

# 台灣綠蘆筍

## 品質改進方法的建議

林昭雄

蘆筍為目前台灣主要外銷作物之一，每年生產白蘆筍加工外銷，為國家賺取外匯高達1億美元以上。

### 綠蘆筍外銷市場潛力

綠蘆筍的風味及營養價值，尤其維他命C、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、鈣、鐵、蛋白質，胡蘿蔔素等，都較白蘆筍為高，僅在美國地區，每年的消費量約有5,200萬公斤，外銷市場的潛力甚大，為頗有前途的冷凍加工或新鮮蔬菜事業。

然而在亞熱帶及熱帶氣候的地區，要生產如寒溫帶氣候美國地區的綠蘆筍品質（嫩莖粗大、濃綠、開芒少、纖維少）的規格要求，似乎不很容易。

### 本省生產未順利推展

為了解開美國綠蘆筍市場，國內許多蘆筍同好，過去雖埋頭努力，做了不少試驗研究工作，但仍無法克服解決台灣綠蘆筍品質問題。所以一直未能順利地推展綠蘆筍生產事業。

### 改進品質的幾點建議

茲將筆者近年來，就可能影響台灣熱帶地區綠蘆筍品質的因子，加以分析探討，並建議作綜合的改進，期能提高熱帶地區綠蘆筍品質，早日開創台灣綠蘆筍事業。

#### 一、適地適作適期採收

熱帶地區生產綠蘆筍，以台灣地區的自然條件而言，雖氣溫及日照等條件較差，但如選擇灌溉方便的中南部地區，利用氣溫較適宜，病虫害少的乾季（10月～5月），選擇土壤深厚，地力肥沃，通氣及排水均佳的沖積砂質壤土，作適地適作，適期適收，則可能生產品質、產量俱高的綠蘆筍。

#### 二、選用豐產質優的品種

生產材料方面，選擇產量品質俱高的加州大學711品種，採用生產粗莖較多的雌株苗，利用株齡4

年以上的筍田，生產綠蘆筍增加嫩莖粗細度。

#### 三、栽培管理方法的改進

1. 種植：栽培管理方面，栽植方式仍採用慣行單行式，畦向走南北向，留2支母莖，並摘莖 $\frac{1}{2}$ ，以利陽光照射，增加嫩莖綠色度。株距採用30公分，覆土15～20公分。

2. 施肥：三要素用量每10公畝氮30～90公斤、磷10公斤、鉀15公斤，宜作淺度（7～8公分）條施。在強酸性土壤，酌量施用白雲石苦土石灰，增加鈣及鎂，不僅能矯正土壤酸性，又可促進葉綠素的形成，增加綠色度。

3. 灌溉：為便利採收工作，每5～7天宜隔行充分灌水1次。

4. 病虫害防治：注意病虫害防治，綠蘆筍除病害外，並宜注意夜盜虫及薊馬等虫害。

5. 採收方法：為增加嫩莖的綠色度，綠蘆筍採收時間宜在下午或傍晚，並用刀採收21～24公分長的嫩莖，而且需注意不留殘莖在地面，以免影響後來嫩莖的發育。

6. 採收後處理：採收後應儘速作預冷處理，除去田間熱，降低其呼吸熱，並放置於低溫處，儘速運送工廠作冷凍加工，以免嫩莖纖維量的快速增加，則可獲得纖維量較少，品質更佳的綠蘆筍。



綠蘆筍栽培情形