

我種

胡羅蔔

賺錢！

陳益裕專訪

締結胡羅蔔姐妹市

美國加州愛森陀市東方約十里路的赫特維拉(Holtville)小鎮，盛產胡羅蔔，譽為「世界胡羅蔔之都」，正與將軍鄉締結姐妹市，目前由有關方面聯繫辦理中。但聽說那兒的胡羅蔔，根形比較狹長，單位面積產量也不怎麼高。忠社一位戴姓農友就說：

我們栽培的胡羅蔔，多數肥滿端整，外皮光滑，肉色好，又沒什麼細根痕(瘤目)，看起來很可愛。

也許，將軍鄉天然環境適合胡羅蔔的生長，大家又有多年種植經驗，所以發育好，味質鮮美，非常受外界歡迎。近年除了供應全省各大市場外，最重要的是外銷香港、新加坡。像今年三、四月間，遇到豐收季節，時價又高，每分地最少淨賺七、八千元，如果多種幾分地的農友，所穫的收益就更多了，難怪大家都笑哈哈的。

胡羅蔔喜冷涼氣候，氣候過於炎熱，則生長困難。在將軍地區，早期在八、九月下種，利用蔗園間作，年底收穫。晚期是在十一月、二期水稻收割後播種，這一期氣溫稍低，栽種面積最多，約三五〇公頃，將來收量也最好。

整地前多施堆肥

胡羅蔔屬於塊根類，土壤對品質與色澤的影響很大。將軍鄉一帶的田野，都是疏鬆、肥沃的沙質壤土，十分適合。西甲一位施園策農友說：土壤太沙性，容易乾旱，使胡羅蔔根部發育不良，大粒重了也不好，雖然胡羅蔔色澤比較濃，但根部膨脹受阻，形狀也不端整。

播種的時候，如是單作，通常採用三尺寬的平畦。土要仔細翻耕、耙碎。好多農友都認為：整地前多施用堆肥，堆肥要充分腐熟，不能再有多量殘留物，否則會使胡羅蔔多發鬚根，及發生瘤目，這樣根形不雅觀。

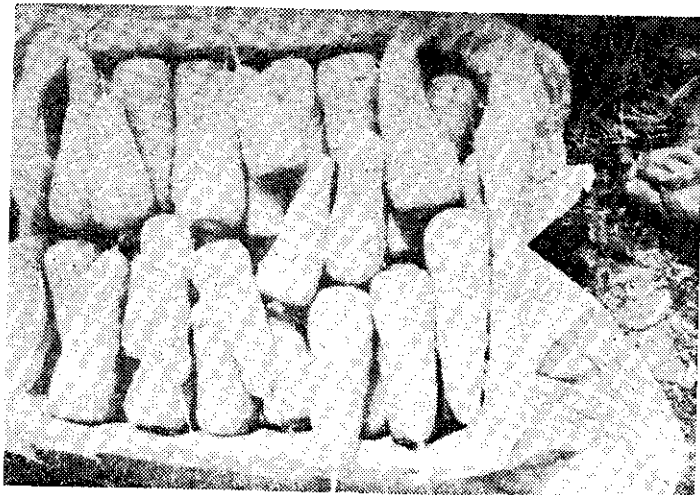
胡羅蔔可以連作，連作可使肉質密緻，而且色澤鮮艷。但是容易發生病蟲害。農會張國治先生說：假設在栽培前一、二星期，全面撒布石灰或氫氧化鈣，並予耕鋤入土，便可減少病蟲害的發生。

目前，大家採用的是日本「藤田紅心大五寸」，它的葉色淡綠，葉形中大，根形為長圓錐形，尾端圓，皮細光滑，橙紅色，心部小紅心，甜脆。自播種到收穫約需九〇—一〇〇天左右，是一種適合冷凍用的品種。

注意播種用心間拔

胡羅蔔生性強健，栽培容易。不過要想有好收成，埃頭寮一位篤農家黃國珍說的，還是要好好的照顧。

栽培胡羅蔔要怎樣管理格据他個人的經驗是：



胡羅蔔裝箱銷售

種什麼農作物，收成好，會賺錢呢？要是問起將軍鄉一帶的農友，他們都說，紅菜頭！

紅菜頭就是胡羅蔔，在將軍鄉的區汪、西甲、忠社、埃頭寮等幾個村莊，栽種多年了。這裡是台南縣濱海地區，有捕魚的，有晒塩的，作農人家也占不少。

稻米、甘蔗、玉米、蘆筍、洋菇：樣樣都生產，但看起來，還是胡羅蔔最突出。

由於土質適宜，水源豐富，加上人工管理得當，種出來的胡羅蔔，一顆有一公斤重，一分地有一萬五千斤的最高紀錄。本省台北近郊、虎尾、南市、安南區等處，也有分布，但都是零星栽培。論規模，將軍鄉要算第一！



—胡蘿蔔收穫—

注意播種：胡蘿蔔種子極細小，爲了促進發芽，如天氣晴旱時，要做適量的灌水，使土壤保持適當的濕潤。比較流行的是畦面條播三行，疏密宜均勻，下種後用脚或鋤面輕壓，使種子與土壤密切接觸。行間弄些稻草或草蓋更好，不使地面土層固結。

