

우.63016 제주시 한림읍 월림7길 90 ☎ (064) 760-7924

농작업 안전재해 ZERO! 잠깐! 멈추고 둘러보세요!

농업인 안전 365

인경채류

마늘

- **생육단계:** 잎 신장기로, 저온 시 초기생육 불량
- **웃비료 주기** (성분량, : kg/10a)

시 기	1차(11상)		2차(12중)		3차(2중)	
비 료	요소	염화加里	요소	염화加里	요소	염화加里
밑거름	12	-	12	10	12	12

※ 질소질 과다 시용 시 벌마늘과 통터짐 마늘이 발생하므로 적정 시비

- **생육관리**
  - 토양이 건조하지 않도록 적정 수분관리
- **병해충 방제**
  - 흑색썩음균핵병, 세균점무늬병, 뿌리응애 등



뿌리응애

조생양파

- **생육관리:** 토양이 지나치게 건조하거나 과습하면 뿌리 발육이 나쁘므로 적정 수분관
- **병해충 방제**
  - 뿌리응애, 고자리파리 등



고자리파리

쪽파

- **생육단계:** 월동 전 생육 최성기로, 저온 시 초기 생육 불량(11월 하순 수확 개시)
- **적기 수확 및 품질관리**
  - 파종 후 50일부터 수확이 가능하므로 수량, 품질, 가격을 고려하여 수확하고 규격 선별 출하
- **생육관리**
  - 과번무하지 않도록 과습하지 않게 수분관리
  - 생육이 불량한 경우 물 1말(20ℓ)당 4중복비 또는 요소를 40g 녹여 엽면시비
- **병해충 방제**
  - 노균병, 파종나방, 총채벌레 등
  - ※ 수확시기를 고려하여 농약 안전사용기준 준수

양채류

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

양배추

- **웃거름 시비** (성분량, : kg/10a)
- | 시 기 | 정식 후 45일경      | 정식 후 60일경      |
|-----|----------------|----------------|
| 웃거름 | 요소 14, 염화加里 10 | 요소 14, 염화加里 10 |
- **병해충 방제**
    - 검은썩음병, 무름병, 나방류 등

## 브로콜리



- **웃거름 시비(kg/10a):** 요소 9, 염화加里 5  
(정식 후 45일경)
- **병해충 방제**  
· 무름병, 노균병, 나방류 등

## 콜라비



- **생육관리:** 콜라비 구가 비대하는 시기로 적정 수분관리(건습의 반복이 심할 경우 열구되어 상품성 하락)
- **웃거름 시비(kg/10a):** 요소 5.5, 염화加里 3.5  
(정식 후 45일경)
- **병해충 방제**  
· 균핵병, 나방류 등



검은썩음병



콜라비 비대

## 과채류

**과채류 주요관리**  
 낮 길이가 짧아지고 온도가 계속 낮아지므로 시설 내 광환경 개선을 위한 아랫잎 제거 및 일사량에 따른 변온관리 필요

## 딸기



- **온도관리**  
· 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, 역병, 응애, 진딧물, 총채벌레 등

## 토마토



- **병해충 방제**  
· 역병, 가루이류, 총채벌레, 잎굴파리 등



검은썩음병



검은썩음병

## 식량작물

### 가을감자



- **병해충 방제**  
· 역병, 무름병 등

### 맥주보리



- **파종시기:** 11월 상·중순
- **파종량:** 분얼이 많으므로 적량 파종  
· 흠어뿌림(산파): 16~18kg/10a

- **밀거름주기(kg/10a):** 퇴비 1,500, 규산질비료 250(석회고토 150~200)

## 온주밀감

### 노지감귤



- **토양피복재배 품질 향상 관리**

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

※ 기준 당도보다 낮을 시 품질조사를 통해 관수 시기를 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, kg/10a)

구 분	화산회토			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 엽면시비

- **저장 온 습도**
  - 단기저장: 온도(상온), 습도(90~95%)
  - 장기저장: 온도(10℃ 전·후), 습도(85~95%)
  - 저장병: 제품별 수확 전 사용 가능 일수 확인 철저

### 비가림감귤



- **온도관리:** 주·야간 자연온도 유지
- **물관리:** 3~5톤/10a을 10~15일 간격
- **가을비료 주기:** 노지감귤과 동일

## 만감류

- **온도관리:** 주·야간 자연온도 유지(천·측창 개방)
- **물관리:** 5~10톤/10a을 7~10일 간격 (과원환경 및 품질검사에 따라 물주는 간격과 관수량 조절)
- **병해충 방제**
  - 응애류, 총채벌레류
  - ※ 꽃노랑총채벌레의 발생밀도가 증가하여 피해를 줄 수 있음(예찰 후 적용약제 살포)

## 11월 만감류 주요 생리장해

- **수부증**
  - 착색기 이후 비 또는 이슬이 내려 과피의 균열부가 수침상으로 부패하는 증상으로, 과실이 성숙하며 약해진 상태에서 수분이 과피에 일정시간 이상 부착되면 발생



수부증

## 낙엽과수

### 키위(참다래)



- **수확시기:** 당도기를 이용하여 수확기 판정
  - 나무 1그루당 2~4개, 과원 1필지(3,300㎡)당 10~20개의 건전한 과실 채취
  - 과실의 양쪽 1.5cm 정도를 잘라낸 다음 가운데 부분 측정
- **수확방법**
  - 쾌청하고 서늘한 날 오전 10시경 마무리
  - 운반 시 상처가 생기지 않도록 주의
  - 수확한 과실은 빨리 서늘한 곳으로 운반
- **저장방법**
  - 저장 전 예냉 실시 및 병해충과, 저장 후 연화된 과실 제거
  - 저장고 내 환기 및 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)

# JEJU CITRUS EXPO 2025 제주감귤박람회

11.20.(목) - 11.24.(월) 서귀포농업기술센터

<b>개막식</b> 11.20(목) 11:00 <small>※개막식 퍼레이드 11.20(목) 10:30</small>	<b>굴빛가요제</b> 11.22(토) 13:00 <small>최진희, 남궁진, 최영철, 현자, 윤정</small>	<b>넘버원감귤앗!</b> 11.20(목)~23(일) <small>13:00, 15:00 [1일 2회]</small>	<b>명사 강의</b> 11.20.(목) 14:00	<b>고품질 유통 토론회</b> 11.21.(금) 15:00
---	--	---	---------------------------------	--------------------------------------



박람회 홈페이지 바로가기

