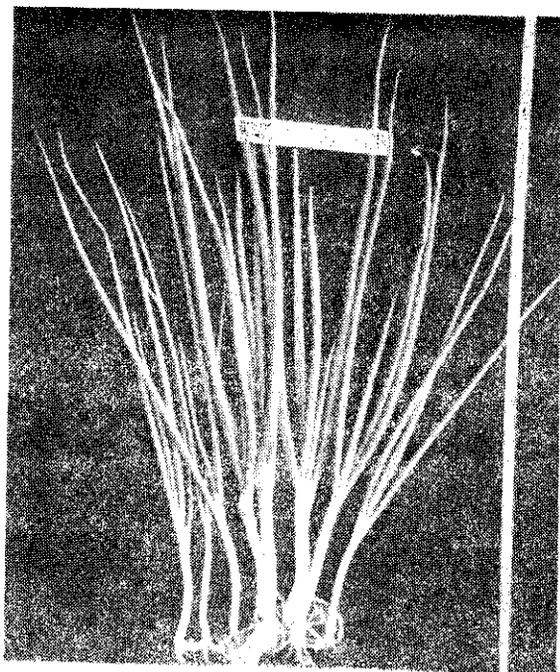


葱

栽培管理

張榮如



北葱(麥葱)

葱為蔥科原產於我國西部及西伯利亞貝加爾湖一帶，栽培歷史悠久，為國人喜愛的重要蔬菜之一，可生食、煮食、作香辛調味料，且富含維他命A（500國際單位/100公克可食部）及維他命C（500毫克/100公克可食部），也可作為藥用蔬菜，有健胃、健腦的功效。

蔥適合生育的溫度範圍大，在15~30℃均可，但還是喜歡較冷涼的溫度，本省一年四季均可栽培，因品種植株大小不同，抽苔性也不同。有的品種遇低溫即抽苔，如北蔥。有的品種則耐寒性極強，在西伯利亞可越冬。也有的耐暑性極強，甚至在熱帶可栽培。在低溫可促進軟化，所以冬季可長成大的蔥白。

北蔥·日蔥·大蔥

目前本省北部地區栽培的蔥可大別為三種。北蔥（麥蔥），在台北近郊新莊瓊林里蔬菜專業區栽培較多，性較耐熱、耐濕，葉身較細長，葉肉較日蔥稍厚，肉質較硬，葉色淡綠，分蘗少，夏季可栽培，整株連葉均可食用。

新莊蔬菜專業區農民將蔥種植於河床沖積地，為

經濟利用土地，在種植初期，行間播種短期葉菜類，如高苣等，如此可增加一期葉菜的收量，當葉菜於1個月採收後，恰可使蔥株充分發育。

日蔥（九條蔥），在宜蘭地區栽培最多，耐熱及耐濕性較差，葉身較北蔥大，葉肉薄，柔軟，品質優良，生育強，分蘗多。

宜蘭地區農民將日蔥與水稻輪作，或種在河床沖積地，以深植法，畦溝約40公分，夏季時，溫度過高，所以於早晚時間行畦溝灌水，降低土溫，但也注意排水，所以可得品質優異的好產品，成為宜蘭地區的特產，深受消費者喜愛，全年栽培面積達2,000公頃。

大蔥，葉鞘部長達30~40公分，葉濃綠，葉肉厚，葉表腊質多，分蘗2~3支，蔥白部長約30公分，品質稍硬，栽培容易，耐病性、耐寒性均較強，適合秋冬栽培，以食用蔥白為主，新店一帶栽培頗多。

栽培·定植

北蔥與大蔥以種子繁殖為主，日蔥以分株法繁殖。播種期，秋播在9月上旬至下旬，春播在1~3月。北蔥播種後45~60天定植，大蔥播種後80~90天定植，以條播法較好，條寬約18~20公分，發芽後行間拔，使株距4~5公分。苗床期間應注意定期防除病蟲害及適度灌水。定植時畦寬1.2公尺，畦溝寬0.3公尺，行距25~30公分，每畦植3行，株距20公分，每穴植2~3株，每分地（10公畝）需苗28,000株。

大蔥定植時，以行距75~80公分，種時掘深溝，苗置於溝底，定植後1個月培土，每隔3周再培土1次，培土時，用鋤頭鬆株邊的土，並隨蔥白伸長情形培



宜蘭日蔥植於水田

至最下葉基部，最好在早晨或傍晚，陰天時也可以作培土工作，勿在炎日下，土乾而熱，較易影响生育。

肥料：基肥每10公畝用腐熟堆肥2,000~3,000公斤，硫酸銨40公斤，過磷酸鈣90公斤，氯化鉀20公斤。栽植後4~6周及8周追施營養液，以每1公升水，溶解硫酸銨6公克，過磷酸鈣12公克，氯化鉀2公克，每穴灌約300C.C.，則可使植株發育健壯茂盛。

病虫害防治

葱主要的病害有锈病、紫斑病及露菌病，尤其在3~5月間锈病發生嚴重，葉表皮露出黃紅色粉狀物，是為锈孢子堆，可傳播，一般氣溫涼爽時發病多，可用65%鋅乃浦可濕性粉劑400倍；大生31500倍，50%賜加落可濕性粉劑1,500倍；47%三得錳可濕性粉劑1,000倍，在發病初期，每隔7天噴施。

在4~5月間紫斑病猖獗，葉最初呈現小型褐斑，漸擴大成紡錘形褐色病斑，邊緣為紫色或紅色，上下兩邊稍黃化，在高溫多濕時發生，其病斑上有孢子，可傳播，可用65%鋅乃浦可濕性粉劑400~500倍；6~6式波爾多液，75%四氯異苯腈可濕性粉劑400倍防治。



大 葱

虫害有薊馬及葱潛蠅，可用80%馬拉松乳劑1,500倍；50%賽達松乳劑1,000倍；90%納乃得可濕性粉劑3,000倍；真性好500~1,000倍，在定植後，每隔7~10天噴藥1次。

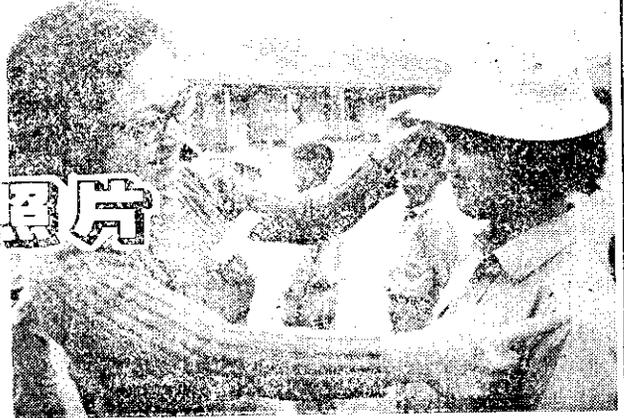
注意葱的病虫害防治噴藥時務需加沾著劑，因葱的葉表面腊質多，光滑，藥液容易溜滑掉而無法顯出藥效，加沾著劑，使藥液可長期附着於葉表，才有藥效。

以上病菌孢子均易殘留田間，傳染病害，所以種葱最好避免連作，苗床撒布藥劑，多施有機質，並合理施肥，使發育健全強壯，抗病強。

徵求

豐年畫刊 照片

題目：親情



(特寫鏡頭·彩色黑白均可)

應徵：請寄“台北市溫州街14號豐年社葉小姐”
刊出後立即致送稿酬，不用即退還。