

금주의 농사메모

기 간 2022년 11월 6일 ~ 2022년 11월 12일

제 공 경상남도농업기술원

내

용

벼는 수확 후 용도에 따른 건조와 저장요건을 잘 갖추고, 수확기에 있는 밭작물은 서둘러 수확 후 건조, 저장한다. 시설채소는 작물별 적정온도 유지와 병해충예방에 유념하고, 단감은 수확 후 예건과 예냉처리 후 저장조건에 맞게 저장하며, 축산농가는 축종 및 축사시설에 따라 환경관리에 유념한다.

1. 벼농사

- 벼 수확 후 건조기를 이용할 경우, 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 해준다. 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 시켜준다. 저온저장고에 톤백으로 적재할 때는 가능한 냉각공기에 접촉될 수 있도록 일정 간격을 두며 벽체에 발생하는 결로가 톤백에 닿지 않도록 저장한다.

2. 밭작물

- 수확기에 있는 작물은 서둘러 수확하여 적절한 건조 및 저장한다.
- 탈곡한 콩은 정선기 등으로 이물질 제거 후 수분함량을 14% 이하로 건조하고 서늘한 장소에 저장하며 장기저장 시 온도를 5℃ 이하, 상대습도 60% 내외로 유지시킨다.
- 가을감자는 통풍이 잘되는 창고 또는 그늘 등에서 예비저장 후 이용 목적에 맞게 적정 저장온도에서 저장한다.
- 고구마는 저장에 가장 알맞은 온도는 12~15℃이며, 습도는 85~90%이다.

3. 채 소

- 시설채소는 보온 및 가온장비 보강으로 작물별 적정온도를 유지관리한다. 야간 최저온도를 과채류는 12℃ 이상, 엽채류는 8℃ 이상 유지관리한다. 손상된 비닐은 신속히 보수하여 바람피해를 예방하고 열누수를 방지한다.
- 토마토, 오이, 딸기 등의 시설 과채류에 나타나는 병해충은 노균병, 흰가루병, 총채벌레류, 진딧물, 응애류, 가루이류, 작은뿌리파리 등이 있으며, 병든 잎과 과실은 신속히 제거하고 병 발생 초기에 적용약제로 방제하고 적정 온습도 관리, 방충망 및 끈끈이 트랩 설치, 천적사용 등으로 병해충을 예방한다.

4. 과 수

- 단감은 수확 후 생리적으로 안정시키기 위해 예건처리를 실시한다. 예건처리는 온도 변화가 적고 과일 온도가 오르지 않도록 그늘지고 통풍이 양호한 곳에서 3~5일 정도 건조시킨다. 수확기에 강우가 잦을 때에는 예건기간을 길게 해야 한다. 아울러 호흡량을 더욱 빨리 떨어뜨리기 위해 예냉처리 한다. 수확 후 20일 정도 0℃ 저온에서 처리한다. 0℃ 이외의 온도(0℃ 이하에서는 동결 위험, 0℃ 이상에서는 연화 등 저온장해)에서는 예냉 처리를 하면 안된다.
- 저장조건 중에서 가장 중요한 온도는 0~2℃, 습도는 80~90%로 유지하는 것이 가장 좋으며 가스 조건은 산소 5%, 탄산가스 5~10% 일 때가 생리장해 발생이 가장 적다. 저장 중 주기적인 환기로 생리장해 발생을 예방하는 것이 중요하다.

5. 축 산

- 겨울철 극심한 축사 내·외부 온도차 등에 대비하여 축종 및 축사시설에 따라 축사 내부 환경관리(청결) 및 방풍·보온 관리에 철저히 한다.
- 한우 농가는 송아지에게 초유를 충분히 주고, 우방 보온 관리를 통해 호흡기 질병과 설사병을 예방한다.
- 돼지는 일교차가 5℃ 이상이 되면 질병 저항력이 떨어지므로 유의하고, 특히 면역력이 약한 자돈의 온도관리에 신경 써야 한다.
- 닭 사육농가는 열풍기를 미리 점검하여 적정온도 이하로 내려갈 경우에는 열풍기가 가동될 수 있도록 준비한다.