

2019년 10월호



농사정보



농업기술센터



10월 기상 전망



◆ 기온은 평년과 비슷하거나 높겠고, 낮과 밤의 기온차가 크겠음.
강수량은 평년과 비슷하거나 많겠음.

구 분	평 균 기 온	강 수 량
10월 1주 (09.30~10.6)	평년(16.4~17.4℃)보다 높겠음	평년(3.6~16.6mm)과 비슷하겠음
10월 2주 (10.7~10.13)	평년(15.3~16.5℃)과 비슷하거나 높음	평년(2.1~8.5mm)과 비슷하겠음
10월 3주 (10.14~10.20)	평년(13.6~14.8℃)과 비슷하겠음	평년(1.8~8.7mm)과 비슷하겠음
10월 3주 (10.21~10.27)	평년(11.6~13.2℃)과 비슷하겠음	평년(2.0~8.2mm)과 비슷하겠음

2019 월출산 국화축제

- 기 간 : '19. 10. 26. ~ 11. 10.(16일간)
- 장 소 : 기찬랜드 일원
- 전 시 : 국화축제 작품 27종 24만여점
- 내 용 : 전시행사, 공연행사, 경연행사, 체험행사, 부대행사

2019 마한문화 축제

- 기간 : 2019. 10.12(토) ~ 10. 13.(일)/ 2일간
- 장소 : 마한문화공원 일원
- 주제 : 마한을 play하다!!
- 내용 : 5개부분(농특산물 판매관 등) 40여종

10월 중 주요 농작업

▶ 식량작물	▶ 원예작물
<ul style="list-style-type: none"> ☞ 벼 적기 수확 및 건조 ☞ 맥류(보리.밀) 파종 ☞ 고구마 수확 및 저장 ☞ 사료작물 파종 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 시설채소 온.습도 관리 ☞ 마늘 파종 및 양파 정식 ☞ 과수 과종별 적기 수확 ☞ 가을무.배추밭 관리

※ 주요절기 : 10. 8(한로), 10. 24(상강)

농사준비

◆ 식량작물

- 벼 후기 논 관리 : 수량과 품질에 영향을 미침
 - 완전물떼기 : 이삭판 후 30~40일경
 - 적기 수확(중만생종) : 출수 후 50~55일(적산온도 1,200℃내외)
 - 건조 온도 : 일반용 45℃, 종자용 40℃⇒수분함량 15%이하 건조
- 녹비작물 파종 : 10월중(헤어리베치, 호밀, 이탈리아나라이그라스 등)

◆ 원예작물

- 마늘 적기파종 : 9하순~10상순
 - 종자소독⇒ 베노람 +디메토유제(1시간 침지→ 음건→파종)
- 가을무배추 : 정식 후 15일 간격 웃거름 병충해 방제(노균병배추좀나방 등)
- 감 가을추비 시용 : 10월상중순(수확전 30일경)
 - 요소 6~7kg, 염화가리 13kg(황산가리 18kg)/10a

주요영농과제

◆ 맥류(보리, 밀) 재배기술

- 파종시기 : 10중순 ~ 11상순
 - 월동 전 본엽 5~6매 잎이 나올 수 있을 때
 - 소요 종자량 : 15~18(kg/10a)
 - 시비 기준량(kg/10a) : 밀거름 40%, 웃거름 60%
 - 요소 20, 용성인비 37 염화加里 7 퇴비1,000, 석회 등
 - 종자소독 : 붉은곰팡이병, 감부기병, 줄무늬병 예방
 - 카보람(비타지람)분제 1봉(100g)에 40kg 분의소독
- ※ 씨뿌리기 하루 전 종자에 골고루 묻도록 섞어 파종

◆ 양파 재배기술

- 육묘상 관리
 - 물주기, 풀뽑기, 솟아내기, 병해충 방제(잘록병, 고자리파리 등)
- 정식시기 : 10하순~11상순(평균기온 15℃ 기준)
- 정식 요령
 - 50일모 굵기 6~8mm, 키30cm, 엽수4매 정도 선택
 - 잎과 뿌리가 잘리지 않고 뿌리가 건조하지 않는 상태에서 똑바로 심는 것이 활착과 생육이 좋음
 - 정식 후 뿌리가 건조하지 않도록 물을 주어 활착 증진
- 거름주는 양(kg/10a) : 요소15+염화加里10
 - 밀거름은 완효성 비료가 이용율이 높아 효과적
 - 명품300, 단한번, 하나로, 등

농사주요전달사항

◆ 사료작물 적기 파종

- 이탈리아라이그라스(IRG)
 - 파종적기 : 10상순(늦어도 10중순까지는 파종)
 - 파종량(kg/ha) : 입모종 50 흄어뿌림 40, 조파 30
- 청보리
 - 파종적기 : 10중순 ~11상순
 - 파종량(kg/ha) : 줄뿌림 150, 흄어뿌림 200
- 이탈리아라이그라스와 청보리 혼파
 - 파종적기 : 10월 중·하순
 - 파종량(kg/ha) ⇒ 이탈리아라이그라스 25, 청보리 130

◆ 질소비료와 밥맛과의 관계

- 단백질과 밥맛은?
 - 단백질은 밥을 지을 때 전분립자가 수분 흡수하거나 팽창(호화)되는 것을 방해하거나 함량이 높은 쌀은 밥이 식었을 때 호화된 전분에 비해 빨리 굳어 밥의 질감을 나쁘게 함
 - 밥맛이 좋은 품종이라도 질소를 많이 주면 찰기와 질감에 나쁜 영향을 주어 밥맛을 떨어뜨림
- 질소비료 사용시기와 밥맛은?
 - 질소비료를 밀거름으로 과용은 도복, 병충해 발생하여 쌀의 품질 저하를 초래할 수는 있으나 밥맛의 직접적인 영향을 주지 않음
 - 출수기 전후 이삭거름, 알거름 과용은 단백질 함량 증가로 밥맛에 직접적인 영향을 줌