량 6~8kg/10a, 이랑 70cm 내외, 2줄파종(40cm×25cm)내외
- 제초제: 아리올킬(입제), 바테스타(입제) 등 파종 후 3일내 살포
- 병해충 방제: 총채벌레(울스타,에이팜 등), 갈색무늬병(베노밀, 타로닐, 톱신엠 등) 등

※ 자세한 내용은 동부농업기술센터 **특화작목육성팀(760-7621~4)**, **신기술보급팀(760-7641~4)**으로 문의하여주시면 감사하겠습니다.