

# 葉用蘿蔔——台中1號

**台**中農改場近來研發出台灣第一個專門以食用葉片，不吃根部的葉用蘿蔔新品種—台中1號，商品名稱翠玉。此新品種具有生育期短、辛辣味低、無茸毛及好吃等之優良特性，可讓民眾吃到真正鮮嫩無茸毛的蘿蔔葉，揮別以往提起蘿蔔的葉子，就想到品質差、辛辣味強且茸毛多吃起來喉嚨癢癢的印象。

早期生活困苦時，在採收白蘿蔔肉質根之後，葉片也捨不得丟棄，拿來醃漬或炒熟供食用，但其辛辣味強又帶苦味，並不是很好吃，所以一直無法在消費市場裡打開一條生路。實際上，蘿蔔綠葉所含的維生素、礦物質都高於一般食用根部的蘿蔔，並富含葉綠素。而自國外引進的專用葉用的品種，種子非常昂貴，嚇跑有意願種植的農友，也不很適合台灣的氣候。因此，台中場遂進行選育工作，經過9年的育種工作，終於培育出適合台灣氣候，生育快速，葉質柔嫩，纖維少，品質佳，產量和品質都優於國產的葉蘿蔔品種，又可當作災後緊急復耕之菜種，且可以自行採種。並已於93年11月通過命名審查，正式推廣栽培，蔚成新興蔬菜，消費者即將可品嚐本場育成纖維質細緻好吃，且營養豐



田間栽培情形

富的葉用蘿蔔，預料將極具消費潛力。

台中1號適合栽培在日照充足排水良好之砂質壤土至粘質壤土，全年平地皆可種植。每10公畝地種子用量約2.4-3公斤，以直播為主，需注意撒播的均勻度，避免過密或過疏。因栽培期間短，不需太多肥料，以氮肥為主。通常於播種後20-30天，植株高度約32公分，植株達到7-8葉片時即可採收。亦可自2-3片葉展開時，即可陸續間拔收穫。病蟲害有幼苗立枯病、露菌病、小菜蛾、斜紋夜蛾、甜菜夜蛾、番茄夜蛾、蚜蟲及黃條葉蚤等，防治方法可依《植物保護手冊》之推薦使用藥劑防治。🌿



新興蔬菜



葉用蘿蔔(下)茸毛較少