

# 栽培冬季裡作外銷蔬菜，

## 應該有新的觀念和作法！

鳳山熱帶園藝試驗所所長 郁宗雄

### 水稻蔬菜輪栽

是很好的農耕方式

雙季水稻田，自第二期水稻收穫後，至翌年第一期水稻插秧前，有一段時間叫做「冬季休閑期」。利用冬季休閑期栽培的蔬菜，叫做「水田冬季裏作蔬菜」。

水稻和蔬菜輪栽，至少有下列幾個優點，所以值得提倡推行：

- (1) 避免水稻和蔬菜互相對抗競爭，確保稻米和蔬菜的生產。
- (2) 水田和旱田輪流變換，可以改進土壤理化性質，減少土壤中病蟲害，並能減少雜草發生。
- (3) 可以利用農家剩餘勞力，增加收益。

### 「表作」和「裡作」

不宜再分輕重

過去的觀念，總以為米飯為主要糧食，蔬菜為副食物，所以把稻米視為主要作物，稻之為「表作」，蔬菜為次要作物，稻之為「裏作」。時至今日，不論從營養價值上看，或從經濟價值上看，蔬菜的價值並不比稻米為低，所以今後對於「表作」和「裏作」的名稱，不妨繼續使用，但

對於「表作」和「裏作」的價值，實不宜再分輕重。

### 水稻和蔬菜

可以互相協調發展

第二期水稻如用早生品種，並在可能範圍內提早插秧，自可提早收割，隨着後作蔬菜也可提早栽種，使有較長的生青期間，且可提早收完，不致延誤翌年第一期水稻插秧期。同時，蔬菜為配合水稻栽培，又可選用早生品種，並在水稻收割前利用苗床育苗，等到水稻收割即可定植或行糊仔栽培。

### 栽培加工蔬菜

可以避免滯銷現象

台灣蔬菜的生產，屬於小農集約經營，要想實行全面性計劃產銷，事實上是有困難。尤其南部，第二期水稻收割期和翌年第一期水稻插秧期的變異性不大，所以冬季蔬菜裏作時期幾乎集中在同一時間。再者，中南部冬季氣候對於蔬菜生產較為適宜，農民栽培興趣較濃，所以常因盲目栽培而生產過剩，發生嚴重滯銷現象。

蔬菜是容易腐爛變質的商品，消費量又缺少彈性，一旦發生生產過剩且滯銷時，問題就特別嚴重。過去農民將滯銷蔬菜廢棄在田間或路旁任其腐爛的慘象屢見不鮮，不宜重蹈覆轍。

蔬菜加工品外銷，不受時間和距離的限制，為防止冬季蔬菜生產過剩，今後生產方針應注重加工外銷的種類，尤其應發展新的蔬菜加工品外銷。在加工蔬菜中，新興的冷凍蔬菜外銷，有很好的發展前途。例如豌豆、菜豆、毛豆、青花菜、花椰菜和菠菜等，都適於冷凍外銷，也都適於冬季水田裏作。但在耕種之前，生產者和加工廠商，宜先取得協調，產製雙方在計劃生產目標下，作合理的經營。

### 集團化生產

有利於外銷發展

外銷蔬菜要求品質劃一，貨源充足，集貨靈活，運銷制度健全。所以在適地適作的原則下，各地區宜選擇最有利的蔬菜種類，推行集團化栽培，使其形成特產地，指定同一品種，配製種子，生產品質劃一的產品，便於統一包裝共同運銷。如果作為加工原料，可以生產品質劃一的製品。這種集團化有計劃的產銷，有利於外銷發展。

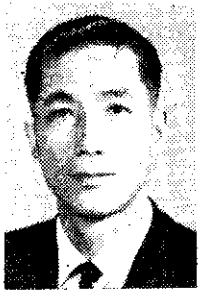
### 選擇適宜品種

以應不同銷售需要

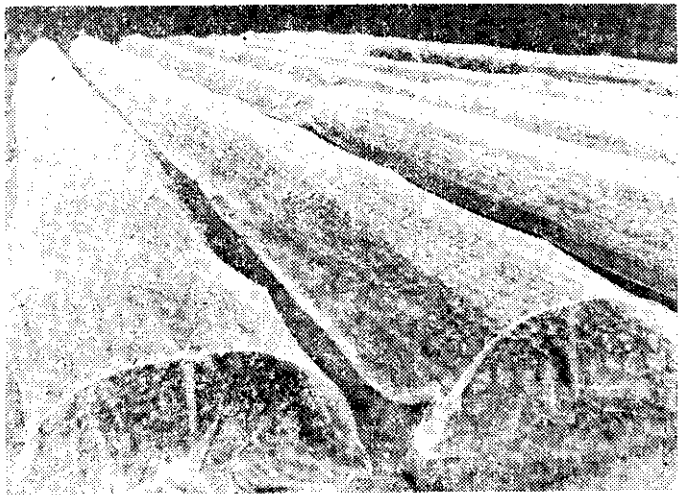
蔬菜種類繁多，品種更富變化，選擇水田冬季裏作外銷蔬菜種類時，需要考慮經營上和耕作上的條件。選擇品種時，更要考慮特定的市場條件或加工條件。茲舉例如下：

