

如何解決？

郁宗雄

(1) 普通在外葉或老葉不會發生。
(2) 甘藍、結球白菜、花椰菜等大部分都發生在幼葉或心葉的生長點，果菜類的花和果實也容易發生。

(3) 大部分生長點發育停止，同時發生很多的側枝。

(4) 若發生在幼葉的葉緣，其發生初期的症狀是；起先幼葉的邊緣變為褐色的白斑點，而後幼葉的邊緣全部成爲水浸狀，逐漸乾枯變成褐色。

(5) 花或果實，如番茄、甜椒的果實，大約在大豆粒大的時候，開始由痕部發生小斑點，以後隨果實的大小漸變爲大斑點，成爲「果頂腐敗病」。如胡瓜的果實長至中果時就停止再發育，果皮變成黃褐色化，果肉失去水分，繼而枯萎。

(6) 石灰缺乏症最容易發生的時期，如番茄或胡瓜是在果實肥大時較多，甘藍或結球白菜是在結球開始期最容易引起石灰缺乏症。

(7) 石灰吸收不調所引起的石灰缺乏症的原因及如何使它減少發生：

蔬菜是我們維持生活健康所必需的食糧，每天甚至每餐都不可缺少，所以台灣每年夏季蔬菜缺乏，價格上漲，小則影響家庭的經濟開支，大則影響國民的營養健康，如何解決或緩和缺乏的程度，值得重視。

缺乏原因

(一) 氣候方面：氣候因子爲造成夏季蔬菜缺乏的主要原因：

(1) 台灣夏季高溫多濕的時期太長，許多性喜溫和或冷涼氣候而又不耐水濕的蔬菜種類，這時在平地不能正常生育，甚或不能生育，而在這時蔬菜的病害又甚激烈，致使生產困難甚或無法生產。

(2) 夏季常有颱風暴雨侵襲，使土壤發生沖失，蔬菜發生機械損傷和浸水腐爛，有時陰雨連綿，阻礙耕種，操作困難。

(二) 土地利用方面：(1) 水稻第一期作和第

二次作之間的休閒期較短，夏季水田裡作蔬菜的種類受到限制。又一般水田地帶排水不良，蔬菜根部易遭浸水腐爛。

(2) 近年來都市近郊菜園發展爲新社區和工業用地的不少，菜農轉入工商業的亦多，而在工廠附近的菜園，又因工廠的大量吸收作業人員而感勞力不足，或因工資昂貴，在經營上不一定合算。

(三) 經營方面：夏季蔬菜因氣候關係，栽培管理比較困難，失敗風險又大，生產不穩定，收入不可靠，農民缺乏栽培興趣，憊倦栽培成功的，生產成本亦高，售價自然較貴。再者，夏季蔬菜生產較爲零星，貨源較少，集貨不易，運菜車輛常不能滿載，運輸費用隨着增加。

(四) 心理方面：由於秋、冬、春三季氣候適於蔬菜栽培，蔬菜種類繁多，產量高，價格便宜，相形之下，在消費者心理上，就

預防缺少硼素

硼素爲微量元素之一種，近年來在蔬菜生產地常見到硼素缺乏的現象，致產量減低。

硼素缺乏的症狀爲：上部的新葉起皺縮，葉邊反卷，葉色濃淡不均，繼而開始焦枯，擴展及全緣。同時頂芽生長受抑制，葉柄脆弱，開花結實惡劣，根系發育不良，側枝自基部發生，葉肉中央部生水浸狀微象，繼而該部橫裂成空腔。同時附近肉質變成褐色腐爛，以致莖部崩潰折倒枯死，嚴重影響品質及產量。結球白菜、花椰菜、甘藍、芥菜、蘿蔔、芹菜、大心菜、高麗菜、番茄等都會發生。

爲預防硼素缺乏症發生，宜多施堆肥、草木灰、豆餅、花生餅等作爲基肥，並於種植二、三期後施用硼素一次，在種植前整地時每十公畝施用硼砂或硼酸一公斤，最多不可超過二公斤作基肥，或以液體法均勻澆洒於畦面。硼爲微量元素，施用過多時嚴重阻碍作物生育，所以澆洒時宜均勻施用。

