

有前途的加工外銷蔬菜：

# 綠蘆筍、抱子甘藍、青花菜

台北區農業改良場農藝課長 王進生

## 綠蘆筍

綠蘆筍不但比白蘆筍營養豐富，且質地脆嫩可口，是歐美人士日常高級食品之一。本省種植綠蘆筍，不但適於冷凍外銷，且可內銷，尤以夏季颱風後，市場缺乏鮮菜供應時，正可解決菜荒問題。

高屏地區多種條件很適合冬季生產綠蘆筍，將來高雄小港國際機場開闢國際空運後，可將綠蘆筍實施急速冷凍，運銷美國。如能在聖誕節至一、二月間供應，價格一定很好，但必須採取一貫性產品處理作業，以確保品質。

美國綠蘆筍的消費量很大，近年來，美國國內綠蘆筍生產逐漸衰退，正是本省綠蘆筍打開美國市場的最好時機，應該盡速推廣栽培。

綠蘆筍的栽培方法，除了栽植密度、培土厚度和採收方法等之外，其他大致和白蘆筍一樣，照理是可以順利推廣的。可是實際上却有一些困難問題等特解決：

(1) 由於本省氣候條件特殊，蘆筍在採收期間必須留莖。留莖構成的遮蔭，對「白蘆筍」的軟白化是有利的，但對綠蘆筍，却因阻礙葉綠素

形成，致使顏色較淡，品質降低。留莖固然是維持產量所必需，但也不能因而影響品質，將來應加強研究，決定可以兼顧產量和品質的留莖數和留莖方法。

(2) 施藥防治病蟲害時，除了選用低毒性農藥以免遺留殘毒之外，最好是在通風良好的地方實施集團栽培，以利施行全面防治。同時又應遵循預防重於治療的原則，盡量在採收期以前施藥。

(3) 綠蘆筍的呼吸量大，採收後品質迅速變劣。為保持原料鮮度，採收後要迅速處理，而且須有預冷設備。

## 抱子甘藍

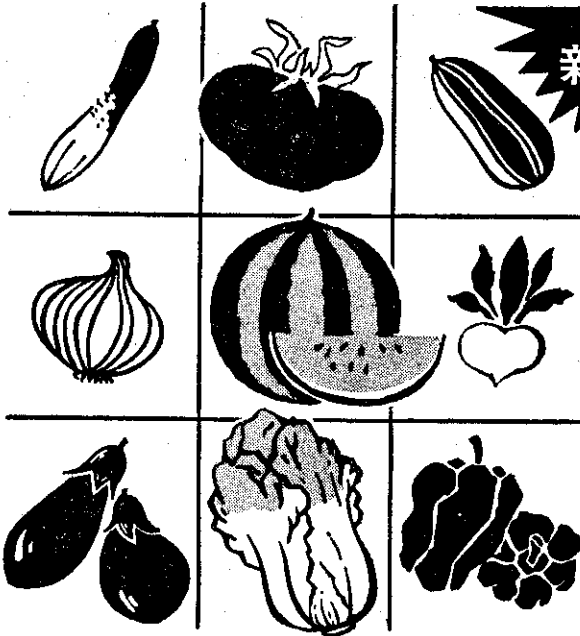
抱子甘藍雖然早自民國二十六年即在本省開始試種，但是因受氣候條件和市場的限制，一直沒有發展為經濟栽培。光復後，為了供應在美軍的消費需要，有蘆洲鄉榮農李漢章先生開始獨家生產。以後，台北金山農場開始冷凍外銷，才被認為是本省具有前途的加工蔬菜之一。

純就氣候條件來說，本省適合抱子甘藍栽培的地區確實有限。抱子甘藍在苗期和生育初期雖然尚耐高溫，

# 蔬菜收成的保障

最新

蔬菜病害綜合防除藥劑 雷彈K



\*從育苗至收成全期防除病害 效果顯著可靠。

特點：

- ① 適用各種蔬菜，防治病害的範圍廣泛，保證藥效。
- ② 專治白菜的嵌紋病、軟腐病、或細菌感染的各種病徵。
- ③ 對易於發生的苗立枯病、紫紋羽病、露菌病尤有特效。
- ④ 高溫氣候連續噴霧，亦不生藥害。
- ⑤ 價格便宜，長期使用，十分經濟。
- ⑥ 500倍的水溶液，可適用任何病害

《原裝進口》

最新殺菌劑

# 雷彈K

# 金鳥



《說明書備索》

本社：大日本除虫菊株式會社  
台灣總代理：新 豐 行  
台北市迪化街一段65號 電話：545627 · 516702