

# 豐年專題討論

## 鹽薑加工出口



怎樣提高：

### 加工用薑的產量和品質？

鳳山熱帶園藝試驗所 郁宗雄·林昭雄

薑的加工製品種類繁多，台灣目前以塩漬粗製加工品為主，一般叫塩薑，外銷日本、香港等地，為數相當可觀。尤其日本因氣候關係，不太適於栽培大薑。原來，塩薑以大薑品種為適，但大薑品種晚生，日本氣候適於生薑生育的溫暖期間較短，因此不太適於晚生種大薑的栽培。且因日本農村勞力缺乏，工資昂貴，薑的生產成本較高，所以進口數量有逐年增加的趨勢。

台灣風土適於薑的栽培，但為發展外銷，必須價廉物美，必須提高單位面積產量和品質。本文就生產技術立場，對於塩薑用原料薑的栽培方法，作一重點介紹，提供農友們參考。

(一)優良原料薑應有的條件：①莖形肥大、矮胖、豐滿、端正，分蘖芽少而不發達；②纖維少而肉質脆嫩，但水分含量較低；③皮薄，肉色鮮艷；④辛辣味少或中等，氣味芳香。

(二)品種的選擇：必須選擇大薑品種，如南洋薑（別名改良薑、生番薑）、廣東薑（別名大有）等為適。竹薑則不適宜。

(三)土地的選擇：薑不耐濕，而薑的生育期適值雨季，所以應選擇排水良好的土地為先決條件。一般緩傾斜地排水良好，適於薑的生長。平地水田和低濕土地排水不良，容易發生腐爛病，宜避免。土質以有機質豐富，疏鬆而有適當保水力的壤土為理想。過於輕鬆的土壤，無灌水的山地，易患乾燥，生育亦受抑制，且易發生線蟲為害。

薑忌連栽，連栽時生育不良，發生所謂忌地病，且易發生腐爛病，至少宜隔三至四年輪栽一次。薑不耐熱，所謂天熱則無薑。台灣夏季平地溫

度過高，而強烈日照又伴以高溫，薑的生育衰弱，所以種薑之地，以山區多雲霧，日照較少的地方生育較佳。又薑能耐蔭，所以適於間作於林地或果園之中。

(四)種薑的選擇：宜選莖形飽滿充實，節間短而肥壯，有光澤，無病蟲害，具有品種特性者為種薑。早採的種薑肉質不充實，含水量多，種植後易腐爛。

(五)種塊的切開：①每一種塊的重量宜在五〇至七五公克之間，種塊愈大，產量愈高，但種薑用量亦愈多，所以須視種薑來源和價格決定種塊大小。②每一種塊，至少應有一個芽，而以有二個芽為最適。

③切剖面愈小，種塊腐爛的機會愈少。④宜用薄而鋒利的刀子切開，則切口平滑而易癒合，可以減少病菌侵入的機會。

⑤種塊切開時，應檢視種塊切面的肉色。如有腐爛或變色的，應將整個種薑剔除，且切刀也宜浸入「烏斯普龍」五百倍水溶液中消毒一下，以免病菌由刀子傳至以後的切塊。

⑥種塊切開後，宜用「烏斯普龍」加水八百倍液浸種三〇分鐘消毒。消毒後放置通風陰涼處風乾二至三天，使切口癒合後栽種。

⑦種薑基部和中段的切塊，比頂部的切塊發芽較早，為使田間發芽生育整齊，便於管理起見，頂部的切塊最好和基部中部的切塊分開種植。

(六)種塊的催芽：休眠狀態的種薑，在低溫期（攝氏一八度以下）即使給以適當的水分，仍常經過一個月左右才發芽。為減少在田間的生育管理日數，使田間生育整齊，以及使發芽快速、整齊起見，種塊應先催芽。方法是把種塊平置埋入濕潤的砂中

原料薑施肥一例(公斤/公頃)

肥料名稱	總用量	基肥用量	追肥用量		
			第一次	第二次	第三次
堆厩肥	20,000	20,000	—	—	—
豆餅	300	300	—	—	—
硫酸銨	500	200	100	100	100
過磷酸鈣	300	200	100	—	—
氯化鉀	350	100	100	100	50

或砂土中，厚度約三〇公分，上蓋塑膠布保溫保濕，但不可太濕，溫度不使超過攝氏三〇度。芽長一公分左右時栽植到田間。

(8)種植方法：行距六〇公分，株距三〇公分為準。開掘二五公分寬，一五公分深的植溝(山坡地沿等高線開植溝或挖掘植穴)，施下基肥稍填以土，混和後把種塊按株距放置溝內或穴內。種塊的尾端和頂端各向植溝二邊，而不和植溝方向成一直線。種塊平放或斜植，總以新芽向上為原則。覆土厚三至五公分，然後覆草防止乾燥。

