

안정적인 고랭지 여름 감자 수확은 이렇게

밭 관리 철저... 예비 저장 힘써야

8월 중순, 역병 발생하기 쉬워... 발생 전 예방 약제 뿌려야

감자 품질 유지한 채 오래 저장하려면 예비 저장은 '필수'

농진청(청장 조재호)은 고랭지 여름 감자의 생육 후기 재배관리 요령과 수확 후 품질을 유지할 수 있는 안전 저장법을 안내했다.

고랭지 여름 감자는 4월 말부터 5월 초에 파종해 8월 말부터 9월 초에 수확한다. 지리적으로 고도가 높은 고랭지는 여름 감자가 생육 후기에 접어드는 8월 중순, 낮은 온도(10~24도)와 높은 습도(80%) 역병이 발생하기 쉬운 환경이 된다.

더욱이 늦장마로 비가 많이 와 감자를 덮은 흙이 쓸려나가면 역병에 걸린 잎줄기에서 역병균이 빗물을 타고 노출된 감자까지 감염시킬 수 있다. 또한, 강한 햇빛에 의해 표면이 그을리고 데는 현상(일소)이 발생할 수 있어 주변의 흙으로 잘 덮어줘야 한다. 아울러 역병 발생 전



감자 잎 역병.

(사진=농촌진흥청 제공)

에는 예방 약제를 뿌리고, 역병 발생 후 치료제를 살포하는 등 재배 관리에 힘쓴다.

잎줄기 건조제 살포는 씨감자를 생산할 때는 감자의 생육 상태를 살

피고 수확 10~15일 전 잎줄기 건조제를 살포해 지상부를 완전히 말라 죽게 해야 병이 번지는 것을 막을 수 있다. 수확 요령은 비가 오지 않는 날 토양이 비교적 건조할 때 수확한다. 병든 감자는 다른 감자에 병을 옮길 수 있으므로 제거한다.

예비 저장은 감자 품질을 유지한 채 오랫동안 저장하려면 반드시 해야 한다. 예비 저장을 하면 감자의 호흡이 안정되고, 겉껍질이 단단해지면서 수확할 때 난 상처가 아물어 품질이 유지되고 장기간 저장할 수 있다.

일반적으로 수확한 감자는 흙을 털어 약 2주 동안 상대습도 85%, 온도 20도 조건에서 10일~15일 동안 보관한다. 온습도 조절이 어려운 농가에서는 바람이 잘 통하는 그늘진

곳에 편평하게 펴서 말려준다. 또한 모양이 고르지 못하거나 쪼개진 감자, 저장 중 녹색으로 변하거나 병 들고 썩은 감자는 골라낸 다음 본 저장 단계로 들어가야 한다.

본 저장을 할 때는 습도 80% 이상의 조건에서 이용 목적에 따라 저장 온도를 달리한다. 내년 2~3월에 파종하는 씨감자는 4도 이하 칩 가공용 감자는 7~10도 이상, 한 달 이내에 소비하는 식용감자는 10도 내외 또는 직사광선이 들지 않는 그늘지고 바람이 잘 통하는 곳에서 저장해야 좋다.

특히, 공기 중 산소가 부족하면 감자 속이 검게 썩는 흑색심부 현상이 발생할 수 있으므로 저장고를 주기적으로 환기하고 감자 상태의 이상 유무를 자주 살핀다.

농진청은 "수확하기까지 감자밭 관리를 철저하고, 수확한 후에는 예비 및 본 저장 관리에 힘써야 안정적인 수확을 보장할 수 있다"라고 강조했다. /김육기 기자

'농지 3년 이상 소유해야 농지은행 위탁 가능해져'

농어촌공, 농지법 일부개정법안 개정 · 공포 따라

'농지임대수탁사업' 대상 농지 소유 요건 개정 · 시행

한국농어촌공사(사장 이병호)는 지난 16일 농지법 일부개정법률안의 개정·공포와 함께 '농지임대수탁사업' 대상 농지에 대한 소유 요건을 개정 시행한다.

'농지임대수탁사업'은 농지소유자로부터 자경하기 어려운 농지를 임대 위탁받아 농지가 필요한 농업인 등에게 임대하는 사업이다. 그동안은 위탁 요건에 소유 기간 기준이 없어 취득 직후 공사 농지은행에 위탁할 수 있었다.

그러나 개정된 '농지법' 제6조1항에 따라 취득한 후 3년 이상 소유 농지에 한해 사업 참여가 가능하다.

한 필지를 여러 명이 공유한 경우, 공유자 모두가 소유 기간 3년 이상을 충족해야 농지임대수탁사업 참여가 가능하다. 상속농지의 경우는 소유 기간과 상관없이 한국농어촌공사 농지은행에 위탁할 수 있다.

