

2019년 12월호



농사정보



농업기술센터



12월 기상 전망



◆ 기온은 평년과 비슷하거나 높겠으나, 기온변화가 크겠음, 강수량은 평년과 비슷하겠으나, 예보 2~3주는 남쪽을 지나는 저기압의 영향으로 평년과 비슷하거나 많겠음

구 분	평 균 기 온	강 수 량
12월 1주 (12.02~12.08)	평년(4.5~6.1℃)과 비슷하거나 높음	평년(2.3~10.8mm)과 비슷하겠음
12월 2주 (12.09~12.15)	평년(3.4~5.2℃)과 비슷하거나 높음	평년(2.0~5.9mm)과 비슷하거나 많음
12월 3주 (12.16~12.22)	평년(2.4~4.4℃)과 비슷하거나 낮음	평년(1.4~4.7mm)과 비슷
12월 4주 (12.23~12.29)	평년(1.8~3.8℃)과 비슷하거나 낮음	평년(0.5~2.3mm)과 비슷

■ 임대농기계 사용 안내

- 임대기간 : 1회 3일 이내(부착작업기 위주)
- 신청방법 : 사전 예약제(7~10일전)
- 입출고시간 : 전일 오후 4 ~ 6시, 다음날 오전 9시까지
- 예약문의 : 농업기술센터(470~6618), 삼호서부사업소(470-6638)

■ 2019년산 벼 보급종 일반농가 신청

- 신청기간 : 11. 25 ~ 12. 20
- 공급품종 : 10품종(새일미, 신동진, 일미, 미품, 영호진미, 운광, 동진찰, 백옥찰, 조평, 새누리)
- 신청방법 : 농가 → 이장 → 농업인상담소
- 공급기간 : ~ 3. 31한
- 공급가격 : 미확정(전년 미소독 메벼 45,220, 찰벼 46,850)

12월 중 주요 농작업

▶ 식량작물	▶ 원예작물
<ul style="list-style-type: none"> ☞ 벼 우량종자 확보 ☞ 수확 후 저장관리 ☞ 맥류 월동 관리 ☞ 논 토양 배양 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 시설채소 관리 ☞ 수확 후 과원관리 ☞ 가축 위생관리 ☞ 폭설·한파 대비 농작물 관리

※ 주요절기 : 12. 7(대설), 12. 22(동지)

■ 농사준비

◆ 식량작물

- 내년 사용 우량종자 확보
 - 품종 선정 시 재배특성 유의 ☞ 지역적응성, 시비량, 병해충 등
 - 작물 : 벼, 감자, 옥수수 등
- ※ 신청기간 마을별 예시량 범위 내 : 농가 ⇒ (마을이장) ⇒ 농업인상담소
- 논 토양배양 : 볏짚환원, 규산질 시용, 가을 깊이갈이 등

◆ 원예작물

- 과원 월동 관리
 - 병든 잎 등 소각 및 매립으로 병해충 오염원 최소화
 - 동해, 서리피해 경감대책 : 짚, 부직포 등 피복

주요 영농과제

◆ 폭설, 한파대비 농작물 및 시설물 관리요령

- 마늘 양파 등 월동작물과 시설하우스 주변 배수로 정비
- 과수나무 대목 및 주간부는 벚짚 등으로 감싸주기
- 하우스 끈은 팽팽하게 당겨두고 휴작 비닐은 제거
- 노후 된 하우스 시설은 사전점검 및 보강 지주 등 설치
- 인삼재배시설 차광망 및 과수원 방조망은 미리 걷어주기
- 하우스 지붕 위에 쌓인 눈은 수시로 쓸어내림

◆ 겨울철 사료작물 관리

- 배수로를 정비하여 물 빠짐을 좋게 만들음 ⇒ 습해예방
- 눌러주기(진압) ⇒ 건조해 및 웃자람 피해 방지
- 동해 및 습해포장 : 벚짚 5~10cm 절단하여 피복

◆ 겨울배추 관리

- 한파 대비 부직포, 비닐 등 피복자재 준비
- 배추 동해온도 : -8℃(갑작스런 한파 올 때 -3℃)
- 동해방지 : 12상순경 포기 묶기
- 한번 얼었던 배추는 기온 상승 후 회복된 다음 수확

◆ 시설채소 관리

- 일 조 부족 시 : 정식밀도 조절, 변온관리, 병해충 방제 등
- 온 도
 - 오전중 동화작용이 왕성하게 약간 높게 유지
 - 밤에는 호흡에 의한 양분소모를 최대한 억제
 - 밤 생육 최저 온도 유지
 - 고추, 오이, 토마토 등 과채류는 12℃ 이상
 - 상추, 숙갓 등 엽채류는 8℃ 이상
- 습 도 : 관수량 조절, 골 벚짚 피복, 난방기 사용

농사 주요 전달사항

◆ 고품질 쌀 생산 재배기술

- 밥맛 결정
 - 고품질 품종선택⇒(적기이앙+표준시비+물 관리)⇒적기수확 및 저장관리
 - ☞ 밥맛 향상
- 주요내용
 - 알맞은 품종을 적지, 적기에 재배 ⇒ 완전미 수량증가
 - 도복경감재배 준수 : 내도복 품종, 표준시비(질소9kg/10a), 물 관리, 병해충 방제
 - 적기수확(출수 후 적산온도 1,200℃기준) : 중만생종 출수 후 55~50일
 - 수확 후 관리 : 건조온도 45~50℃, 저장수분함량 15%, 저장온도 15℃

◆ 쌀 저장관리

- 벼 저장 중 환경
 - 호흡이나 효소작용으로 전분, 단백질, 지질 등 분해되어 냄새나 색깔이 변함
 - 찰기나 구수한 맛이 없어지고 해충이나 미생물의 영향으로 변질과 손실 초래
 - 벼는 다음해 여름(6~7월)이 지나면 발아능력이 거의 떨어지고 밥의 윤기나 맛이 떨어짐
 - 수확 시 온도가 높고, 수분 20% 이상, 벼알이 상처를 받으면 생명력과 품질 하락
- 쌀 품질 및 식미 향상 저장 조건
 - 수분 15%, 온도15℃ 이하, 습도 70~75% 유지, 곡온(穀溫)이 낮은 상태관리

◆마늘, 양파 포장관리

- 배수로를 정비하여 습해예방, 비닐이 날리지 않도록 고정함
- 잎이 마르거나 생육이 부진한 포장은 제4종 복합비료 또는 요소0.2% (물20ℓ에 40g)를 5~7일 간격으로 2~3회 살포함
- 월동 중 토양이 건조하면 양분 흡수 저해 및 동해 우려
 - 따뜻한 날 오전에 물을 주어 태양열에 의한 지온상승 유도
- 서릿발 피해 예방을 위해 솟구쳐 올라온 양파는 즉시 땅에 잘 눌러주고 뿌리 부분이 완전히 묻히도록 흙덮기를 함
- 전년도 양파노균병 발생포장 및 발생우려 지역은 정식 후 7일 간격 2회 살포