

(11)
(월)
(의)
(농)
(사)
(매)
(모)



1. 벼농사

○ **탈곡** : 건조된 벼는 즉시 현장에서 탈곡하여 운반에 의한 탈립 손실을 가져오지 않도록 한다.

○ **건조·조제** : 탈곡전에 벋단을 말렸더라도 벼알의 수분함량은 보통 6~17% 내외가 되므로 다시 말려 수분함량이 15%이내가 되도록하여 수매용으로 출하하거나 도정 또는 저장하도록 한다.

햇볕에 말릴 때는 멍석이나 비닐

시트한장(약 3.3m²)당 벼 50~60ℓ 씩 퍼 넣고 하루에 3~4회 뒤집어 주어 벼알이 고루 마르도록 한다.

건조기를 이용하여 벼를 말릴 때는 건조기 온도를 지나치게 높이면 동할미(胴割米)가 많아지므로 섭씨 35도정도에서 서서히 말리도록 한다.

다말린 벼는 잘 풍선하여 김불등 협잡물과 쪽정이를 가려내고 돌, 흙덩이등도 골라낸다.

○ **벼수매준비** : 수매용벼는 우선 수분함량이 15%이내가 되도록 다시 한번 말리고 쪽정리와 돌, 흙덩이등

□ 이달의 농사메모 □

협잡물을 풍구 또는 선풍기로 깨끗이 가려 좋은 등급을 받도록 한다.

공판장에 출하하기 전에 새마을부락단위로 예비검사를 실시하여 수분함량이나 무게를 재확인한 후에 출하한다.

○ **지력증진(地力增進)**: 벼탈곡후 생산된 부산물은 들에 쌓아두거나 태우지 말고 생짚과 함께 논바닥에 고루 띄고 갈아엎거나 퇴비 또는 구비로 만들어 전량을 논에 되돌려 지력을 높인다.

2. 밭농사

○ **월동전 맥류관리**: 월동전에 배수구를 정비한다.

흙냉기와 맑기는 중북부에서는 11월하순~12월상순 남부는 12월상중순에 땅이 얼기전에 하여준다. 월동전 1cm정도의 흙냉기는 부족했던 복토를 보충하며 성장점을 묻어주어 동해를 줄이는 효과가 있다.

밭아주는기 는 웃자람을 억제하면서 가지치기를 촉진하고 건생적(乾生的)생육으로 내한성을 기르는 효과가 있다.

○ **고구마 저장**: 수확하여 예비저장이 끝난 고구마는 선별하여 본저장을 한다. 저장중에는 온도와 습도를 잘 유지시켜 손실을 적게한다.

저장적온은 섭씨 12~15도, 습도

는 85~90%이다.

저장방법은 일반적으로 굴저장과 움저장을 이용하도록 한다.

3. 축산

○ **비육우**: 사료 먹이는양은 소의 몸무게 1일중체량등에 따라 다르므로 사양표준에 맞는 양을 결정해야 한다.

비육전반기에는 배합사료를 적게 하고 조사료를 많이 먹고 비육후반기에는 비육효과를 높이기 위하여 배합사료를 충분히 먹이고 거친먹이를 적게 먹인다. 비육우의 물먹이는양은 소의 체중, 사료종류등에 따라 다르나 평균 1일 12~17ℓ의 물이 필요하므로 항상 먹을수 있도록 한다.

○ **젖소**: 우사에 깔짚을 마리당 3kg정도 넣어 주되 어린 젖소와 새끼벤 젖소에게는 더 많이 넣어주고 더 뒤워진 깔짚은 자주 갈아주어 불결하지 않도록 한다.

충분한 영양분을 공급해준다.

방목하던 소를 갑자기 우사안에서 사육하게되면 환경의 변화등으로 젖나는 양이 줄어들게 되므로 유의한다.

○ **돼지**: 갓낳은 새끼돼지를 보온해 주지않으면 체력의 회복이 늦어져 죽거나 그후의 발육이 나빠진다.

새끼돼지의 첫젖때 몸무게는 최소

한 12kg이상이어야 하며 젖베는 일자는 생후 45~60일경이 좋다.

4. 채 소

○ 김장채소 수확과저장 : 수확전 10~15일경에 묶어주어 서리의 해를 막고 동해를 적게받도록 한다.

무우의 저장에 적당한 온도는 섭씨 0~3도 습도는 95~98%이고 배추에 적당한 온도는 섭씨 0~3도 습도는 90~95%이다.

저장방법은 무우는 움저장, 배추는 노지이항식 저장이나 움저장을 한다.

○ 마늘·양파발관리 : 중북부지방에서는 짚·왕겨 낙엽등을 5cm이상 덮어주어 월동중 동해가 없도록한다.

비가 내려 포장에 물이 고이면 습해를 받으므로 배수로 설치를 철저히 한다. 토양이 건조할때는 물주기를 실시하고 남부지방에서는 김매기와 더불어 1차 덧거름을 준다.

○ 시설채소 : 축성재배 농가는 서둘러 하우스를 설치한다.

축성재배용으로 육묘중인 오이, 토마토, 상치등은 생육적온을 유지하기 위하여 밤에는 섬피, 이영등으로 덮어준다.

5. 과 수

○ 만생종사과의 수확·저장 : 사

과는 나무위에서 영하 섭씨 2도이하가 되면 얼게되므로 만생종은 서둘러 수확한다. 수확한 과실은 그대로 저장고에 넣지 말고 물기를 증발시킨 다음에 품종, 크기, 속도등에 따라 과실을 선별하여 저장고에 넣거나 출하한다.

6. 특 작

○ 인초(골풀) 아주심기 : 본논은 기름기가 많은 찰흙 또는 진흙으로 물대기와 물빼기를 쉽게할 수 있는 곳이어야 한다. 땅을 갈기전에 잘 썩은 퇴비를 10a(300평)당 1,000kg 정도 고르게 뿌리고 갈아엎은후에 논면을 평평하게 고른다. 심는밀도는 이랑나비 20cm 포기사이 10cm 정도로 하여 4cm 깊이로 심는다. 두둑의 넓이는 120cm로 하여 6줄을 심고 두둑사이 골을 30cm정도로 하여 제초·약제살포에 편리하도록 한다. 10a당 거름주는 양은 성분량으로 질소 30~60kg 인산 10~18kg 칼리 30~60kg 정도이다.

○ 지할수확 : 뿌리가 상하지 않도록 하여 발한쪽에서부터 차례로 캔다. 캐낸뿌리는 굵기에 따라 선별하여 굵기 8mm정도의 것은 종자뿌리로 사용하고 8mm이상 굵은것은 약제로서 가공 조제하도록 한다.

〈농촌진흥청 제공〉