·郭正鑑·

野澤菜



可望外銷日本的新興加工蔬菜

日本的「野澤菜」，是十字花科葉菜，主要產地在長野縣，性狀與品質都很像我們的芥菜，頗適鹽漬加工，在日本與福岡縣的「高菜」及廣島縣的「廣島菜」，合稱爲「三大漬菜」。

長野縣野澤菜的生產盛期爲6～8月，其他月份如2～3月在德島與九州，4～5月在山梨與茨城，9～10月在北海道等均有生產，惟獨11月～2月的冬季迄無生產，缺乏新鮮加工原料。如果在本省於10～12月播種，做裡作栽培，至11月～2月收成，則可以新鮮或粗鹽漬品外銷日本，賺取外滙。

民國71年3月，筆者隨農發會食品加工組李組長秀，前往日本，參觀在東京都晴海舉行的「1982年國際食品展」，發現日本的野澤菜消費量很大，常有供不應求的情況，所以引進種子，希望能在本省栽培，外銷日本。兩年來，由桃園區農業改良場蔡場長財旺指導，倪助理研究員萬丁試種，農發會李組長輔導加工，已獲初步成功。茲將有關技術資料簡介於下，以供大家參考。



芥菜(左)與野澤菜比較

適於冷涼氣候

野澤菜屬低溫性蔬菜，適於冷涼氣候，最適溫度爲攝氏18～20度。耐寒性也很強，最低可耐到攝氏零下2～3度。但耐暑性較弱，攝氏25度以上時，生育就不良。

耐濕・不耐乾

野澤菜耐濕性強，但不耐乾燥。

對土壤適應性頗廣，但以砂質壤土較爲適宜。

表土深、富含有機質的肥沃地，才能生產品質優良的野澤菜。

土壤酸鹼性以pH6.5較適宜。

10～11月播種

播種期以10月上旬～11月上旬最爲適宜。

播種方法：土地耕鬆耙平後，作寬1.2公尺（連畦溝）、高20～30公分的平畦，用竹片在畦面橫向每隔20公分壓一條1公分深的淺溝，把種子播於淺溝內

，每一條淺溝播四處，使行株距各爲20公分。

種子用量：每10公畝150～200公克。

播種後，覆蓋腐熟堆肥或泥土少許，再行灌溉，使土壤保持濕潤，促進發芽。

注意：播種前，淺溝須用80%得恩地可濕性粉劑稀釋 1,000倍噴洒消毒。每公頃用藥20～30公斤。

肥料以氮素爲主

每10公畝地（1分地）施肥量如附表。

附表：每10公畝地施肥量（公斤）

	總量	基肥	追肥		
			I	II	III
堆肥	2,000	2,000	—	—	—
硫酸銨	100	40	20	20	20
過磷酸鈣	60	60	—	—	—
氯化鉀	30	10	—	10	10

