

# 突破栽培技術瓶頸

## 葉田村經營水耕蔬菜收益高！

這片翠綠的青梗白菜，是葉田村夫婦日夜照顧下的成果。



哇！水耕蔬菜也長鬍鬚

### 專家技術指導 克服栽培困難

目前水耕蔬菜栽培相當流行，但栽培農戶一般在6、7月均要放暑假（即停擺之意），主要是這個時候天氣炎熱，栽培槽調節水位無法正常運轉，因而造成營養液及氧氣供應植物吸收有困難。但竹南鎮葉田村農友，他在竹南工業區內設置7棟水耕溫室，不但突破了上述生產技術的瓶頸，每年還淨賺了116萬元，成為竹南鎮農村青年創業成功的典範，值得其他栽培戶借鏡。

葉田村夫婦，在竹南鎮崎頂里內搭蓋了500坪的水耕溫室，分成7棟栽培，每次種植的葉菜類經過14~20天即可採收，並有專人負責運銷台北。平均每台斤蔬菜售價都在30~40元之間，今年當颱風過後，售價却高達80~90元，而且還供不應求呢！

### 管理採自動化 生長期間縮短

一般水耕栽培溫室的長度約在15公尺以內，主要是設置管路無法正常供應氧氣及營

養液給植物吸收，而葉田村設計的溫室長度却是一般的1倍長，在專家林慶達先生的指導下，他的栽培槽水位不用調整，供給植物根部的氧氣就已十分充足，因而蔬菜長得特別快。

## 全部生產蔬菜 直銷台北超市

他把每棟溫室分成4排來栽植，每排放置36塊栽培床，4排即有144塊，而每塊栽培床大概可種56株蔬菜（即56個洞），每棟溫室就栽8,064株，7棟共植56,448株，每棟溫室大概可生產800台斤蔬菜，這些蔬菜均直銷台北超級市場。

吳先生表示，他栽培的水耕蔬菜，沒有農藥殘留，它的特色是清潔、脆嫩，很適合生食。他的水耕蔬菜自從打入超市後，備受消費者的歡迎，因此銷售量與價格扶搖直上，今年9、10月份颱風過後，每台斤售價高

達80元以上，完全符合發展精緻農業的經濟效益。

葉田村說，栽培水耕蔬菜很容易，首先將種子2~3粒放入海棉岩洞中，然後移置到陰暗處，經過3~5天，等種子發芽時再移出有光綫的地方，待充分生長至第1對葉片完全開展時，再移至溫室內。經由自動控制系統的調節，白菜約20天即可採收，空心菜15天，其他還種植芥菜、油菜、莧菜、萵苣、茼蒿、草莓等。

## 去年淨賺116萬 符合經濟效益

雖然生產水耕栽培所需要的金額要比一般農作物多，但生產的蔬菜品質較高，售價因而相對的增加。葉田村曾計算過每株蔬菜生產的成本約0.4元，在扣除成本之後，7棟溫室去年就淨賺116萬元，因此水耕蔬菜栽培的發展潛力可說相當大。

當流時  
 農來  
 果蔬·花卉·雜作怎麼辦？

日本原裝  
特製 **電熱線**  
和最新電子式**溫度控制器**  
提供您溫室和溫床的科學化管理

---

日本進口 防凍·防霜·防冷風最理想的

# 倍收利

覆蓋材料 《鋪設方便》  
《強韌耐用》

能促進冬季育苗、露地果蔬雜作之生長速度，防止果樹受冷風落果。

資料備索

台灣總經理 **台和園藝企業(股)公司** 台北市士林區中正路104巷1弄2號  
 台北：(02)833-2577 台中：(04)222-3374 嘉義：(05)276-1033 高雄：(07)702-3310