

이달의 영농기술

11월 포토갤러리  
PhotoGallery



2019 제주감귤박람회

- ▲선인장 활용 가공품(식초, 술, 소금 등)
- ▼젤리토마토 및 딸기

안덕면4-H본부 도외현장교육  
고창 쉽드림(치유농업)

친환경 농업 실천 교육  
농업 미생물의 이해와 활용

인 경 채 류

◎ 마늘



● 웃거름 주기

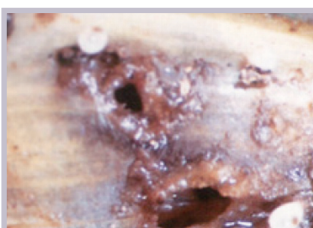
(성분량: kg/10a)

비 료	웃거름		
	11월 상순	12월 중순	2월 중순
요 소	12	12	10
염화가리	-	10	12

※ 질소질 과다 시용 시 벌마늘과 통터짐 마늘이 발생하므로 적정시비

● 병해충 방제

- 뿌리응애 록손, 리무진, 스미치온 등
- 고자리파리 농활탄, 리모트, 세빈 등
- 잎마름병 골든왕, 균프로 등



부패부의 응애



잎마름병

양파



- 웃거름 주기
- 병해충 방제

- 고자리파리 근충탄, 더원, 세빈 등

(성분량: kg/10a)

구 분	웃거름		
	1회	1회	
주는 시기	극조생종	12월 중·하순	1월 중·하순
	조생종	1월 상·중순	1월 하순~2월 상순
요 소	17	18	
염화가리(황산가리)	8(9)	8(10)	



부패부의 응애

◎ 쪽파



● 작형별 재배형태

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

● 수확

- 분얼이 많고 잎 길이가 긴 것부터 선별 수확

● 병해충 방제

- 노균병 미리카트, 더존, 젠토팜 등
- 잣빛곰팡이병 디펜솔, 스킨라 등
- 고자리파리 리무진, 오신, 키워드 등

엽 채 류

◎ 양배추



- 수분관리 품질향상을 위한 적정 수분 관리

◎ 브로콜리



● 작형별 재배형태

구 분	정식	수확	주재배품종
11~12월	8~9월	12~3월	조생계·중생품종
1~2월	9월 중순	1~3월	만생품종

● 적기수확 및 저장

- 화퇴 작은 꽃들이 쌀알정도 크기 되면 수확 (꽃봉오리 지름 12~13cm일 때)
- 예냉온도(기간) 2~3℃(1일), 5℃(3~4일)
- 저장 온도별 기간

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

◎ 콜라비



- 수분관리 균일비대 및 생육유지를 위한 적정관수

● 수확 및 저장

- 시기 12월 중·하순
- ※ 12월 이전 조기 출하 시 단맛이 떨어지며 늦게

수확할 경우 심박함 현상 또는 바람들이 현상 발생

- 구중이 700g 정도일 때 수확하며 아래쪽 본잎을 제거하고 위쪽 본 잎을 2~3개 정도 남긴 채로 박스 포장하여 출하
- 저장조건 0℃, 상대습도90~100% 저장 시 1개월 정도 저장가능, 상온에서 2주 이내 유통처리

◎ 월동무



● 월동 중 생육관리

- 비옥한 토양의 뿌리터짐 현상 발생 시 질소비료 줄이고 칼리비료 늘림
- 수확시기 늦어질 경우 바람들이, 추대 발생으로 상품성이 떨어짐
- 무가 얼었을 때 날씨가 좋아지면 수확·출하, 오래 보관 시 이상 증상 및 무름병 발생



뿌리 터짐(열근)



바람들이(공동)

◎ 비트



● 수확 및 저장

- 400~500g 정도일 때 수확 (뿌리직경 8~12cm 내외)
- 저온저장시 0~5℃, 상대습도 90~95%
- 수확이 늦어지면 섬유질이 발달하여 맛이 떨어짐

