

10

월

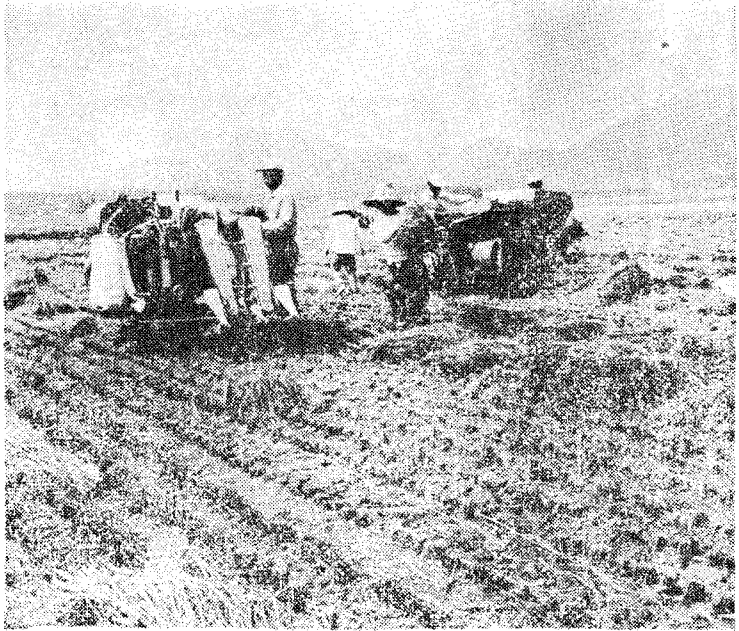
의

농

사

메

모



1. 벼농사

(가) 벼베기

너무 일찍 베면 청치가 많고 벼알이 덜 영글어서 소출이 적으며 수분이 많아 말리기에 시간도 더 걸리는 반면 너무 늦게 베면 쌀의 겨층이 많아져 쌀 빛깔이 나빠지고 금간쌀이 많아 미질이 나빠질뿐만 아니라 벼의 자세가 흐트러져서 벼베는 작업이 어렵게 된다. 또한 논뿔그루

작물 과중도 늦어지므로 반드시 적기에 벼를 베도록 한다.

(나) 벼 말리기

○ 벼베기한 벼는 15~16주 정도의 작은 단으로 제자리 또는 논쪽에 세워 말린다.

○ 현장탈곡을 하여 벼알은 수분함량이 15%이내가 되도록 말린다.

○ 물빠짐이 좋은 지대에서 전부터 많은 농가가 논바닥에 깔아 말리는 습관이 있으나 논바닥이 환빛이 날 정도로 잘 말랐고 날씨가 계속

좋아서 비가 안올때는 벗짚과 벼알을 동시에 잘 말릴수 있으나 논바닥이 완전히 마르지 않았을 때는 바닥에 닿은 부분은 잘 마르지 않는다. 또한 뒤집어 놓으면 마른 벼알이 다시 젖어서 고루 마르지도 않고 금간 쌀이 많아져 크게 손해가 되며 기상이 나빠서 비가 잦은 해에는 오히려 더디 마르고 썩기도 하므로 논바닥에 잘라 말리지 않도록 한다.

(다) 타작 및 다듬기

○ 타작시에 탈곡기의 회전속도가 너무 빠르면 벼알에 금이가서 미질이 크게 떨어지고 반면 너무 늦으면 타작속도가 느리게 된다.

따라서 신품종은 1분간에 탈곡기의 회전속도가 4백회전으로 하고 재래품종은 5백회전으로 하여 작업능률을 높여도록 한다.

○ 말린벼는 선풍기등으로 깨끗이 정선한후 습기가 차지않고 통기가 좋은 그늘진 곳에 저장하거나 정부수매하도록 한다.

2. 발농사

(가) 밀보리 파종기

○ 파종기는 대체로 충북부지방은 9월하순부터 10월상순, 중남부는 10

월중하순이 되는데 늦게 파종하면 겨울동안에 얼어 죽기쉬우니 서둘러서 적기에 파종하도록 한다.

○ 파종량을 너무 많이 하면 도장하거나 이삭이 작아지는 등의 해가 있으니 적량을 뿌리도록 한다.

○ 인산과 칼리는 밀보리의 추위에 견디는 힘을 기르는데 중요한 거름이 되니 밀거름으로 기준량을 충분히 주도록 한다.

○ 인력으로 파종하면 많은 노력이 들지만 경운기를 이용한 로타리 파종이나 휴틸로타리 파종기를 이용하면 품이 크게 절약되므로 간편한 기계에 의한 파종을 많이 하도록 한다.

