

## 2월의 영농정보

### □ 노지감귤

- 수확 후 관리: 수세회복을 위해 요소 30~40g/20L를 7~10일 간격으로 2~3회 엽면시비 실시
- 저장조건: 온도 3~5°C, 습도 85%내외, 건조한 경우 신문지 또는 거적을 덮어주고 바닥에 물 뿌리기, 이른 아침 1시간 정도 저장고 환기 실시, 부패과 제거 필수
- 과원 환경정비: 냉기가 침체되는 곳은 방풍수·방풍망을 정리하여 서리 및 저온피해 방지, 밀식된과원은 단계적 간벌 필요 \* 간벌효과: 품질향상, 병해충 방제·수확 등 농작업 편이성 향상

### □ 만감류

- 한라봉, 레드향, 천혜향 상품 검사 기준: 당도 11.5브릭스(Brix) 이상, 산함량 1.1% 이하
- 온도관리: 주간온도는 15°C 이하, 밤 2°C 이상 보온, 맑은 날 밤~새벽에 냉기류 침체 주의  
\* 야간 낮은 온도 후 일출시간에 온도가 오르면서 이슬이 맺히면 성숙기 열과, 부패과가 발생할 수 있으므로 환기 철저
- 수분관리: 수세유지와 감산 촉진을 위해 15일 간격 5톤/10a 물주기 (가급적 오전 일찍 관수)  
\* 산함량이 높은 경우에는 물주는 양을 늘림, 품질조사 후 세밀한 물관리 필요
- 과실수확: 품종에 따라 수확시기를 달리하여야 하고 상·중·하부를 구분하여 분할 수확함.  
\* 품질기준을 확인하며 작업 진행, 수확 시 상처가 생기지 않도록 주의
- 수확 후 관리: 수확 후 1회 충분한 물주기, 맑은 날 오전 요소 0.3%액(60g/물 20L) 1회 엽면시비

### □ 월동무

- 적기수확: 상품기준(1~2.2kg/개), 비상품 무 유통금지, 한파에 따른 언피해 회복 여부 파악 후 선별 출하
- 병해충 방제: 노균병(메가폰, 잼프로 등), 무름병(메가폰 등), 진딧물(코니도 등)

### □ 당근

- 적기수확: 상품기준(100~350g/1개), 특(230g이상~350g미만/1개), 상(130g이상~230g미만/1개), 비상품 당근 유통 금지

### □ 감자

- 다소 건조하게 관리하여 수확 전 괴경 표피가 충분히 굳을 수 있게 해야함
- 수확·저장 관리
  - 수확적기: 잎이 누렇게 변할 때부터 완전히 마르기 전까지, 수확작업은 4~5일간 날씨가 맑고 습하지 않을 때 실시
  - 큐어링: 1~2주 간 직사광선이 들지않고 바람이 잘 통하는 시원한 곳에서 보관

### □ 종구용 쪽파

- 병해충 방제: 흑색썩음균핵병(프로키온, 살림꾼 등), 노균병(젠토팜 등), 잿빛곰팡이병(후론사이드, 스칼라 등), 뿌리응애(캡틴 등)

### □ 마늘

- 월동을 위한 잎수 확보: 10일 간격 꾸준한 물주기 필요, 강우 지속 시 잎끝마름증상 발생주의
- 웃거름 주기: 2월 중순 이전, 요소 13kg/10a 및 염화칼륨 13kg/10a 살포  
→ 웃거름 시기 지연 시 인편비대 지연 및 2차 생장(벌마늘) 발생
- 병해충 방제: 흑색썩음균핵병(킹스타, 살림꾼 등), 세균성점무늬병(델란케이 등)

### □ 만생양파

- 웃거름 주기: 2월 중하순, 요소 17kg/10a 및 황산칼륨 9kg/10a 살포  
→ 웃거름 시기 지연 시 인편 비대 시기 지연 및 분구, 추대 발생
- 병해충 방제: 흑색썩음균핵병(호리쿠어, 카스텔란 등), 노균병(미리카트, 포름씨 등)

※ 자세한 내용은 동부농업기술센터 특화작목육성팀(760-7621~4), 신기술보급팀(760-7641~3)으로 문의하여주시면 감사하겠습니다.