

햇빛 좋아하나 가뭄은 조심해야

—다수확 고추 재배 요령—

붉은고추를 생산하기 위해서는 노지재배나 조숙재배를 하게 되는데 기르는 기간을 길게 할수록 뜯고추와 붉은고추의 수확량이 많아서 대개 4월 하순부터 6월 상순에 걸쳐 모를 본발에 정식하게 된다.

고추는 기르기가 쉽고 병이 적은 반면 양념류로의 수요가 많아 수익성이 높고 안정된 채소로 각광받고 있어 그 재배법을 알아 본다.

재배환경

고추는 높은 온도를 비교적 좋아해 싹트는 데는 $30^{\circ}\text{C} \sim 35^{\circ}\text{C}$ 정도가 필요하며 생육적온은 낮에는 $25^{\circ}\text{C} \sim 35^{\circ}\text{C}$, 밤에는 $18^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$ 가 알맞

다. 그러나 고추가 맷힐 때는 30°C 이상으로 너무 높거나 15°C 이하로 온도가 떨어지면 낙화가 심해서 고추가 맷지 못한다.

또한 고추는 강한 햇빛을 좋아해 햇빛이 부족하면 고추가 잘 맷히지 않고 꼬부라진 고추 등 기형이 많이 생기기 쉽다.

고추의 뿌리는 얕게 뻗어서 땅표면이 마르면 물 부족을 나타내므로 물을 충분히 주어야 잘 자라고 고추도 많이 달리게 된다.

고추에 알맞는 토양은 퍼만고추나 뜯고추를 생산할 때는 양토나 식양토가 좋으나 붉은 고추를 생산할 때는 모래질 땅이 일시에 수확할 수 있어 좋다. 그러나 가물을 잘 타므로 모래땅에는 퇴비를 많이 넣어 주

■ 다수화 고추 재배 요령 ■

어야 한다. 이에 따라 옛날부터 고추밭은 토심이 깊고 모래가 약간 섞인 기름진 밭을 골라 고추농사를 지어왔다.

씨 뿌리기와 아주 심기

지역 특성과 토질 등을 감안하여 우수 종자를 골라 씨 뿌리기 하루 전에 종자소독을 한 후 우물물에 깨끗이 씻어 40°C 정도의 더운 물에 담갔다가 파종한다. 다른 방법으로는 젖은 헝겊에 싸서 퇴비에 4~5일 묻었다가 종자에 흰뿌리가 보일 때 뿌리면 좋다.

6월에 아주 심기를 위하여 모를 기를 때에는 모판흙을 부드럽게 판자로 고른 후 4~5cm의 간격에 1.5cm 정도의 골을 판 후에 1.5cm 간격으로 종자를 4~5알 정도 심는다. 종자를 심을 때는 종자를 엊갈려 놓아도록 한다.

흙을 덮을 때는 종자가 안보일 정도로 하고 널판지로 가볍게 누른 후 30°C 정도의 따뜻한 물을 충분히 주고 마르지 않도록 신문지로 덮고 창을 덮어서 온도를 높여 준다.

모가 어느 정도 자라면 8cm 정도 빙어해서 한때 심기를 하는데 만일 한때 심기를 하지 않을 경우에는 평당 퇴비를 15~20kg을 넣고 인분을 조

금 넣고 갈아준 후 4~5일 두었다가 종자를 8~12cm 정도 띄워서 4~5알씩 뿌린 후 흙을 덮고 따뜻한 물을 주고 덮는다.

본밭에 직접 종자를 뿌릴 때는 남부지방은 4월 상순, 중부지방은 4월 하순에 하면 좋다.

파종할 때 이랑나비는 60cm, 포기 사이는 25~30cm 정도가 알맞다. 종자를 1포기 당 5~6알씩 묻은 후에 모래로 가볍게 덮어주고 신문지 등으로 덮어준다.