(나) 옥수수 수확

○ 옥수수는 알이 굳어지고 옥수수 자루와 잎이 8할정도 누렇게 변하면 숙기가 된것이니 빨리 수확하도록 한다.

○ 수확한 옥수수는 껍질을 벗가다가 2~3엽만 남겨 이들끼리 서로 묶어서 비가 맞지 않고 바람이 잘통하는 곳에 매달아서 건조후 일손야한가할때 탈곡하도록 한다.

(다) 고구마수확

○ 고구마는 서리를 맞기전에 캐야 저장할 오래 할수있으니 서둘러

수확하고 밀브리를 파종하도록 한다

○ 수확시에는 가능한 한 상처가 나지 않도록 캐고 줄기를 걷을 때 너무 밀둥을 바짝 자르지 않도록 한다.

(라) 콩수확

○ 콩은 잎이 누렇게 변하여 떨어지면 바로 수확하도록 한다.

○ 수확한 콩은 작은단으로 묶어서 가운데가 비도록 둥그렇게 가리를 만들어 건조시키면서 밀브리를 파종하고 난뒤 일손이 한가할때 탈곡하도록 한다.

3. 축산

(가) 젖소

○ 청초먹이는 양을 서서히 줄이며 방목중인 젖소는 차차 방목을 중지하고 담근먹이와 말린짚을 먹이기 시작한다. 이때 담근먹이를 처음부터 많이 먹이면 설사를 하게되니 점진적으로 먹이는 양을 늘린다.

○ 서리맞은 풀을 먹이면 식체등 소화기질병이 발생될 우려가 있으니 고무마·호박등을 큰 덩어리째 먹이면 식도경색에 걸려 위험하게되니 잘게 썰어 먹인다.

(나) 한우

○ 살찌우기에 알맞은 시기이므로 적량 사료급여등 철저한 사양관리로 일당중체를 높인다.

(다) 돼지

○ 젖빨리는 어미돼지의 사료급여량을 높여 젖을 잘 나게하고 건강을 유지하도록 한다.

4. 채소

(가) 배추묶어주기(結束)

○ 배추는 수확하기 10~15일 전쯤에 바깥잎을 싸서 묶어주는데 이 시기가 너무 빠르면 동화작용이 저해되어 수량감소를 가져온다.

(나) 병충해방제

▲ 무우: 검은빛썩음병·검은무늬병·무름병·바이러스병을 방제한다

▲ 배추: 무름병·백반병·노균병 바이러스병 등은 수시로 살균제를 예방위주로 살포해야 한다.

(다) 마늘저장

○ 저장용 마늘은 마늘통이 중정도의 것이 좋다.

수확후 예비저장했던 마늘을 이듬해 봄까지 저장코저 할때는 저장용

10월의 농사때모

도 섭씨 1~2도, 습도 60~70%를 최대한 가깝게 유지할수 있는 곳에 저장토록 한다.

5. 과 수

(가) 사과

수확시기는 품종, 토질, 판매 장소의 원근, 저장기간 등을 고려하여 적당히 조절되어야 한다.

(나) 배

배의 저장은 품종에 따라 차이가 많으므로 저장용 과실은 너무 과숙되기전에 수확하여 봉지를 벗긴후 충분한 방열·방습할 것이며 병충해 피해가 없는 것을 선별하여 꼭지를 가위로 자른후 상자에 넣어 저장한다.

6. 특용작물

(가) 땅콩수확

일반적으로 수확적기는 땅콩뿔포기를 캐어 꼬투리의 성숙정도를 보

아 자방표면에 그물모양의 무늬가 뚜렷이된 10월 상·중순경이다.

7. 잠 업

(가) 병발관리

출기마름병의 병원균은 자낭자 또는 병자각으로 월동을 하고 포자는 피목을 통하여 침입한다.

방제법은 질소질비료의 과용이나 추비를 늦게 주지 말 것이며 과도한 수확을 피하고 이달 하순경 톱신-엠수화제 1천배액을 뽕나무가지에 충분히 뿌려준다.

(나) 잠실·잠구소독

가을누에치기가 끝나는 대로 잠실 잠구류를 소독하여 보관한다.

병원균이 붙어있는 잠실·잠구류를 깨끗한 물로 씻은 다음 1차 포르말린 소독을 실시하고 2차 베오피피에스 소독을 실시하여 병원균을 제거한 다음 보관하도록 한다.

<농진청 기술공보담당관실 제공>

문화의달 표어

새시대 새나라에 우리문화 빛내보자