

유기농 고추의 육묘관리

박종호 유기농업과
농촌진흥청 국립식량과학원

유기농 고추를 성공적으로 재배하려면 육묘단계부터 체계적으로 관리해야 한다. 녹색농업기술에서는 성공적인 유기농 고추재배를 위한 월별 핵심 관리사항을 이번 3월호부터 유기농 고추 육묘에 필요한 종자와 상토 및 육묘관리를 시작으로 소개하고자 한다.

유기육묘의 조건

고추의 유기육묘는 유기인증을 받은 유기육묘장에서 이루어져야 한다. 상토는 주요영양분을 충분히 가지고 있는 유기상토를 사용해야 하고, 종자는 원칙적으로 유기종자를 사용해야하나 현실적으로 구입이 어려운 경우 화학적으로 처리되지 않는 종자사용을 허용한다. 영양공급과 병충해 방제는 화학적인 방법을 배재하여 이루어져야한다.

유기상토의 구비조건

고추육묘에 필요한 상토는 배수성, 통기성, 보수성이 좋아야하고 고추생육에 적절한 pH인 5.8~6.5를 유지해야 한다. 또한 고추생육에 적절한 근권환경을 만들고 물리화학적성이 좋으며 내구성을 지녀야 한다. 육묘성 상토는 다양한 재료들을 혼합하여 만들 수 있지만 유기상토의 재료들은 종류에 따라 재이용이 가능한 것은 회수할 수 있어야 하며 자연에 풍화 분해되어 쓰레기를 발생시키지 않고 농경지 등

의 재배환경을 손상시키지 않아야 한다. 또한 화학비료와 합성물질을 첨가한 상토는 유기농업에서 이용할 수 없다.

종자 및 파종

유기농업에서는 유기종자를 사용하는 것이 원칙이며 GMO종자나 화학적으로 처리한 종자를 사용해서는 안된다. 그러나 대부분의 유기채소재배농가에서 유기종자를 구할 수 없기 때문에 예외조항이 있어 화학적으로 소독된 종자를 사용하였다. 하지만 앞으로는 국내외적으로 유기종자 재배로 제한될 가능성이 높다.

유기농업에서 활용할 수 있는 종자소독방법으로는 온탕침법, 냉수온탕침법, 건열처리 등 물리적 방법이 있는데, 온탕침법이나 건열처리를 할 때는 열로 인해 종자의 발아율과 종자활력이 억제되어서는 안되므로 적절한 처리온도와 시간을 준수해야 한다. 온탕침지를 통해 소독된 종자들은 유해미생물이 억제되어 발아와 생장이 다소 증가된다.

◎ 온탕침지법

- 고추종자를 멸균한 거즈에 싸서 미리 준비된 50℃의 물에 25분 동안 침지 처리한다.
- 처리시간이 끝난 종자는 수조에서 꺼내 차가운 살균수에 담가 반응을 멈추게 한다.

◎ 싹틔우기

30℃내외의 미지근한 물에 5~6시간정도 종자를 충분히 불린 후 종자를 천에 싸 공기가 잘 통하고 수분이 부족하지 않도록 하여 28~30℃에서 싹틔우기를 한다.

◎ 파종과 복토

모래나 상토를 균일하게 깐 후 6~8cm 간격으로 얇은 골을 만들고 종자를 0.5~1cm간격으로 줄뿌림을 하고 고운 강모래나 굵은 입자의 질석을 종자길이의 2배정도로 덮어준다. 이후 물을 충분히 준다

음 25~30℃의 온도로 균일하게 유지해준다.

육묘관리

육묘시 양분공급은 밑거름, 웃거름(액비, 엽면시비)으로 공급할 수 있다. 육묘기에 영양이 부족하게 되면 생육이 저해되고, 정식 후에 뿌리내리기도 어려워지며 꽃눈의 형성과 발육도 나빠진다. 상토 조제시 충분한 양의 양분을 고르게 넣어야하며 육묘일수가 길어지거나 양분이 부족할 경우 액비 등을 웃거름으로 공급해주어야 한다.

물주기는 오전11시에서 오후 1시경에 20℃정도는 물로 하는 것이 적당하며 한 번에 뿌리 밑까지 젖도록 충분히 주며 저녁때 모판의 상토표면이 뽕얇게 말라 있는 정도가 좋다. ㉞

〈출처 : 농촌진흥청 농업녹색기술 3월호〉



▲ 파종



▲ 옮겨심기



▲ 육묘관리

연회비 미납 회원분들께 알립니다~!

전국농업기술자협회 연회원 여러분!
더욱 발전하는 협회와 회보발간을 위하여 년 회비 납부를 부탁드립니다.
1년 구독 기간이 완료 되신 회원분들은 아래의 계좌로 송금을 부탁드립니다.

농협 1394-01-000536 예금주 : (사)전국농업기술자협회
제일은행 327-20-016036 예금주 : (사)전국농업기술자협회
(송금 후 성명, 전화번호를 본회로 알려주세요. 02-794-7270)

※「농업기술회보」구독 1년이 지난 년회원 일 경우, 회비 : 10,000원
평생구독을 원하실 경우, 평생회비 : 100,000원입니다.

본회의 회원은 통일회원, 동심(평생)회원, 정(년)회원으로