싹이 튼 후 밑에 결가지가 나오면 적당한 높이까지 쳐주어야지 그 냥 방치하면 고추가 달렸을 때 땅에 당아 못쓰게 되고 큰 후에 가지를 자르면 자라는 것이 약해진다. 참고로 아주 심기를 하기 좋은 모는 원줄기의 첫번째 꽂이 피고 양옆으로 벌어진 첫 결가지에 꽂봉오리가 달린 것이 좋다.

관 리

밭에서 고추가 자리를 잡고 자라기 시작하면 장마철로 접어 들고 무더워져서 습해를 입을 염려가 있으므로 관리를 가져야 한다.

우선 폭우에 쓰러지지 않게 밭침대를 설치해 주고 6월 중순경에 화학비료를 10a당 60kg 정도 춘 후에

지면이 보이지 않을 정도로 깊을 깔 아주면 전조와 잠초방제 및 흙이 뿌겨서 잎이나 열매에 묻는 것을 막아 준다.

장마철에는 세균성 병이 만연되기 쉬우므로 살균제를 1주일 간격으로 살포해 주며 물빠짐이 나쁜 밭에서 는 배수구를 깊게 파고 포기 사이에 물이 고이지 않도록 한다.

제초와 북주기를 할 때는 복은 물이 고이지 않을 정도로 실시하고 태풍후에는 살균제를 살포해 준다.

비료주기

고추의 비료 주기는 별로 까다롭지는 않으나 계분을 유기질 비료로 사용할 때 너무 많이 주지 말아야 하며 퇴비는 심기 1개월 전에 미리 주어서 완전히 부숙되도록 해야 한다.

비료의 성분비율을 보면 10a당 질소 18kg, 인산 4kg, 칼리 22kg 정도가 되는데 기르는 기간이 길 하우스 재배에서는 보다 훨씬 적은 양을 주게 된다.

전에는 아주 심기 전에 구덩이를 파고 퇴비를 넣었지만 요즈음에는 밀거름으로 밭전체에 풀고루 뿌려서 갈아 엎는 것이 경비면에서나 재배 면에서나 유리하다고 할 수 있다.

먼저 럼은 제 1차는 고추가 맷혔을 때 주며 제 2차는 제 1차를 준 후 20~30일이 지난 후에 포기 밑에 주며 제 3차는 8월 중순경에 주도록 한다.

물주기와 깔기

고추는 전조하면 자라지 않거나 열매가 맷히지 않으므로 항상 축축 할 정도로 물을 대어 준다. 그리고 물이 마르지 않도록 깊이나 헌 비닐로 피복을 하게 되는데 물빠짐이 나쁜 땅에서는 높은 두둑을 만들어 심고 밭을 비닐로 덮으면 안된다.

더욱이 덜 부숙된 퇴비를 넣고 비닐을 덮거나 물빠짐까지 나쁘면 뿌리가 갈색으로 변하면서 순식간에 시들어 죽고 만다. 즉 고추는 퇴비나 비료가 분해될 때 나오는 가스에 약하고 흙 속에 공기가 부족하면 뿌리가 썩게 된다.

이러한 현상을 방지하려면 비닐을 걷고 배수로를 깊게 판 후에 비를 맞도록 한다.

가지 치기와 잎 따기

고추에는 충분한 햇빛이 들어야 하므로 잎따기와 가지치기를 하는

■ 다수확 고추 재배 요령 ■

것이 좋으나 주로 청명한 날을 골라서 실시한다. 고추는 대개 7째 마디부터 12번째 마디에서 첫꽃이 나오는데 첫꽃이 나오는 아래마디 2개를 남기고 그 마디 밑의 순은 잘라 준다. 그러나 본발기르기에서는 가지가 많이 나오지 않을 경우 가지치기를 않는 경우도 있다.

고추의 잎을 따주면 햇빛이 열매에 닿아서 색도 잘 나오고 많이 달리게 된다. 보통 고추를 위에서 보아 잎사귀들 사이로 땅이 보일듯 말듯한 정도이면 좋다.