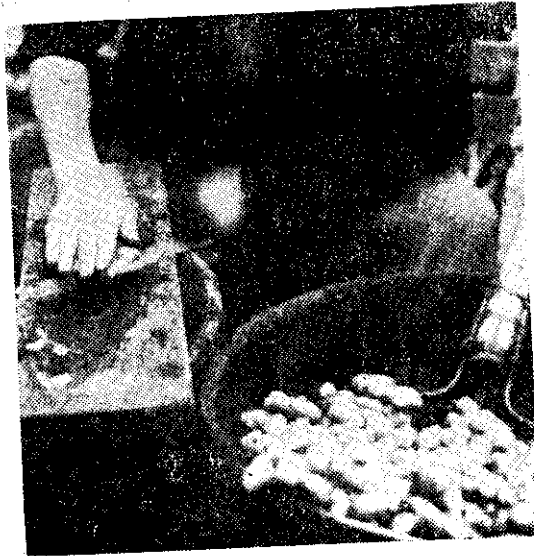
(9)施肥：薑生育期較長，肥料以遲效性的有機質肥料最適宜，可使植株生長強健，宜多施。肥料三要素中，以氮肥和鉀肥效應較高。左表是原料薑施肥一例。

(10)培土：薑在生育期中培土，不但可以防止地上莖倒伏，促進薑的肥大發育，皮薄、色澤良好，且可防止土壤乾燥，但如培土過厚，則新莖節間徒長變為細長，不適於作為薑原料。

所以培土宜薄，且分二次培土，分別於第一次和第二次追肥後施行。

(11)病虫害防治

①腐爛病：地上莖基部初呈黃褐色，然後軟化濕腐。



日本東京零售市場薑薑剖片(邵宗雄)

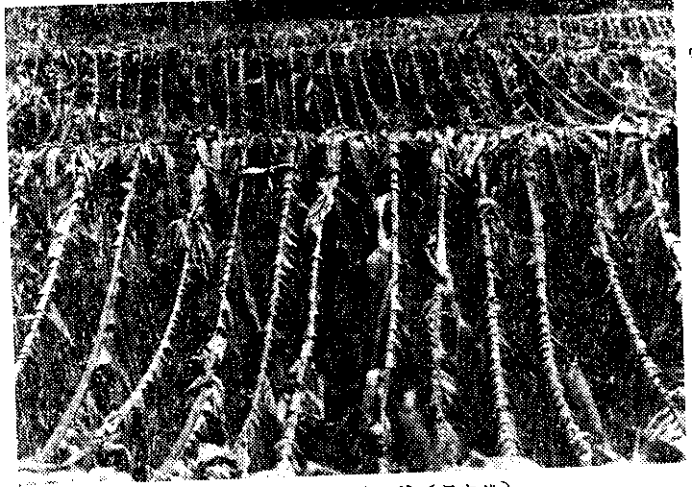
植株因而枯死，地下莖亦腐爛。應避免連栽，避免排水不良之地栽種，選用健全種薑，消毒後栽種，並注意栽培管理，使生長強健。

②白星病：葉片生灰白色三至五公厘大小的圓形病斑，上有黑點，嚴重時全株枯死。乾旱時容易發生，宜注意澆水施肥。

③根瘤線蟲：鬚根成瘤腫狀，葉片黃萎，地下莖不肥大，影響產量和品種。應輪栽，並避免輕鬆的砂質土壤栽種。必要時可用七〇%「毒線虫」乳劑每十公畝三公斤注射於土壤中。

④螟虫：食害地上部莖葉，宜用四五%「一品松」乳劑或五〇%「撲滅松」乳劑一千倍液防除。

(12)收穫：薑的成熟，可分為三個階段。當薹皮純白薄嫩，肉質柔嫩多汁之時，稱為嫩薑。繼而薹形肥大充實，皮色已稍轉黃，而纖維尚未發達，辛辣味還不弱，肉質仍柔嫩，但汁水已減少之時，稱為新薑。最後薹的皮色呈灰黃粗糙木栓狀，纖維發達，肉質粗硬，辛辣味強烈之時，稱為老薑。製造薑鹽所需原料薑是新薑，所以不宜早收，也不宜遲收。



越南薑園利用枯葉遮蔭(邵宗雄)

(13)加工：新薑收穫後應急速加工，以確保品質新鮮。收穫後所經時間愈長，纖維愈發達，皮質亦變粗，尤其在高溫時期為甚。收穫後至加工期間，不可使其堆積發熱，亦不可使其斷損，以保持薑形的新鮮和完整。

專題討論預告

- ① 發展花卉事業。
  - ② 農業職業教育。
  - ③ 果樹修剪技術。
  - ④ 水稻收穫機械化。
- 歡迎讀者們隨時提供意見或照片。