- (1) 胡蘿蔔：「長岡交配向陽五寸」，有早肥性，根型端正，心小肉色優美，適於內外銷和脫水用。
- (2) 洋葱

：外銷日本的以「早玉」和「勝早玉」品種最為代表。外銷星馬地區的，以紅色的「紅勝早玉」



生先雄郁



裡作蔬菜塑膠袋育苗及三色苜蓿蓋蓋形情形

比較適宜。

(3) 青蒜：以軟骨種鱗瓣大的品種為適宜。

(4) 甘藍：以收穫後不易變色腐爛的「四季」和「光悅」等品種為佳。

(5) 包心白菜：「天津竹筒青」最耐運輸。

(6) 芥菜：以「包心芥菜」加工製造酸菜品質最佳，適於外銷。

(7) 花椰菜：以花球厚重緊潔白的「鳳山」和「中生」等適於外銷。

(8) 青花菜：「Texas 107」, 「Pacifaa」, 「Express Carota」等品種均適於冷凍外銷。

(9) 番茄：目前外銷香港和星馬地區的，以球型、中小果、果肩青色的「貝林青蓋」和「鳳山雜交十七號」等類型品種較為適宜。外銷越南美軍的，以果形較大的「馬那露西」和「鳳山雜交一號」等類型品種較為適宜。

(10) 甜椒：外銷香港星馬的，以屬於「路畔金」一型的品種為適宜。外銷越南美軍的或脫水用的，以肉厚的「加州王」和「Yolo Wonder」類型的品種為適宜。

(11) 胡瓜：鮮果外銷以大胡瓜品種為主。醬菜罐頭外銷以小胡瓜品種為適宜。

(12) 菜豆：鮮銷的以「黑仁衣笠」為佳。冷凍用的以青色圓莢的「無筋藍湖」為適宜。

(13) 英豌豆：仍以「臺中九號」為優。

(14) 毛豆：豆粒粗大柔嫩的「鳳山青早生」為唯一適於冷凍外銷用的品種。

注意缺硼症

以免影響產量品質

近年來有幾種需要硼素較多的蔬菜，如番茄、花椰菜、青花菜和嫩莖高莖等，在本省各地普遍發生缺硼症，尤其在水田為甚。

番茄發生缺硼症時，新梢節間變短，近頂部莖幹縱裂成孔隙，裂開面呈黑褐色木栓狀，頂芽呈畸形分裂生長，植株生育顯著衰弱不正常，不易結果，產量大減。

花椰菜、青花菜和甘藍等的缺硼症，莖部中心橫裂成孔洞，嚴重時軟化濕腐，影響品質很大。

嫩莖高莖缺硼症的症狀為植株上部新葉葉脈和葉緣生長緩慢，因此葉面起皺縮，葉形變小，葉色濃淡不勻，類似銀紋病毒病。頂芽生長受阻，自下部葉腋發生多數側芽；莖部中心肉質先發生水浸狀病斑，繼而橫裂成空腔，同時變為褐色濕腐。

蔬菜發生缺硼症後，已經呈現的病斑即無法治療，所以應注意預防。

在堆厩肥、草木灰和油柏類(如大豆餅)中，含有相當量的硼素，多施既可預防缺硼症的發生，又可改良土壤肥力。施用硼砂時，依照土壤缺硼程度每十公畝酌量施用一至二公斤作基肥，可以預防缺硼症的發生。如在生育期中發現有缺硼症狀，可用0.3-0.5%的硼砂水溶液行葉面噴施，隔十天再噴一次，連續二次，可以防止病情的繼續進行。

實行清潔栽培

衛生第一

供冷凍用的原料蔬菜，以及供生食用或半生食用的蔬菜，不論外銷或內銷，都應實施清潔栽培，以重衛生。

改善採收後處理工作

延長商品生命

新鮮蔬菜外銷，應注意採收成熟度。採收後應注意整理、分級、包裝和裝運。在產地施行預冷作業，為保持產品新鮮最有效的方法之一。

適合醃製酸菜的「包心芥菜」

