

適合 冷凍 外銷 加工 製罐 的：

豆·豌豆

——傑俊丁——

年來本省冷凍事業發達，軟莢豌豆又為冷凍外銷的主要菜種。硬莢豌豆是以子實供食用或加工製罐，所以又叫做加工豌豆。下面將本省目前主要軟硬莢豌豆的品種和栽培方法介紹，以供各位參考。

軟莢適冷凍

(1) 臺中九號：本品種由臺中區農業改良場育成，花呈紫紅色，雙花，莢長一百五十至一百八十公分，葉黃綠色。莢長六至八公分，寬一。五公分，成熟乾燥後種子呈暗紫色。種皮有皺紋，種子千粒重一百六十二公克，每公頃嫩莢產量約七千至七千五百公克。青豆產量二千至二千八百公克，乾種產量約一千至一千五百公克，為目前冷凍莢豌豆的主要原料。

(2) 在來白花：本品種為本省栽培最普遍的品種，花呈白色，雙花，莢長一百至一百五十公分。葉稍濃綠色，莢長六。五至七公分，寬一至一。三公分，產量較臺中九號為差。

(3) 網莢豌豆：花呈白色，莢形小，葉呈黃綠色，品質尚可。

硬莢可製罐

硬莢豌豆是加工製罐的主要原料。近年來本省蔬菜加工製罐事業發達，所以臺中區農業改良場於民國五十二年由美國引進硬莢豌豆等十餘品種，經數年栽植及製罐試驗結果，以「百富」(Perfection)及「罐王」(Canner King)二品種優良，產量高，並適於加工製罐。品種特性如下：

(1) 百富：葉色濃綠，雙花，花色白。始花期莢長三八。五公分，莢寬一。三公分，莢長六。七公分，青豆千粒重四百零四公克。青豆剝實率四八%，種子千粒重一百六十公克。採收所需日數一百一十五至一百三十九天，每公頃青豆平均產量二千七百八十公克。

(2) 罐王：葉色濃綠，雙花，花色白，始花期莢長三四。一公分，莢寬一。五公分，莢長七。七公分。青豆千粒重五百九十五公克，青豆剝實率五〇%，種子千粒重二百二十四公克。採收所需日數一百一十五至一百三十九天，每公頃青豆平均產量二千六百九十九公克。

中部秋冬栽培

豌豆性喜冷涼氣候，攝氏十五至二十度的氣溫最適豌豆生長。幼苗能耐攝氏四至七度的低溫，但生育期間氣溫在攝氏五度時結莢情形就不好。氣溫如超過攝氏二十度以上，則發育緩慢，甚至枯萎。

豌豆在生育初期需要適當水份，但在莢實成熟時，以稍乾燥為宜。本省中部地區秋冬季最適豌豆生長，如整個生育期在攝氏二十度以下

裕台農藥



50% 特製甲基巴拉松乳劑 農藥字〇四二〇號

50% 甲基獨一乳劑 農藥字一三〇四號

50% 乙基飛快殺乳劑 農藥字一一六〇號

50% 飛滅水和劑 農藥字〇四二二號

50% 加保利水和劑 農藥字一三八七號

■ 特製3% BHC粉劑 農藥字一三九八號

—— 堂堂推出 ——

新銳！

特效！

現貨彰化供應處

信東農藥行

彰化縣員林鎮中山路十號之六

電話一一六二號

裕台企業股份有限公司農業工業廠

廠址：彰化市中華路一六二號 電話：四四〇三
總公司：台北市衡陽路六十四號