用心間拔：第一次在發芽後二、三星期，這時候有二、三枚本葉，只間拔密生部分。等到本葉六七枚，行第二次間拔。最後一次，依適當株距每離三寸留一株，所留下來的是發育中等而張開性的植株。粗大直立的劣苗都應間拔掉。

除草培土及時灌溉

除草培土：胡蘿蔔初期生長緩慢，所以防止雜草叢生非常重要。過去用手拔，現在也有人家用殺草劑，如多谷(TOK)乳劑噴洒畦面。在最後一次間拔，要順便進行輕度培土，以免根頸露出土面，曝曬陽光變爲綠色，影響品質。但進行培土時，應避免傷害根部，以免生育受阻，而且根身的肥大速度變慢。

及時灌溉：胡蘿蔔初期生育，土壤要能有適當水分，尤其本葉五、六枚展開時，根部已開始發育肥大，如果土壤太乾燥了，根部皮層容易引起纖維化，尤易於發生裂根的現象，所以要設法灌溉。但到後半期，盡量保持乾燥狀態，免得根發生

軟化腐敗的情形。將車鄉一帶地下水豐富，可利用幫浦抽水，必要時便行灌溉，這是栽培成功的一大保證。

適當施肥促進生育

適當施肥：胡蘿蔔消耗地力大，施肥還是很重要的。但最着重有機質肥料，多撒布些好處。化肥方面，不能單施硫酸銨、尿素類，以免植株徒長。氯化鉀的施用，也十分要緊。追肥可以分兩次，在畦肩兩側條施而下，不過要在發芽五、六十天前施完。

黃農友還說，將軍地區勞力比較充足，我種胡蘿蔔的農家，都能認真田間管理工作，如果管理得當，一定有好收成。但是胡蘿蔔生育過程中，最怕刮南風，因爲南風吹襲，胡蘿蔔地上葉部，容易失去水分，會枯乾，發生黑褐色的小小病點，而且容易有抽苔現象，不過這現象並不常見。

胡蘿蔔收穫後，約需百餘日，便可以收穫，普通都是一次全部收穫。因爲農家們賣給當地商販，商販找人採收，當場挑選形質齊整，色澤優美的，裝運送國內外市場。少數分叉者、粗皮者、裂根者都淘汰，自己帶回家，餵家畜家禽。

有不少農友說：胡蘿蔔賣給當地商販，並不值錢。像今年三、四月間，一公斤五、六角，但商販一經轉手，費了兩三倍。只是一手交貨，一手拿錢，比較方便而已。

希望加入專業區

目前，將軍鄉種植胡蘿蔔面積逐年增加，已經成爲當地最大宗的作物。所以有人希望政府能夠列入蔬菜專業區，實施共同運銷，增進農友更多的收益。

胡蘿蔔富含維生素，容易消化，適於煮食、炒食。可以冷凍、脫水、製罐。將軍鄉天然條件好，是胡蘿蔔主要產地，大家認定是現金作物，栽培興致高。近年來外銷香港數量很大。如果將來能開拓日本市場，大量外銷，必能給地方帶來繁榮。

利用農產副產物製做草汁粉

「豐年」二十四卷十五期四十六頁介紹「牧草可製草汁粉」之後，有很多讀者寫信來問有關草汁粉如何製作的問題，現將這些問題綜合解答如下：

任何的青葉中都可榨出汁液來，其中都有蛋白質，所要考慮的是成本及有無毒素的問題。利用牧草製草汁粉並非新發明，外國已有工廠在製造。在本

省由於一方面買大機器太貴，而且亦沒有一片一兩千甲的平坦牧草地來供應大機器的原料，因此必須靠自己的研究發展。

台灣今後利用草汁粉的兩大原則是：

(1) 利用農產副產物如甘薯莖、甘蔗梢及綠肥作物如紫雲英、苕子。

(2) 化整爲零，用小型機械就地取材，就地使用。所得的蛋白質盡量不以乾燥水保存，而以新鮮狀態利用。例如有二兩千頭豬的農場，就值得自行設計一套機械來做。

在今後兩年之中，還不能有確實的實驗資料發表。現僅提出幾點意見，以供參考：

(1) 豆科莖葉含蛋白質較多，應該盡量利用紫雲英、苕子及花生莖、豌豆莖來加工。甘薯莖蛋白質次於豆科，禾本科者更差。

(2) 先用切草機將原料切短，再放入打漿機中打爛，然後用壓汁機壓出液汁。

(3) 榨汁後的草渣可以餵牛。

(4) 得到的汁液，加酸液(如瓊酸)使酸度成爲四度左右，蛋白質會凝結沉澱。

放置一段時間後倒出上面清液，再將下面沉澱的蛋白質倒進一口布袋，掛起來使水分漏出，便可滲入飼料中餵豬雞。

大規模製造時可用離心脫水法、真空濃縮法，甚至在水泥晒場上晒乾。

(5) 打漿機壓汁機大小按各人要求而設計。可請成大機械系陳朝光教授協助。(黃嘉)