



小胡蘿蔔，剛好夠一口（許崇碑）

新興外銷加工作物 小胡蘿蔔

丁一公、カ、X、カ、X、カ、X、カ、X、カ、X

陳培昌

新竹區農業改良場，為研究新興加工外銷園藝作物，獲得國貿局推廣外銷特種基金補助，研究發展加工外銷作物。

目前已試驗成功一種新的加工外銷作物——小胡蘿蔔，並與食品工業發展研究所合作做加工實驗。

本刊特請新竹場農藝課長陳培昌先生，就小胡蘿蔔的栽培做一簡單介紹。

小胡蘿蔔是胡蘿蔔的一種，屬於小型，其植物體與普通胡蘿蔔完全一樣，只是根部短小而已。

播種栽培後七〇~八〇天即可開始採收，根長約十公分，與香烟一樣長，根直徑二公分，一根重量二〇公克。

依照目前條播方式，每十公畝（

一分地）地可收到二、三〇〇公斤。

為了解小胡蘿蔔的適應性，改良場分別在苗栗竹南崎頭的沙丘地，和在新竹縣竹北鄉的沙質壤土地作栽培試驗。

據竹北試驗農戶戴金水表示：種植小胡蘿蔔和大胡蘿蔔並沒什麼不同，他覺得可能選比大的胡蘿蔔更簡單

些。因為小胡蘿蔔並沒有發現什麼病虫害，栽培期間也較短。但須注意不要施用過多的氮肥，也不要施得太晚。一般在種後七〇~八〇天即可採收，根部長度約為十公分，大約是一支香烟的長度。

過遲採，根部易繼續長大，失去小胡蘿蔔的特性，降低經濟價值。

從國外引進來的二個品種 BC (Baby Carrot) 和 BB (Bunny Bite)，據初步的試驗結果，以 Baby Carrot 的產量較高，但是經過分級後根重在一五~二〇公克（適當的重量），以 B. B. 占八一·一六% 較高，而 B. C. 只占六九·〇三%。

現在正在進一步研究小胡蘿蔔播種栽培方法，使能提高單位面積的產量。

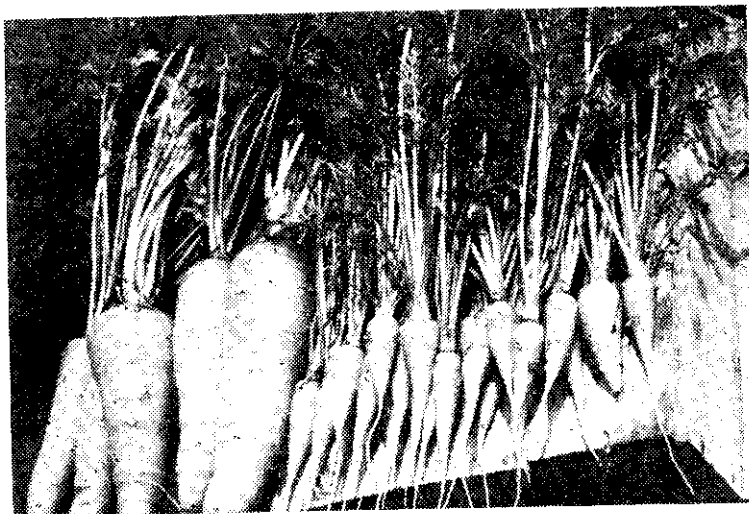
我們希望每十公畝有四、〇〇〇公斤以上收量，以便推廣加工原料栽培。

小胡蘿蔔，根色鮮紅，讓人一看，即會引起食欲。西餐盤上的蔬菜是綠色的，小胡蘿蔔是紅色的，所以在習慣上都要放小胡蘿蔔，來點綴餐桌。在國外一般家庭也都普遍食用。

小胡蘿蔔的加工，由食品工業發展研究所試驗研究，對保持顏色、脫外皮及裝罐、裝瓶方法已經得到最適當的方式。

小胡蘿蔔可以裝罐、裝瓶及冷凍。新竹區農業改良場已經將收穫的小胡蘿蔔贈送許多給食品加工廠加工，並將樣本送往國外，在歐美獲得良好反應。某家公司表示一年間可以推銷二〇〇萬公噸小胡蘿蔔，由此可知小胡蘿蔔具有樂觀的前途。

世界上的小胡蘿蔔，品種很多，為達成推廣目標，正在引進各國的品種，觀察特性，試驗最適合工廠原料的栽培方法，以發展小胡蘿蔔加工外銷事業，增加外匯收入。（台視「快樂農家」五月十日播出）



左：普通胡蘿蔔，右：小胡蘿蔔（許崇碑）