



初出土的綠蘆筍

綠蘆筍生產技術

陳英仁

栽培蘆筍如培土採收，則收成的是白色嫩莖，即白蘆筍。如不行培土使蘆筍暴露於土面，在太陽下生長，嫩莖變為濃綠色，即是綠蘆筍。

綠蘆筍作新鮮蔬菜食用，肉質軟脆，烹調簡單，味道郁香，無苦味，除含糖量比白筍略低外，其他如維他命A、C及鈣、鐵、蛋白質、澱粉、熱量等，均高於白筍。

作蔬菜兼可加工

日本採收綠蘆筍，大部份均供作蔬菜用，且已替代白筍的地位。美國綠蘆筍罐頭對白筍罐頭的生產比率為六三：三七，可見綠蘆筍的消費量較白蘆筍為高。因為白蘆筍肉質粗硬，帶苦味，祇宜製罐，不適於當作新鮮蔬菜食用。

栽培綠蘆筍，一面可供應省內蔬菜市場，一面可用於冷凍，加工外銷，爭取外匯，在有發展價值的新農產品中，以綠蘆筍最有前途。問題是目前國內生產成本偏高，無法大量供應，同時在國外尚未打開市場，農如能與當地農會及加工工廠密切配合，實施契約栽培，栽培利益絕對高於白蘆筍。如推行順利，每年包括罐頭及冷凍在內，綠蘆筍可收

入二千萬美元的外匯。

攝氏十五至二十度

蘆筍適應的氣候範圍頗廣，然在溫暖的地方始能生產優良產品。幼莖生長最適溫度為攝氏十五至二十度左右，攝氏二十二度以上時，幼莖維管束漸次發達，纖維量也增多。

超過三十度時，嫩莖先端易於散開，影響幼莖外觀及品質，在攝氏十五度至二十度氣溫下生產的幼莖品質較好，如超出此範圍，幼莖部和外皮容易老化。

本省從北部至中南部一帶均有栽培，五十四年栽培面積已達九千五百三十三公頃，產品與美國加州生產的蘆筍比較，在產量和品質上都毫不遜色。惟本省蘆筍生長幾無休眠，養分的消耗大，宜留母莖採收。留二至三枝母莖，以利同化作用製造養分。繼續培養地下莖的發育及鱗芽形成，才能發展更大的生產能力。

蘆筍的貯藏根深達一·七至三公尺，故宜選土層深厚，通氣及排水良好之粘質壤土或砂質壤土。蘆筍喜肥沃的土質，所以栽培時，宜施多量有機質肥料及氮素肥料，可增加產量。生長時最忌強酸性的土壤，土壤酸度以酸鹼度五·八至六·七間微酸性土壤最好。

採綠筍優良品種

加州大學三〇九：植株生長茂盛，嫩莖粗大，大小整齊，扁平者少，尖端緊密，形狀良好，未受光之嫩莖為黃色或白色，一旦出土受光即呈紫色而後變成綠色，不會因受光而影響品質，惟土壤過乾

時，嫩莖尖端易變細，成為頸狀，本品種抗銹病性中等，褐斑病發生較多。

美麗華盛頓：一九一三年 Mor-Son 教授所育成的品種，在本省氣候下，自播種後一百天即有開花現象，植株生長強健，抗銹病，嫩莖大，形狀好，扁平嫩莖少，嫩莖一旦出土受光即呈紫色而變綠，惟尖端鱗片稍易受高溫影響而散開。

加州五百號：一九四三年加州大學，由美麗華盛頓種選拔淘汰後所育成的，生長強健，茂盛早生，嫩莖發生數多，嫩莖大小整齊，扁平者少，尖端緊密，形狀優良，抗銹病性較美麗華盛頓差。

目前本省使用由美麗華盛頓植株採種的種子頗多，因為這種第二代的植株會出現劣性的形質，生長不整齊，影響幼莖的形狀和品質，在高溫下幼莖鱗片更易展開，為了生產品質優良之綠蘆筍，務需



蘆筍製罐前級選別(保成)



蠶豆適於水田冬季裏作，在二月採收綠豆莢。這時期市場剛好缺少豆類蔬菜，蠶豆含有蛋白質及碳水化合物等，營養豐富，做成炒蠶豆，也可以作炸豆，味香可口，極受一般家庭主婦歡迎。

在本省蠶豆有新竹二號、新竹六號及大粒種等，但其三種中，最適於蔬菜用的品種是「新竹二號」。

在受過颱風損害的稻田，可以栽培，並兼綠豆之用。其作播種適期是十月中旬至十一月上旬，播種期太晚，氣候轉冷，會逐漸減少綠豆莢收量。

新竹二號是中生種，播種至採收種子約需一百七十五天，綠豆莢在二月中旬至三月上旬收穫，上萬莢莢可以作飼料，植株矮翻可作綠肥之用。

新竹六號是早生種，生育日數一百六十天，粒小，適作綠肥，也可以採收綠豆莢。

大粒種是晚生種，在本省因其生長期過長，結莢少，沒有蔬菜栽培的經濟價值。

在南部栽培，花少不結莢的原因是氣溫過高。蠶豆與其他豆科蔬菜不同，在生長中要形成花芽，順調地開花結莢，必需有一段的低溫時期。在冬季氣溫較高的地區，莢葉常常繁茂而不結莢，因此蠶豆適於台中以北栽培。