基肥在整地前施用。追肥於播種後10天施第一次，以後每隔10～15天施一次。

施肥量影響品質及產量很大，如能充分施肥，可軟化野澤菜莖葉，提高其品質。

肥料種類以氮素爲主，磷鉀肥亦需適量配合。

化學肥料依土壤肥力酌量增減。



野澤菜加工

間拔二、三次

間拔爲栽培野澤菜的重要工作，通常分二、三次施行。間拔如不理想，會增加不良品，影響產量，減少收益。



低塩漬加工，冷凍運輸中的野澤菜。

病虫害防治與一般葉菜類相同。

10公畝產量近4千

裡作栽培在播種後40～50天，株高達60餘公分時，爲採收適期。如果延遲採收，單位產量雖會增加，但纖維多（老化），影响品質。

採收前若遇低溫（如降霜），雖然會增加甜味，但葉尖受霜害變黃，影响商品價值。

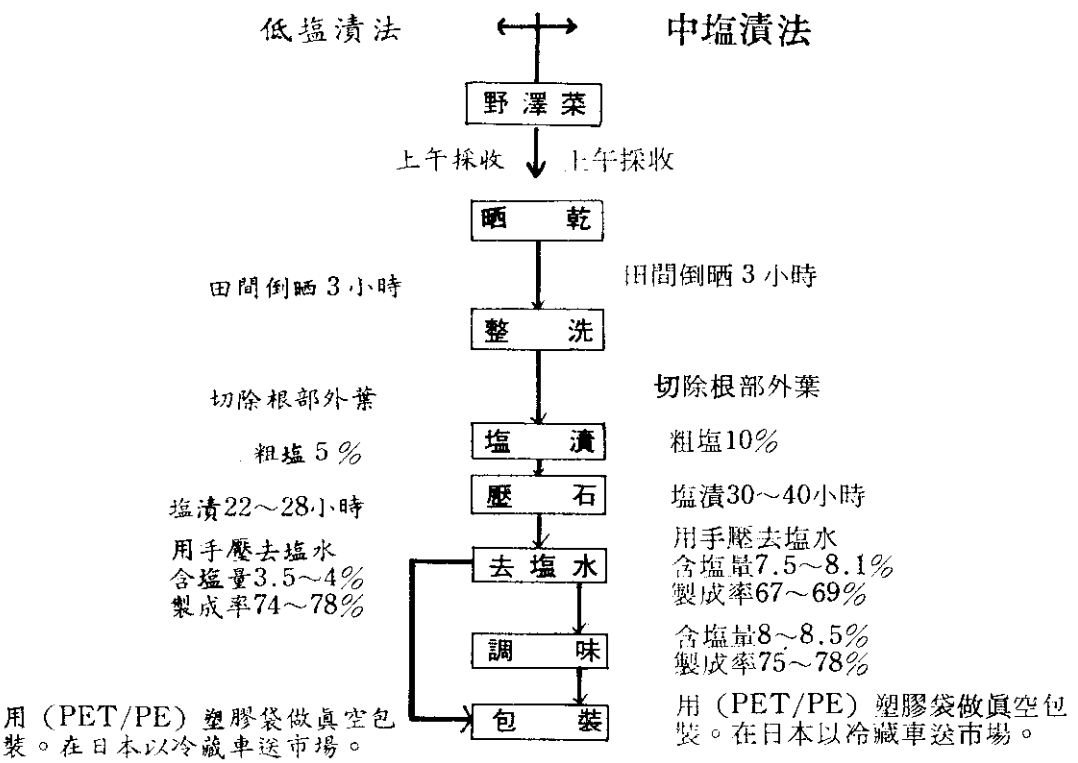
在新竹市湳雅街桃園區農業改良場內，於71年10月27日播種，72年1月10日收穫（因爲12月10日以後連續降雨，怕影响加工品顏色及脆度，所以延後至1月10日始採收。）株高達68公分，單株重量 674.3公克，折算10公畝產量爲3,853公斤。

10公畝地收支及每公斤成本：10公畝地種子費50元，整地播種1,200元，施基肥、追肥、培土1,250元，灌排水、病虫害防治等管理 950 元， 肥料、農藥1,311元，合計4,761，鮮菜產量 3,853公斤，計算每公斤成本1.23元。

加工方法30餘種

野澤菜在日本各地，因飲食習慣與口味嗜好之差異，而有30餘種不同的塩漬加工方法，其中以與其他蔬菜或海菜混合塩漬後，經過處理，再予調味者爲最

野澤菜的二種基本加工法



多。例如「千曲川」就是白菜加野澤菜，……再予調味。「淺間」是野澤菜加紫甘藍，……再予調味。

桃園區農業改良場曾試驗低塩漬與中塩漬二種基本加工法，其步驟如上圖所示。

低塩漬法不調味，中塩漬法則經調味。

調味的方法：把壓去塩水的野澤菜，在冷開水中退塩到5.6～6.0%，再用手壓去水份，加入調味液，浸漬30～40小時（浸漬期間宜放在冷藏庫中。）

低塩漬法加工的野澤菜，自眞空包裝袋取出後壓去塩水，加入醬油等調味液即可食用。（不加調味液亦可）

一星期時最好吃

塩漬野澤菜在攝氏零下5度貯藏一星期，略有酸味（pH5.6～5.9），且呈鮮綠色者，最適合食用。貯藏超過一個月後，鮮綠色會開始退去，影响品質至距。如果貯藏在攝氏零下20度，則能減緩這種現象。

日本11月～2月，一般蔬菜缺乏，更無野澤菜生產，若在本省利用裡作田，栽培野澤菜，用低塩漬法或中塩漬法加工，以攝氏零下20度的低溫冷凍，保持鮮綠色外銷日本，應該很有發展前途。

野澤菜所含水份及糖份比芥菜多，而且纖維較少，吃起來覺得幼嫩、甘甜、好吃，日本人都很喜歡，也可能適合國人口味，所以應內外銷同時拓展。



塩漬後待售的野澤菜