또한 윗가지치기는 8월 중순쯤 대개 15~17마디를 남기고 잘라 내며 9월 중순에는 10~12마디를 남겨둔다.

고추는 봄이 온 4월이나 5월부터 기르기 시작하므로 7월 중순까지 뜯고 추를 2~3회 수확하고 난 후에 7월 하순부터 8월 중순까지 고추가 최대한으로 불어 해주는데 보통 8월 20일 이후에 생긴 고추는 완전히 익지 못하기 때문이다.

가지치기와 잎따기는 그 전에 생긴 고추를 충분히 기르고자 하는 작업이다.

수확과 말리기

붉은고추는 꽂핀 후 45~55일에

완전히 붉게 되는데 이때는 매운 맛이 강해지므로 수확시기로 잡는다. 더 늦어지면 고추의 매운 맛이 너무 강해져서 독특한 맛을 잃게 되기 때문이며 색깔도 변하여 품질이 나빠진다. 한 포기에서도 고추의 익는 시기가 다르므로 매 일 수확해야 하며 눈으로 보아서 짙은 붉은 색으로 주름이 지면 따야 한다.

고추농사는 많이 생산하는 것도 중요하지만 잘못 말리면 썩어서 허사가 되기 쉽고 품질이 나빠져서 제값을 받지 못하는 경우가 생긴다.

말리는 방법에도 햇볕에 말리는 방법과 불aze에 말리는 법, 그리고 비닐로 써서 말리는 방법이 있다.

햇볕에서 말리는 방법은 15~30일 정도 오래 걸리고 자주 손질해야 하는 번거로움이 따르지만 고추의 색과 맛이 유지되며 비닐로 써서 말리는 방법보다 썩는 비율이 적다.

불aze에 말리는 방법은 흙벽돌로 건조사를 만들어서 선반을 층층히 만들어 고추를 깔아 놓고 연탄을 빼어 50°C~60°C로 하여 주면 2~3일 만에 말라버린다. 썩는 고추가 적고 하얗게 변색하는 것도 적지만 온도가 높아서 맛이 날아가 버려 맛이 적다. 매운 맛을 덜 없애려면 말리는 온도를 올렸다가 40°C~50°C로 서서히 내리면 효과가 있다.

비닐로 써서 말리는 방법은 손질

이 덜가서 편리하나 써는 고추가 많고 흰색으로 변색되는 고추가 생긴다.

병해총 방제

고추의 병해로는 고추 무름병, 담배 바이러스병, 흑색탄저병, 역병, 겹무늬병 등이 있으며 별례로는 담배나방, 거세미, 진딧물 등이 있다. 대표적인 병해총의 방제법은 다음과 같다.

[고추무름병] 종자와 흙으로 병이 옮으며 담배나방의 애벌레도 이 병을 옮진다. 잎이 담갈색으로 변하고 작은 점이 생기는데 점 주위는 줌 두두터지고 칼색을 띠우며 가운데

는 희게 비친다. 출기에는 병반의 중심이 회색이나 가지색으로 변한다. 열매에서는 주로 풋고추 때 많이 생기고 백색, 황갈색의 점이 생기고 주변이 풀어 버린다. 심하면 과실의 겹질만 남고 백색으로 변하는데 담배나방의 유충이 들어가서 과 먹기 때문이다.

[담배나방] 5월 하순부터 중순까지, 8월 상순부터 10월 상순까지 연 2회 결쳐 발생한다. 땅속에서 번데기로 겨울을 지내고 5월 이후에 어린 벌레로 잎·출기·열매에 붙어 끓여 먹는다. 주로 가지·토마토 등의 밭에 많이 생기므로 연작하면 피해가 커진다. 가지과 작물과 떨어져 재배해야 하며 발생하면 살충제를 살포해 준다.