蠶豆適於表土厚的粘質壤土及壤土生長，土壤水份以八十%最適宜，過於乾燥會減少收量。

整地前先撒堆肥，每十公畝施用一千公斤，石灰六十公斤，過磷酸鈣三十公斤，氯化鉀十五公斤，若多施三十公斤，草木灰對蠶豆生長更為有利。畦面寬九十公分，溝寬三十公分，每畦種二行，行距六十公分，株距新竹二號五十公分。

種子先經消毒後，浸水十二小時陰乾播種。穴深一公分，每穴播兩粒，用完熱堆肥覆土，每十公

適水田冬季裡作的 新二號蠶豆

畝(一分地)種子量約二公斤，發芽後十公分高，拔除生長較矮株。蠶豆密植，會使植株分莖少，陽光照射不足，更由於通風不良，容易發生病蟲害，因此影響產量。

當本葉展開時即施二十公斤尿素，蠶豆的分莖是從主莖基部發生的，生長初期根際切勿不要覆土過厚以免減少分莖。

發芽後二十天開始生長分莖，在開始分莖前應作輕度培土，厚土二公分。

新竹二號的有效莖數是六莖，在蠶豆長出六莖時，行除草、追肥及培土。培土厚度約五、六公分高，可將土培在莖間，使莖展開通風。

追肥量為過磷酸鈣十五公斤，氯化鉀十五公斤。生長期間常行灌溉，除草一二次。

受颶風損害稻田 可兼作綠肥利用

幼期注意夜盜蟲為害，如有發生時，可噴二十五多D D T 乳劑五百倍。蚜蟲不僅在莖葉為害，同時會媒介紋毒素病阻礙蠶豆的生長，需用馬拉松、依必安等藥劑提早防除。潛葉蠅會在葉片中蠶食葉肉，可用依必安一千倍液殺除。

蠶豆的主要病害有：褐斑病、銹病、輪紋病以及紅色斑點病等，自培土後每隔十天噴辛乃浦劑三十四次除治。

綠豆莢要在豆粒未硬化前豆粒充實，包含線着色良好時採收。如要採收種子，需在豆莢褪綠色變黑時，分三四次收穫，經晒三四天後脫粒乾燥，種子產量每十公畝地約一百二十公斤。

蠶豆除作蔬菜用以外，製造冬粉、炸蠶豆(蠶豆花)等的需要很大，目前本省生產量尚不足，每年需要進口蠶豆。因此蠶豆栽培前途至為樂觀。(陳培昌)

註：嘉義縣義竹鄉頭竹村九十九號黃駿超等位農友來信詢有關蠶豆問題，請參考。

購用純正的種子。

需育成強健筍苗

播種：蘆筍的發芽適溫為攝氏二十五至三十度，本省氣候除中北部十二月至二月外，其他月份隨時可以播種。

蘆筍苗的良否影響將來的產量很大，苗床的行株距太密，則無法育成健旺的苗，播種密度以十二×十公分為適，準備苗床四十至五十平方公尺，可供十公畝地本圃的株苗。種子宜先浸漬溫水(攝氏三十度)經四十八小時，撈起風乾，再用「賜保根」或「好速殺」拌種消毒，每一百公克種子用藥二公克。

苗床橫向先用小竹子，每隔十五公分壓成深一分的播種條溝，然後每隔十分播種一粒，播畢即覆土二至三分再覆蓋稻草，稻草需先浸水，以便灌水時水分平均滲入畦面，促進發芽整齊。

苗床管理：播種後的氣溫在攝氏二十五度左右經七至八天發芽，在攝氏三十度左右，則經五至七天即可發芽。除去播種時所蓋稻草，但播種溝中間的稻草宜留下，可防畦面水分蒸發，以免過於乾燥影響幼根發育伸長，並可抑制雜草叢生。以後視天氣雨量分佈和土壤的乾濕情形酌量灌水，但不必太濕，經常保持五十五至六十多的土壤水分，最為理想。

發芽十五天後開始追肥，每公畝(一厘地)施用○.八公斤的尿素或一.六公斤的硫酸銨，並除去太密株苗，後行中耕、除草。

UC三〇九號褐斑病發生較多，宜在株苗十分高時，噴「大生E七八」四百倍液三至四次。

若苗圃管理良好，在三至四個月即可定植，但實際上育苗五至六個月後，始能判明雌雄株，定植株苗以七十公分高，地下莖直徑二.五至三分，每株有十五至二十條貯藏根，分蘖數九至十二枝為標準，據試驗結果，大苗栽植以後的產量遠較小苗為高。

(未完·下期續)