

금주의 농사메모

기 간 2022년 10월 23일 ~ 2022년 10월 29일

제 공 경상남도농업기술원

내

용

벼는 수확 후 용도에 따라 건조 및 저장에 유념하고, 콩·감자·고구마의 수확 후 저장 시 저장 온도와 습도를 맞추어주고, 마늘·양파의 초기 분담관리에 노력한다. 단감은 적정 수확시기 판단에 유의하고, 사료작물은 품종 특성 등을 고려하여 적기 파종한다.

1. 벼농사

- 벼 수확 후 물벼는 수분함량이 22~25% 정도이므로 온도변화에 따른 호흡량을 억제할 수 있는 안정 수분함량(약 15%)까지 건조시킨다.
- 벼는 높은 온도에서 말리면 품질이 나빠지므로 일반용은 45~50℃에서, 종자용은 40℃ 이하의 낮은 온도에서 서서히 말리도록 한다. 벼 건조 시 동할립 발생을 억제하기 위하여 초기 수분함량이 높을수록 송풍 온도를 낮게 해주고, 건조온도를 55℃ 이상 높이면 완전미 함량이 낮아지고 동할미가 증가하여 쌀 품질이 낮아진다.
- 저장 기간 중 품질을 유지하기 위하여 벼의 수분함량 15%, 저장온도 10~15℃, 상대습도 70~80% 정도 유지 시켜주고 저온저장고에 톤백으로 적재할 때는 가능한 냉각공기에 접촉될 수 있도록 일정 간격을 두며 벽체에 발생하는 결로가 톤백에 닿지 않도록 저장한다.

2. 밭작물

- 탈곡한 콩은 정선기 등으로 이물질 제거 후 수분함량이 14% 이하로 건조하고 서늘한 장소에 저장하며 장기저장 시 온도를 5℃ 이하, 상대습도 60% 내외로 유지시킨다.
- 감자는 통풍이 잘 되는 창고 또는 그늘 등에서 예비저장 후 이용목적에 맞게 적정 저장온도에서 저장한다. 수확한 감자는 온도 12~15℃, 습도 80~85%에 1주일 정도 예비저장으로 상처를 치유하고, 본 저장은 온도 3~4℃, 습도 80~85%에 보관한다.
- 고구마는 9월 중순부터 10월 하순까지 수확한 고구마는 저장하여 출하하는데 10℃ 이하의 낮은 온도를 접하면 저장성이나 싹트는 힘이

낮아지므로 수확작업은 서리가 내리기전까지 완료한다.

3. 채 소

- 마늘·양파의 본답 관리는 배수로를 정비하여 토양 과습에 의한 습해를 예방하고 피복한 비닐은 흙으로 덮어 바람에 날리지 않도록 고정하며 서릿발 피해 예방을 위해 솟구쳐 올라온 마늘·양파는 즉시 땅에 잘 눌러 주고 뿌리부분이 완전히 묻히도록 흙덮기를 실시한다.
- 전년도 양파 노균병 발생포장 및 발생 우려지역은 정식 후 7일 간격으로 2회 예방적 방제를 실시한다.
- 양파 심기가 늦어진 포장은 동해예방을 위해 부직포 및 유공비닐 피복한다.

4. 과 수

- 단감 부유품종은 10월 하순부터 11월 상순이 수확시기이다. 수확기가 되더라도 비대, 착색, 성숙이 진행되고 있어 수확기의 판정이 어렵다.
- 서리피해 염려가 없다면 수확시기를 늦출수록 과실의 착색과 비대가 좋아 품질이 양호해진다. 수확 직전 계속 관수를 할 경우 과실 비대는 촉진되지만 착색과 당도가 나빠지고 열과, 꼭지들림과 발생도 많아지기 때문에 가능하면 11월 들어서는 관수를 중지한다.
- 성숙기에 토양수분이 부족할 경우 과실비대가 적어지고 수확기까지 과다할 때는 과실은 커지지만 성숙이 늦어져 당도와 착색이 불량해지기 쉽다. 성숙기에 과원 내 습도가 높으면 흑변과 발생이 많아지므로 수확 전 15~20일부터는 토양수분을 줄이는 노력이 필요하다.

5. 축 산

- 사료작물의 가을 파종(씨뿌리기) 시에는 파종 시기가 생산량 및 수확 시기 등에 큰 영향을 주기 때문에, 지역 및 품종 특성에 따라 파종 적정 시기를 확인하여야 한다. 경남지역 파종시기는 이탈리아라이그라스 10월 상순, 청보리 10월 중순, 호밀 10월 중순~10월 하순이나 품종에 따라 내한성 등이 다르므로 반드시 품종 특성과 지역, 토질 등을 고려하여 파종하여야 한다.