解決途徑

感到夏季蔬菜的種類和數量特別少，價格特別貴了。

台灣夏季蔬菜生產缺乏，在氣候上實有入力不易克服的困難，雖然台灣蔬菜生產的技術水準頗高，如果運用各種設備和保護措施，可以在夏季增產蔬菜至某一程度，但在經濟上是合算，必須加以考慮。

解決夏季蔬菜缺乏之途徑，宜在經濟性和安定性的前提下，採取因勢利導，因境制宜的原則，才能收到事半功倍的效果。

(一) 推廣夏季「全天候」蔬菜：像竹筍、綠竹筍、烏腳綠竹筍、麻竹筍、蓮藕、芋頭、茭白、寬菜、蕪菜、菱角、金針菜、草蓆、黑木耳等性喜高溫多濕，不怕風吹雨打的蔬菜，栽植之後在夏季必有收穫，產量安定可靠。

夏季蔬菜缺乏



採收

(一)事前儲備蔬菜：適於儲藏的蔬菜如洋葱、馬鈴薯、豆薯、胡蘿蔔、南瓜、冬瓜、荸薺、山藥等，在秋冬春適宜的時期栽培，進入夏季之前收穫後加以適當儲藏，然後在夏季蔬菜缺乏的時候陸續供應，來源絕對可以保證。

(二)增產耐熱耐濕的蔬菜：例如絲瓜、扁蒲、茄子、豇豆、毛豆、莧菜、芥藍、北葱等，選擇排水良好的土地栽種，仍可有相當的收穫。

(三)提倡豆食：大豆、花生、子實用菜豆（如花黎豆）、蠶豆、豌豆等的乾豆，在雨季前收穫之後，儲藏方便，營養豐富，可以隨時供食，作為夏季蔬菜，萬無一失。

至於發芽蠶豆和豆芽菜（黃豆芽、綠豆芽）的孵化，是在室內進行，風雨無阻。

(四)推介加工蔬菜：在旺季生產的蔬菜，經加工保藏之後，不但可以調節生產過剩，且可供應夏季蔬菜的不足。加工蔬菜中的竹筍、蘆筍、洋菇、菜豆、豌豆、甜玉米、玉米筍、荸薺等罐頭蔬菜，保藏方便。

莢豌豆、青花菜、花椰菜、菠菜、菜豆、洋菇等冷凍蔬菜，不失原有的風味和營養價值，更不需要罐裝、烹調方便、經濟實惠。

甘藍、菠菜、胡蘿蔔、蘿蔔、竹筍、甜椒、菜豆、扁蒲等脫水蔬菜，價廉物美。

大頭菜、蘿蔔、榨菜、芥菜、胡瓜、越瓜、茄子等醃漬蔬菜，製法繁多，色香味質俱全。

豆腐、豆乾、豆腐乳、粉絲、粉皮等豆類製品，各具風味，既營養又衛生。

過去我們對於加工蔬菜尚未重視，上街買菜，集中在新鮮蔬菜，化去不少買菜、揀菜、洗菜、燒菜的時間，今後似宜改變專門選購新鮮蔬菜的觀念，重視加工蔬菜的優點。

加工蔬菜買來即可下鍋，甚或即可供食，烹煮方便，簡單省事。在夏季蔬菜缺乏，論兩計價之時，加工蔬菜的價格可能比新鮮蔬菜便宜，一舉數得。

(六)獎勵發展高冷地蔬菜：甘藍、結球白菜、甜椒、番茄、馬鈴薯、菜豆、莢豌豆、菜筍瓜、青花菜、嫩莖高豆、胡蘿蔔等性喜

冷涼的蔬菜種類，在高冷地仍可栽培生產，但是高冷地交通較不便利，灌水困難，生產資料亦較缺乏，因此宜加以輔導獎勵，例如輔建農道、灌溉系統、集貨包裝場、水土保持等設施，平價供應肥料、農藥，加強生產技術指導和試驗改良適宜的品種，以及辦理生產貸款和共同運銷等。



地產菜乾