

### 3. 고구마

#### 가. 육 묘

##### (1) 치상준비

(가) 위치 : 바람이 막히고 별이 잘 들며 배수가 잘되는 곳으로 관수 등 관리작업이 편리한 곳이며 조기재배시에는 전열선을 설치 가능한 곳으로 선정.

(나) 면적 : 재배면적의 1/100에 해당하는 면적을 확보

(다) 묘상 표준시비량(kg/10a)

3			
	6		13
	4	(     )	20
	5	가	8.3
	1,500	(     )	1,500

(라) 경운 및 정지 : 묘상에 비료와 퇴비를 표준시비량을 살포하고 10~15cm 깊이로 경운 후 상면을 고른다.

##### (2) 치 상

(가) 씨고구마 소요량 : 재배면적 10a당 60~100kg 준비

(나) 씨고구마 소독 (씨고구마 상태 불량시에 적용)

○ 온탕소독법 : 47~48℃ 더운물에 40분간 담금(이때 침투성 살균제를 사용하면 소독효과 큼).

○ 약제소독 : 베노람수화제로 분의처리 시에는 물기가 마른 후 분의처리

(다) 씨고구마 치상시기

2	3	4

(라) 씨고구마 치상

○ 묘상의 온도가 발아적온인 25~ 30℃가 되도록 가온(조기재배시에는 전열선 설치)을 한 후 씨 고구마를 치상할 고랑을 약 5cm 깊이로 파고 씨 고구마 치상은 고구마끼리는 서로 닿지 않게 하고 배부(고구마의 등)가 위로 가도록 치상.

○ 씨 고구마를 치상후 고구마가 지표하 1cm 정도에 위치하도록 상토로 복토 후 충분히 관수.

(3) 묘상관리

- (가) 온도관리 : 싹이 틀 때 25~30℃, 싹이 자랄 때 20~25℃
- (나) 수분관리 : 포장용수량 상태를 유지하도록 관수.
- (다) 생육밀도 : 지나치게 밀생하여 도장의 우려가 있을 시에는 통광·통풍이 잘 되어 건전한 싹으로 생육할 수 있게 솎음작업 실시.
- (라) 싹이 10cm정도 자랐을 때 외온이 높아지면 한낮에 비닐을 벗겨 도장 방지

(4) 채 묘

- (가) 우량묘 생산을 위해 채묘 3~4일 전에 요소 1%액을 묘상 1m<sup>2</sup>당 1~2ℓ 엽면살포한 후 채묘.
- (나) 채묘는 싹의 길이가 25~ 30cm 자란 싹을 지상 8~ 10cm 부위를 자름.
- (다) 채묘는 삽식 2~3일전에 하여 15℃정도에서 경화처리.

다. 본밭재배

(1) 삽식준비

- (가) 퇴비살포 및 경운
  - 삽식 2~3주전에 대상포장에 표준퇴비사용량을 살포한 후 경운심도 15~20cm로 경운
- (나) 시비, 정지 및 작휴
  - 시비는 파종 2~3일전에 3요소를 표준시비량에 맞게 포장전면에 전량 기비로 균일하게 살포한 다음 토양살충제인 모캡을 10a당 3~5kg 살포 후 정지작업후 작휴
  - 표준시비량(kg/10a)

3					
	5.5	9.0		12.0	19.6
	6.3	9.0	( )	31.5	45.0
	15.6	24.0	가	26.0	40.0
	1,000	1,500	( )	1,000	1,500

(3) 삽 식

(가) 피복방법

- 1) 조기재배 : 서리 피해 우려 있을 때 (5월 상순이전) 삽식이전에 두둑상단에 5cm깊이의 잔골을 내어 묘를 심은 다음 공기층이 있어

지온을 상승시킬 수 있도록 비닐피복.

- 2) 적기재배 : 5월 중순이후에는 토양이 건조할 때는 건조방지를 위해 적당한 수분이 있을 때 미리 비닐피복을 하고 보통삽식방법으로 심 으며, 수분증발 방지를 위해 식물체와 밀착시켜 피복.

(나) 삽식기

3	~ 4	5	6
---	-----	---	---

(다) 삽식밀도

75cm x 20cm (10a 6,600 )	75cm x 25cm (10a 5,300 )
-----------------------------	-----------------------------

라. 포장관리

- (1) 저기재배는 삽식 후 비닐멀칭을 해주고 저온 및 서리 피해를 막아 주어 발근후 에 삽식묘를 꺼내어줌.
- (2) 결주는 발견즉시 보식
- (3) 생육초기에는 초기 토양피복 전까지는 잡초방제를 하고 삽식 후 90일경까 지는 근 비대기이므로 토양수분이 적습상태를 유지하도록 관리

마. 수 확

- (1) 수 확 기 : 수확적기인 삽식후 110~120일경에 수확하여 조사 실시
- (2) 씨고구마 수확 : 삽식후 130~140일경에 수확하며, 수확후 저온에 의한 냉해를 받지 않도록 보관.
- (2) 수확방법 : 덩굴을 제거하고 굴취 수확하되 고구마 껍질에 상처가 나지 않도록 주의하여 수확.