

# 馬鈴薯栽培

李增宗

金門無病毒馬鈴薯的栽培，承農復會及台大農社山地農場的協助，在經費上技術上與人員訓練上，給予全力支援；使得這一工作能在短時間內達到全面推廣的目的。

金門馬鈴薯自六十三年正式列入加速農村建設計畫，在當年十月分開始由金門農試所進行播種期試驗，並選擇十戶篤農試種，其中徐萬福農友栽培者，產量最高，每公頃產量高達五萬五千餘公斤，依當年時價計算每公頃產值逾四十五萬元，因此引起了廣大農友的栽培興趣。

六十四年十一月初，繼續自台大農社山地農場引進原種，在金門農業試驗所所屬太湖農場經營三公頃採種田，以備來年就地採種，就



馬鈴薯採種 (陳培昌)

地供應農民栽培之需。另由豐原農會引進種薯四七〇箱，推廣全島十三個區域，二八五農戶免費供應種薯，總數二萬一千餘公斤，栽培面積達三十公頃；其中以榜林區栽培面積最多，約占全數四分之一。目前已屆收穫期，初步抽樣調查結果，平均產量在二萬餘公斤，唯產量高低相差很多，小薯比例多，處理困難，影響收益，必須配合加工，並就栽培技術上加強研究改善與指導。

## 11月中適播種

依據本所六十二年播種期試驗結果，十一月中旬播種者，產量最高，平均每公頃產量為三〇、〇〇〇公斤，株高二八·二公分，單穴產量六〇〇〇公克，元月分以後播種者產量遞減，株高遞增，容易開花。元月中旬播種者每公頃產量二五、〇〇〇餘公斤，平均株高六一·四公分，單穴產量五二三公克。二月中旬播種者，公頃產量降至一五、〇〇〇公斤，平均株高六八·六公分，單穴產量三〇九公克。此與金門島風土氣候息息相關。

馬鈴薯的栽培方法，豐年及農業周刊常有報導，有些是引用國外栽培資料，有些是台灣栽培的經驗，大體不差。但每一個地區自然條件不同，往往無法完全仿效，除種薯風土氣候外，其中以基肥、

覆蓋、灌溉、留枝、防霜的影響最大。茲就兩年來實際栽培觀察經驗，摘要說明如下：

## 種薯萌芽要適度

馬鈴薯播種前如芽眼尚未萌發，應利用硫酸銨一二〇倍浸種一小時催芽，切塊以無箱盛裝，每天以陽光照射半天，連續一周，待芽體長至一公分左右，再定植。

一般小薯及底芽萌發較慢，必須另行催芽，分別播種，以免發芽不齊，影響管理與採收。

## 基肥最重要

馬鈴薯正常生育期僅三個月左右，基肥必須提前大量施用，每分地可施用二千公斤以上的堆肥，或五百公斤以上的雞糞，栽培後一個月內再施用一〇〇公斤複肥二號或四號。

## 適當覆蓋培土

本島冬季雨量少，且多屬沙地，作畦時不宜過高，播種宜淺，並以落葉覆蓋，以節省灌溉用水。培土過厚，底層小薯多，且莖部距根際愈高的部分愈柔軟，容易因風吹與地面磨擦致死，影響產量。

## 早期水分不要過多

馬鈴薯播種之後，早期只要保持土壤濕潤，不必灌水過多，以免表土堅實，必要時以灌溉為宜，五〇天以後水分可酌量增加，至收穫前兩周再予縮減。

## 地上莖選留兩株

馬鈴薯播種後，每穴會發生三、五株，只宜選留二個健株，其餘剪掉，使其養水分集中供應，植株健壯，發揮其吸收同化的功能，但不可只留一株，否則易遭風害。

# 金門推廣

金門農業試驗所所長

## 注意防霜

霜害首重預防，多用鉀肥作基肥，不使莖葉過分柔軟。霜前多加灌溉，降霜的當天凌晨太陽未出前，隨即將葉面加以噴水，受害後仍繼續加以灌溉施肥，以一、二份尿素作葉面施肥，或以台肥二號或四號追施一次，以促進其恢復生機。如心芽受害，可切除，以促使側芽發育。

## 馬鈴薯吃法多

馬鈴薯在歐洲許多國家，均當做主食，正如米飯在亞洲一樣。我特函請在西德攻讀的友人盧君，提供一些吃的方法，介紹如下：

### (1) 馬鈴薯脆片

以鉋刀或切片刀將馬鈴薯切成薄片，以未滾的溫水預先酌加食塩少許，再將馬鈴薯傾入，數分鐘後撈起曬乾儲存，待食用時打開，以植物油摻入動物油混合下鍋炸，炸後摻細塩或細糖或紅青椒粉，為下酒佳品。在德國很流行，每包二五〇公克，售價約台幣三〇元。

### (2) 馬鈴薯蒸糕

## 高粱與馬鈴薯釀酒比較表 (液體發酵)

原料	重量 (公斤)	發酵時間	產酒量	每百公斤原料酒量
高粱酒	高粱皮 200 20	7天	58度 70公斤	33.83公斤
馬鈴薯酒	馬鈴薯 30 白糖 3 麩皮 3	37天	54度 3公斤	9公斤

以製妥的馬鈴薯細粉加水拌勻，再加酵母粉，蒸後加佐料食用，亦可酌加雞蛋或麵粉同蒸。

### (3) 馬鈴薯丸子

將馬鈴薯加工成粉粒狀，以滾湯開水沖，攪拌均勻，調成糊狀，加入搗碎青菜肉類，搓成丸狀蒸之即可食用。

### (4) 馬鈴薯什錦

馬鈴薯去皮，於高壓鍋或平底鍋煮熟，搗碎，並加入另鍋炒好的青菜、肉絲、香菇等佐料，拌勻後食用。

### (5) 馬鈴薯炸塊

馬鈴薯去皮洗淨，切成四方條形塊狀，於植物油中炸成黃褐色，摻細塩或細糖後可食。

## 發展加

## 工釀酒

在金門，馬鈴薯大都供菜用，做法很多，有切塊油炸，再與雞塊、排骨共炒或作湯。

有切塊後摻加里粉與排骨、雞塊共炒。有切塊與肉片或其他肉類共煮作湯者。有切片炒肉者。食法很多，

但副食消耗量畢竟有限，尤其小薯之人間津。因此，最好解決途徑應朝加工製粉或釀酒發展。僅就六十四年金門酒廠馬鈴薯釀酒試驗結果提供參考(如上表)。

馬鈴薯無論在台灣或金門，都是一種值得大力推廣的作物，由於在國內栽培並不普遍，許多技術上的問題尚有待各方共同努力探討，尤其是產品加工利用方面，小薯的處理問題，更有待我們再加以研究。

其次是輪作的配合與產期的調整，亦甚重要，雖然本島栽培期以十一月分最好，但如全數集中在同一時期，勢必因盛產而跌價，影響農民收益。因此，如何有效的採用分期輪播栽培以增加農友的收益，也很重要。

馬鈴薯豐收

