

冷凍青花菜 如何栽培？

—— 莊能雄 農藝師 台北改良菜園 ——



早栽培，但為防止因高溫影響花蕾，發生紫色斑點，並為降低生產成本，宜利用秋季農閒水田裡作栽培。

①密植栽培：冷凍用青花菜，對花蕾大小並不苛求，為提高單位面積產量，宜採用密植栽培，以採用畦上行距四十公分，株距二五公分為宜。

②注意施用肥料防止空心：若土壤缺硼或植距過寬，易使苔莖發生空心，不適宜作冷凍原料。為防空心，定植前每十公畝施用硼砂一公斤作基肥，生育後期澆水用量不宜過多。

③施肥病蟲害防治：青花菜於莖葉充分發育後，即轉為花蕾急激發育，此時需要多量的氮素，應補充追肥，生育初期應注意氮肥及鉀肥的施用，使植株發育健全，再於花蕾形成期

青花菜適合本省秋冬季栽培，可利用農閒的水田裡作栽培。

④適宜的品種：冷凍用青花菜以花蕾緻密，小花密閉，色澤濃綠，苔莖無空心，苔梗短，無虫傷、腐爛及其他不良性狀者為佳。品種有：Peachan, Pacific Early, Spartan 三種，苔梗較短，花蕾緊密，空心率低，解凍後品質好。

⑤栽培適期：早生種雖可提

施用尿素一次，促進花蕾形成良好。生育後期植株發生缺肥，莖葉雖大但花蕾瘦小，品質亦差。為使順利生長，宜多施有機質，十公畝肥料用量為腐熟堆肥一、八〇〇公斤，過磷酸鈣四五公斤，氯化鉀一八公斤。

青花菜易發生露菌病，生育初期每隔七至十天噴射一大生七八，其他病害有黑腐病、根朽病。虫害有蚜虫、夜盜虫、青虫及黃條葉蚤等，防治法請參照植物保護推廣方法。

⑥採收及處理：花蕾充分發育長大，尚未形成花粉前採收為宜，此時採收的花蕾，各枝梗尚短，每一小枝梗的花蕾，中心小花蕾緻密未散開，幼嫩，味甜而脆，宜作加工原料。為保持新鮮度及品質良好，採收後應以最迅速的方法送至加工廠，予以加速冷凍加工或低溫儲藏。



塑膠棚栽培蔬菜 (洪祖仁)



特選春夏季栽培各項優良種子備齊!!

甘藍、蕃茄、西瓜、甜瓜、洋香瓜、胡瓜、南瓜、長茄、花椰菜、結球白菜、甜椒。

其他日本、外國進口優良品種，信用可靠，價錢公道。

認明註冊商標 外地利用郵匯

歡迎賜顧!!

各地種子行有售

新和種子行

地址：嘉義市西門街九號
電話：3479
郵政劃撥：31962



死鼠無毒，人畜無害，安全可靠。

最有效！最經濟！

殺鼠靈毒餌餅

農復會、農林廳、糧食局 共同推荐
台糖公司、台灣省農會
台北市政府衛生局家鼠防治專用
台灣省鼠害防治推行委員會 長期採用
本公司加工供應《獨家供應》

嘉泰企業股份有限公司

公司：台北市仁愛路三段26號二樓
電話：776815·782796
工廠：台北縣中和鄉員山路100號
電話：96-5466