

影響發芽，因種子為好光性而且非常細小，若土壤貫通力弱，很難出土成為苗株。

播種密度以每平方公尺800~900粒種子最理想（發芽率以85%為準）。整畦後於土壤適濕時，及時下種，藉以提高發芽率為要訣。播種後宜用疏薄的稻草覆蓋，以防止表土水分蒸發以利發芽。

如認為會發生夜盜蟲的地區，每10公畝宜使用3~4公斤好年冬處理土壤後下種，每1公斤種子價格為新臺幣1,000元。

### 施肥管理

因為生育期較短，不須追肥，只仰賴基肥就足夠生長發育了。在本葉3片時，如發現密生部，及時間拔，使株距保持2~3公分以利生育。播種密度均勻，則無須間拔。又因為密播的關係，且如在冬季

雜草難於生長，也不需除草。但如於9月下旬早期播種，田間九葉菜發生多，必須於間拔時早期拔除，以免影響生育。

土壤宜保持適濕，即保持土壤容水量的70~80%的水分，以利食用根的伸長肥大，俾使形狀端正，以及提高品質和顏色。

### 病虫害少

病虫害少，如有發生蚜蟲、夜盜蟲，應及時施藥。病害雖有黑葉枯病，但如經過種子拌種消毒，發生甚少；如有發生，宜於本葉3片時，每隔7~10天噴射大生45可濕性粉劑400倍液約2~3次。在通風良好的地區，於全生育期發生稀少，無須施藥。

### 採收及產量

凡根徑達1.2公分大小以上時

，隨時可以採收。經濟栽培分批1次採收。家庭園藝，則以先間拔大株的方式，陸續採收供於食用。

每10公畝產量約2,500~3,000公斤，目前製作栽培價格每公斤為新台幣3.5元，每10公畝收量雖不太優厚，但因為除了種子費外，其他管理生產成本低，尚有利可圖。

過時採收，則食用根的肉質變硬，須注意。

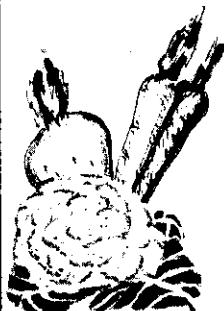
### 可生食、煮食、加工

適時採收的嬰兒胡蘿蔔，因為肉質細，且幼嫩甜，洗淨後可以生食，也可以整條食用根煮熟食用。加工者以整條食用根製罐出售。因為較一般胡蘿蔔幼嫩，必將受老幼各階級所歡迎。如與豬排或脊肉燉熟，是一道可口的好菜。又可以整條與米一起放入電鍋內蒸熟，代替紅心甘藷而促進食慾。

## 專業栽培蔬菜30種

園藝家郁宗雄先生策劃修訂

69年4月出版，24開本，全書200餘頁，專稿34篇分別由18位蔬菜專家撰稿，內容增加青花菜、蕹菜、莧菜、紫蘇、葉萵苣、蘿蔔及黑皮波羅門參等，圖版豐富，封面彩色。



定價140元 郵購另加掛號郵資9元

豐年社

台北市溫州街14號 郵政劃撥5930號