

**採收：**極早生種定植後四〇至四五天就可採收花球，採收宜在早上十時或下午露水乾後進行，早生種每日採收一次，遲採收花球容易鬆裂，減低花球的經濟價值。

## 小白菜

小白菜又稱不結球白菜，原產我國，小白菜耐熱性強，生長迅速。最適於夏季栽培，為台灣夏季重要蔬菜之一。

### 品種：

(1)馬耳白菜：種苗場由新加坡引進品種經純化後推廣，馬耳白菜葉柄厚而雪白，多汁而少纖維，能耐高溫多濕，生長勢強，生長期間短，味美而豐富是一種很有前途的夏季蔬菜。

(2)鳳山白菜：耐熱抗病性強，產量高，但對低溫敏感，易於抽苔，播種至收穫約需三〇天。

(3)黃金白菜：葉柄呈金黃色而得名，葉片淡綠

色，半結球性，極耐高溫，生長迅速，播種至收穫約需二五至三〇日，品質優良，晚播容易抽苔。

(4)青梗白菜：耐熱耐濕，生育日數約需四〇日，葉橢圓形，葉柄短而肥厚色青白，產量極高，品質優良。

(1)氣候：種子發芽適溫為一五至三〇度C，二〇至三〇度C生長最適，連續一星期的低溫（攝氏十三度C以下）就抽苔開花。

(2)土壤：對土壤適應性很廣，但喜歡微酸性土壤，排水和通風不良的地方容易發生病害。

(3)播種期：本省多採用直播栽培，平地三至九月都可以播種，十公畝種子用量四〇〇至五〇〇公克，撒播或條播均可。

**作畦：**土面耕犁耙碎後，施下堆肥與土壤混合均勻後作畦，畦寬一、二公尺，畦高二〇公尺左右，播種後以篩選過的堆肥覆蓋種子，上面再覆蓋一層稻草以防雨水沖洗，每天灌水一、二次，發芽後移開稻草，並利用PE網保護，使幼苗不為酷雨打擊，小白菜生長迅速，必須間拔以免生長過密而徒長，一般間拔二、三次即可。

**施肥管理：**基肥：十公畝則需堆肥一〇〇〇至一五〇〇公斤，硫酸二五公斤，過磷酸石灰四〇公斤，氯化鉀二〇公斤，於作畦前一次施入，另以硫酸十公斤，作二、三次追肥。

小白菜屬於淺根性作物，所需水量較



大，水量充足時生長旺盛，但畦面積水時易患軟腐病，雨季期間應注意排水。

**病蟲害：**請參閱甘藍病害防治。

**收穫：**播種至收穫約需二五至四〇日，視市場價格及植株生長密度而陸續採收，直播栽培收穫量較低，平均十公畝產量一〇〇〇至二〇〇〇公斤。

## 糧食局收購發芽稻谷標準

糧食局接受菸酒公賣局委託，辦理收購六十六年一期因受豪雨災害發芽稻谷，充作釀酒原料。

• 釀酒用發芽稻谷的等級及驗收標準：

發芽谷甲，水分含有率十三%以內，每公石重量四九·九〇公斤以上，發芽長度一·五公分以內，發芽谷混合率三〇%以內，發芽谷混合率四〇%以內，發芽發燒谷總混合率四〇%。

發芽谷乙，水分含有率十三%以內，每公石重量四七·七〇公斤以上，發芽長度一·五公分以內，發芽谷混合率五〇%以內，發芽發燒谷總混合率六〇%以內。

• 收購釀酒用發芽稻谷的價格為：

發芽谷甲，蓬萊種每公斤八元，在來種每公斤六·八元。

發芽谷乙，蓬萊種每公斤七·二元，在來種每公斤六·二元。

收購前項發芽稻谷，由糧食局當地管理處、分處委託其原經收公糧之各鄉鎮農會及民營碾米廠，按照上項驗收標準及收購價格辦理，並以收購農民自耕受審的本期發芽谷為限。

收購日期，自六十六年六月二十三日起至八月三十一日止。