



폭염·기습 강우 대비, 버섯 재배 관리 요령 제시

- 고온다습한 환경에서 버섯 생육·품질 떨어져...품목별 온습도 관리 집중
- 병해충 차단 위해 위생 관리, 재배 시설 안전도 신경 써야

농촌진흥청(청장 이승돈)은 장마 뒤 이어지는 폭염과 기습 강우에 대비해 여름철 버섯 재배 관리 요령을 제시하고, 농가의 각별한 주의를 당부했다.

최근 들어 기후변화로 기온이 35도(℃)를 웃도는 폭염과 기습적인 집중 호우가 반복되고 있다. 이처럼 높은 온도와 습도는 외부 환경 변화에 민감한 버섯의 생육을 늦추고, 품질을 떨어뜨리며 병해충 피해를 키울 수 있다.

농촌진흥청은 장마 이후 반복되는 폭염과 강우 상황에 맞춰 정밀 환경 제어 요령을 단계별로 제시했다.

△장마 직후 폭염= 폭염이 시작될 때는 재배사 안 온도 관리가 중요하다. 느타리버섯은 재배사 온도가 20도(℃)를 넘으면 품질이 떨어질 수 있어 냉방기를 가동해 16도(℃) 내외로 유지해야 한다. 영지·상황버섯은 32도(℃)를 넘으면 생육이 둔해질 수 있으므로 지붕 위 스프링클러(수막 차열)와 차광막을 바로 가동하고, 측창 개방과 환기팬 가동으로 내부 열기를 빼준다.

△폭염 지속기= 폭염이 지속되면 냉방기 사용이 늘어나는 만큼 시설 점검이 필요하다. 실외기 주변에 쌓인 물건을 치우고 직사광선을 차단해 기기 과열을 막는다. 누전이나 화재 예방을 위해 비상 발전기를 점검하고 알림 장치도 보강한다.

△폭염 속 기습 강우= 폭염 속 갑작스러운 비가 내릴 때는 습도 관리에

신경 쓴다. 외부 습도가 90%를 넘으면 버섯이 물러질 수 있으므로 자연 환기를 자제하고 환기팬으로 습기를 배출하면서 공기 유동팬으로 내부 공기를 순환시킨다. 실내 습도가 90%를 넘게 되면 양송이버섯에서 세균성갈반병이 빠르게 퍼질 수 있으므로 공조 시설을 활용해 습도를 70~80% 정도로 조절한다.


△고온다습한 날씨 지속= 고온다습한 날씨가 이어질 때는 병해충 차단과 위생 관리가 중요하다. 병원균 전파 주범인 버섯파리가 들어오지 못하도록 흡·배기구의 미세 방충망을 정비하고 출입구의 해충 유인등(포충등)을 계속 켜둔다. 버섯을 수확한 뒤에는 재배사의 버섯 잔재물 바로 치우고 주기적으로 청소해 병해충 확산을 차단한다.

자세한 버섯 재배 환경 기술 자료는 농업과학도서관 누리집(lib.rda.go.kr)에서 확인*할 수 있다.

* 농업기술길잡이 ‘식용버섯(2024)’, ‘약용버섯(2024)’ 으로 검색

농촌진흥청 국립원예특작과학원 버섯과 노형준 과장은 “장마 뒤 폭염이 기승을 부릴 때가 버섯 재배 과정 중 가장 힘든 시기”라며 “농가에서는 고온뿐 아니라 갑작스러운 강우 상황까지 고려해 관리 요령을 숙지하고 적극 실천해 달라.”라고 말했다.

붙임. 장마 후 폭염, 기습강우 대비 버섯 재배 단계별 관리 요령

담당 부서	국립원예특작과학원 버섯과	책임자	과 장	노형준 (043-871-5700)
		담당자	연구관	안태진 (043-871-5720)
		담당자	연구사	박혜성 (043-871-5722)
				

[1단계: 장마 직후 폭염] 취약품목 고온 스트레스 관리

- 느타리버섯 온도 제어: 내부 온도가 20℃를 초과하면 갓 색이 변하고 대가 가늘어지므로 냉방기를 가동해 실내를 16℃ 내외로 유지한다.
- 고온성 버섯 차열 조치: 생육 한계 온도인 32℃를 넘으면 성장이 멈추는 영지·상황버섯 등을 위해 지붕 위 스프링클러(수막 차열)와 차광막을 가동해 대기열을 차단하고 내부 열기 배출을 위한 측창 개방, 환기팬 가동을 병행한다.



느타리버섯 온도별 생육모습(15℃, 20℃, 25℃)

[2단계: 폭염 지속기] 설비 과열 방지, 비상 체계 가동

- 실외기 관리: 냉방기 장시간 가동에 따른 기기 가열과 누전 화재를 막기 위해 실외기 주변 적재물을 청소하고 직사광선 차단막을 설치한다.
- 화재·정전 대비: 전력 과부하로 인한 불시의 정전이나 시설 사고에 신속히 대응할 수 있도록 비상발전기를 사전 점검하고 스마트폰 알림 장치를 보장한다.



직사광선 차단막 미설치



직사광선 차단막 설치

[3단계: 폭염 속 기습 강우] 외부 환기 차단, 병해 피해 예방

- 습해 방지 강제 환기: 갑작스러운 강우로 외부 습도가 90%를 상회할 때는 자실체가 무르는 습해를 막기 위해 자연 환기를 자제하고 공기 유동팬으로 내부 공기를 강제 유동시킨다.
- 양송이 습도 제어: 특히 실내 습도가 90%를 넘으면 세균성갈반병과 푸른곰팡이버섯이 급격히 확산되는 양송이버섯을 위해 정밀한 공조시설을 활용하여 감습 관리를 실시한다.



[4단계: 고온다습 상시화] 매개충(버섯파리) 차단, 위생 소독

- 매개충 원천 봉쇄: 폭염과 강우가 뒤섞여 병해충이 증식하기 쉬운 환경이 되기 쉽다. 병원균을 옮기는 주범인 버섯파리를 막기 위해 미세 방충망 정비와 포충등을 상시 가동한다.
- 재배사 위생 소독: 병해충의 연쇄 확산 고리를 끊어내기 위해 수확 후 노후 재배사 내부의 버섯 잔재물을 즉시 청소하고 주기적인 청결관리를 실시한다.