과 채 류

◎ 딸기



● 수확기 관리

- 수확기 초장 20~25cm유지
- 액아 제거 및 하엽관리
- 온도관리 요령

낮	초저녁 (일몰~23:00)	한밤 (23:00~06:00)	이른 아침 (06:00~09:00)
25℃	12~13℃	6~7℃	12~13℃

● 병해충 방제

- 흰가루병 칸투스, 보가드, 트리후민 등
- 잣빛곰팡이병 팡파르, 깨끄탄, 스미렉스 등
- 응애류 밀베노크, 지존, 렘페이지 등



흰가루병

◎ 토마토

● 병해충 방제

- 역병 명작, 커튼, 캐스팅 등
- 잎마름역병 베지크린 등
- 잎곰팡이병 지오판, 트리후민, 팡파르 등
- 잣빛곰팡이병 칸투스, 머큐리, 사파이어 등
- 담배가루이 코모란, 지존, 검객 등



서 류 · 두 류

◎ 가을감자

● 병해충 방제

- 역병 다코닐, 명작, 캐스팅 등
- ※ 12월 상순까지 발생하여 피해를 줄 수 있으므로 방제 필요
- 진딧물 노다지, 모스피란 등



◎ 겨울감자

● 건강한 씨감자 준비

- 종자량 200kg/10a

● 밑거름 주기

- 시비량(kg/10a)

(성분량, kg/10a)



비료	인산맞춤 3호
주는양	60

● 파종

- 시기 **이랑 너비 65~75cm** 주간거리 20cm
- 파종 후 토양처리형 제초제 살포 후 비닐 피복

◎ 맥주보리

● 생육부진 방지대책

- 습해로 황화현상 발생 시
  - 물 빠기로 뿌리 활력 회복
  - 요소 0.2~0.3%액 100 l /10a 2~3회 살포
- 심한 동해나 추위로 생육 부진 시 속효성 유안엽면시비



감 굴 류

◎ 겨울철 생육 관리

한파

● 노지감귤 사전 대책

- 동해피해 지역 과다 착과되지 않도록 관리
- PP마대, 그물 등으로 피복 결속
- 송풍기 및 스프링클러 설치, 한파기간동안 작동
- 저장 중인 감귤의 경우 자주 환기 실시하여 부패방지
- 열매가 달린 상태 일 때는 조기에 눈털기 실시
- 맑은 날씨에 요소(20~60g/20 l)를 나무수세에 맞게 엽면시비



언 피해(물이 나옴)

◎ 노지감귤

● 완숙과 수확

- 조생온주 수확 한계기 12월 20일
- 피복재배 수확직전 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



☞ 피해(갈변된 잎)



☞ 피해(유포가 검게 변함)

- 수확 후 나무관리(수세회복)
  - 요소 0.2~0.3%, 4종복비, 액비 등
  - 7~10일간격 2~3회 엽면살포

### ☉ 비가림감굴

- 온도관리
  - 천창 닫고 남·동쪽 측창 1m 정도 열어 서리피해 방지
  - 최고온도 10℃, 최저온도 2℃ 유지
- 물관리
  - 10~15일 간격 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
- 물관리 관수량 줄이기

- 10~15일 간격 5톤/10a 내외
- 당도·산함량 조사 후 물주는 양 조절
- 수확 전 준비
  - 수확 전 저장약제 사전살포
    - 베푸란(수확 14일전), 스포르곤(수확 7일전), 해비치(수확 7일전)
- ※ 레드향 저장력이 약하므로 수확 직후 출하하는 것이 바람직
- 수확
  - 나무세력, 열매달린 위치에 따라 품질차이가 크므로 나누어 수확
  - 당도 13Brix 이상, 산함량 1.1% 내외의 상단부 과실부터 수확
- 수확 후 관리(황금향)
  - 물관리 햇볕 좋은 날 오전 충분히 관수(20mm/10a)
  - 온도관리 낮에는 천·측창 모두 열고 밤에는 천창 닫음
    - 가온시설, 하우스 내부 0℃이하 되지 않도록 관리
  - 수확 후 요소 0.1~0.3%(수세에 따라 조절) 5~10일 간격으로 3회 정도 살포
  - ※수세가 약하면 농도는 낮추고 살포 간격을 줄임

### ☉ 품질 목표

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

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

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

### 영농상담 안내

- 농촌사회지도과
  - 농촌지도(760-7911~7914)    • 농촌자원(760-7921~7924)
  - 농기계임대사업소(760-7974~7976)
- 기술보급과
  - 원예기술(760-7941~7944)
  - 기술보급(760-7951~7954)