

芥菜 (福菜)

■ 許啓誠

學名：*Brassica Juncea* (L.) Czerniak
英名：Leaf mustard, Mustard
俗名：刈菜、大菜、大芥菜、孤腰菜

一、概 說

芥菜為十字花科蕓薹屬植物，原產亞洲中南部，我國亦為原產地之一，栽培歷史悠久，栽培地區分佈廣泛，尤以長江流域及南方各省最多。芥菜在本省以中北部栽培較多，目前栽培之品種為早年自大陸引進，經農家依當地氣候環境及利用方式之不同，而選留不同外表型，造成地方品種甚多，且芥菜為民間普遍栽培，並為本省消費者所偏好之蔬菜，其屬異交作物，放任自然極易雜交，故多變種。

芥菜的類型和品種很多，本省栽培的品種主要為葉用芥菜及莖用芥菜兩種變種。葉用芥菜在本省栽培的類型有大葉芥（俗名刈菜、大菜、大芥菜）、包心芥（俗名孤腰菜）、分蘖芥（如雪裡紅）等，主供炒、煮食用及加工成酸菜、福菜、梅干菜等產品供內外銷。



福菜加工成品

二、氣候與土宜

芥菜屬冷季蔬菜，適宜在冷涼氣候下生長，生長適溫為16~22℃，耐寒性強，

但在高溫下生長衰弱、纖維發達，且易罹病蟲害，品質不佳。本省以秋冬季裡作栽培為主，夏季則須於高冷地栽培。

芥菜為淺根性，耐濕性強，但耐旱力較弱，其對土壤之適應性強，一般在排水良好、灌溉方便、土層深厚、富含有機質的砂質壤土或粘質壤土都適宜栽培，土壤反應以pH5.5~6.8之間較宜。

三、栽培管理

一般葉用芥菜均可用來加工製作成福菜，播種期因各地氣候環境而異，一般中北部在9月下旬~10月上旬播種較適，南部地區則以10~11月播種為宜。一般採育苗移植栽培法，播種時採用128格穴盤，栽培介質以泥炭土為主，每穴格播1~2粒種子。子葉展開後逐次間拔使留一株，本葉展開後每週以1500倍NPK=20-20-20肥料液澆灌1~2次，而後逐次提高肥料濃度。苗期應注意防治蚜蟲，以防傳染病毒病。定植前一週，將幼苗移至強光下及減少澆水進行健化，以養成根系發達的健壯苗株。苗期約25天，本葉3~4片時定植。

本田施用基肥後充分耕耘，每隔1.2公尺開一畦溝，做成畦溝寬30公分，畦面90公分之高畦，每畦種二行，行距60公分，株距40~50公分。定植時選晴天之傍晚或陰天行之，植後即澆灌水以利成活。

芥菜施肥量依土壤肥沃度及栽培芥菜種類而異，中等肥力土壤10公畝肥料施用量如附表。



芥菜為秋冬作重要蔬菜

天上午進行，將植株整株砍下，並翻轉倒立置田間曝曬，待午後植株萎凋後再集運至加工廠加工。

鹽漬時利用塑膠桶或水泥池進行，將萎凋後的植株正立並按圈密實排列，然後在上部撒鹽(5%)，注意要撒到菜心部，而後全面踏實再排芥菜。如此層層排列及撒鹽，將芥菜積至桶口高一層，上舖一層鹽後加舖塑膠布，再壓重石，4~5日後菜水覆蓋菜上時，菜色變黃，就可曬菜。

曬菜時宜選晴天，將菜取出切開菜心，但葉部連在一起，然後將菜倒掛在竹竿或麻繩上，從早到晚約曬一天，傍晚時將菜加

鹽(3%)並揉搓，而後收集置桶內，上面以石頭鎮壓並加蓋，次日再取出曬乾及加鹽揉搓與收存，如此曬又覆、覆又曬，曬至相當程度(菜萎凋後用手指壓時水分不易流出)，即可裝罈收藏。

裝罈容器以窄口之陶缸較好，將菜加約2%鹽揉搓後，把整株芥菜葉部折向內使成圓塊，一塊一塊裝入缸內，每層用木棍壓緊，如此裝至缸滿，上面用塑膠布覆蓋，並以繩子縛緊，然後將缸倒放稻草上，置於乾燥之陰涼處貯藏保存，約四個月後有香氣釋放出即可食用，放置六至九個月後品質最好。◆

芥菜施肥量

肥料種類	施肥總量	基肥	公斤 / 10公畝		
			追肥		
			1	2	3
有機肥料	2,000	2,000	-	-	-
硫酸銨	100	40	20	20	20
過磷酸鈣	60	60	-	-	-
氯化鉀	40	20	-	10	10

基肥於整地做畦時全部施下，追肥於定植後每15天施用一次。第一及第二次追肥時植株尚小，可施於畦面並行中耕除草，第三次追肥時因植株較大，可於畦溝灌水後在水未乾前直接施於畦溝。加工用芥菜於生育後期需注意氮肥用量不可過多，氮肥過多會造成葉面過於濃綠與脆嫩，影響加工後成品的品質。

定植後宜注意缺株之補植。在植株生育期間，田間應經常保持濕潤，應適時灌水，以保持土壤濕度，降雨時注意排水，

勿使田間積水。芥菜發生的病害有病毒病、軟腐病、立枯病、露菌病、黑斑病及黑腐病。蟲害有蚜蟲、小菜蛾、菜心螟、黃條葉蚤及紋白蝶等，需適時依農林廳植物保護手冊推薦之藥劑防治及管理。

四、收穫處理

加工用的大葉芥菜及包心芥菜，一般在定植後60天前後即可採收，採收前3天宜排乾田間積水，保持土壤乾燥，使植株含水量降低，以提高加工品質。採收宜選晴



定植前健化處理



芥菜用128格穴盤育苗