권익현 농지은행처장은 "농지은행은 농지임대수탁사업의 대상농지 요건 개정에 따라 자경 및 농업경영 이용



농지법 개정사항 안내 포스터.

(사진=농어촌공사 제공)

의무를 강화해나갈 것이다"고 밝혔다. 농지임대수탁사업에 관한 자세한 사항은 농지은행포털(www.fba.or.kr)을 통해 확인할 수 있다. /김육기 기자

"오늘 만든 맥주, 오늘 마신다"... 전주가맥축제 개막

맥주판매소 부족 등 민원 반영 경진원 등 후원... 19일까지

7회째를 맞이하는 2023 전주가맥축제가 17일 드론쇼 등 화려한 프로그램으로 성대한 막을 올렸다.

1980년대 초부터 작은 가게들이 탁자와 의자 몇 개를 놓고 맥주를 팔기 시작한 전주만의 특색있는 '가게맥주' (봉칭 가맥) 문화가 축제로 거듭나지 했수로 9년차를 맞이했다.

전주가맥축제 추진위원회 관계자는 "올해 개최되는 전주가맥축제는 더욱 참가자들에게 다가갈 수 있는 행사로 만들기 위해 더 커진 행사장 규모와, 알찬 프로그램 구성으로 준비했다"고 밝혔다.

또한, 화장실 부족, 맥주판매소 부족 등 기존 민원사항을 최대한 반영해, 화장실 수량을 추가 확보하고, 맥주판매소를 2개소로 늘리는 등 예년의 부족한 점을 보완하고, 쓰레기를 줄이기 위해 대화용 컵을 사용하고, 분리수거 운동을 진행하는 등 다방면에서 노력하고 있음을 강조했다.

특히 행사장 안전 사고 예방을 위한 시설물 사전 점검과 전문경호요원, 의료요원, 소방, 경찰 등 다수의 인원을 배치했다.



2023 전주가맥축제 개막식이 열린 17일 전주종합경기장 야구장 부지에서 가맥축제를 즐기기 위해 찾은 시민들로 정내가 북적이고 있다. (사진=뉴스시스 제공)

2023년 전주가맥축제는 전주가맥축제추진위원회의 주관으로 전북도와 경제통상진흥원, 하이트진로의 특별

후원으로 진행되며, 23개 가맥업소와 300명의 가맥지기들이 함께 준비했다. 17일부터 19일까지 총 3일간 진행되는

가맥축제는 지역상생공연, 이벤트게임, 클럽퍼프 등 다양한 프로그램으로 진행된다. /김육기 기자

상반기 중기 우수연구개발 혁신제품 39개 신규 지정

도내 지정 제품으로 수면호흡 감시기기 빛공해 감소 에너지 절감 LED 등 2개

중소벤처기업부(장관 이영) 전북지방중소벤처기업청(청장 안태웅)은 중소기업 우수연구개발 제품의 초기시장 형성과 공공서비스 품질 개선을 위해 2023년 상반기 우수연구개발 혁신제품(이하 혁신제품) 39개를 신규 지정했다고 밝혔다.

이번 혁신제품에는 건강·의료(9개), 생활안전·재해예방(8개) 등 국민건강 증진, 사회안전예방과 같은 공공서비스 향상에 기여할 수 있는 다양한 분야의 우수제품들이 지정됐는데, 도내에서는 건강·의료(1개), 교통·환경 개선(2개), 에너지 절감(1개) 등 4개 혁신제품이 신규 지정 됐다.

도내 신규 지정 제품으로는 건강·의료분야의 수면 무호흡 모니터링을 위한 '수면호흡 감시기기'와 교통·환경개선 분야의 '빛공해 감소 및 에너

지 절감형 LED 전광판', '위생폐기물 밀봉포장처리기', 에너지 절감 분야의 단계별 지진 보호와 설비 감시 기능을 구비한 '태양광 발전시스템'이 있다.

혁신제품은 지정기간(3년)동안 혁신장터를 통해 금액한도 없이 공공조달 수의계약과 구매담당자에 대한 면책 적용이 가능하며, 중소벤처기업부·조달청 등 정부 부처의 시범구매와 공공기관 구매담당 등 혜택을 받을 수 있다.

한편, 중소벤처기업부는 2023년 하반기 혁신제품 선정 공고를 9월 15일까지 진행하고 있다. 혁신제품 지정을 희망하는 기업은 나라장터 누리집(www.g2b.go.kr)에서 제조물품식별번호를 발급 받은 후, 중소기업기술개발 종합관리시스템 누리집(www.smtch.go.kr)을 통해 온라인으로 신청할 수 있다. /김육기 기자

전주매일 환경캠페인

우리에게 큰 선물을 안겨다주는 대자연 가꿔나가야 합니다