

青蒜栽培管理

楊素絲 2001-09 花蓮區農業專訊 37:13-15

蒜為蔥科蔬菜作物，學名 *Allium sativum* L.，英名 Garlic，原產中央亞細亞西部，在中國栽培已有 2,100 多年之歷史，台灣亦有 300 多年之栽培歷史。蒜雖為一古老作物，但由於其獨特的風味，在我國的烹調藝術中，蒸、煮、炒、炸、燜、燉、滷、燴都可採用，屬料理上不易取代的材料。蒜用途很廣，除可供蒜球，青蒜、蒜苔作新鮮蔬菜外，尚可加工製成鹽漬品、蒜片、蒜粉及蒜油精等。



台灣栽培蒜主要為生產青蒜與蒜頭兩大產業，青蒜因較不受氣候影響而適宜於全省各地種植，平地青蒜主要產地在雲林、新竹、宜蘭及嘉義等縣，主產期為 11 月至翌年 2 月；另在 5 月至 10 月利用高冷地生產，主要在鹿谷、埔里、霧社、清境、梨山及南山等地區。宜蘭地區青蒜種植面積約 500 公頃，以壯圍鄉、五結鄉、三星鄉、員山鄉及宜蘭市為主，栽培宜蘭白蒜所產軟骨青蒜品質優良，為重要蔬菜作物之一。有關青蒜栽培管理要點概述如下：

種蒜選擇

種蒜的蒜瓣大小對青蒜收量影響很大，同一品種中，蒜瓣愈大，發芽愈快，生育旺盛快速，收量較高，因此需選擇蒜球大、蒜瓣大、整齊、充實、無病蟲害（如病毒病）者為優。但若種瓣過大，所需種蒜用量愈多，成本愈高，因此種瓣不宜過大，約 4~8 公克較適宜。

播種時期



蒜喜好冷涼氣候，發芽適合溫度在 20~25℃ 之間，莖葉的生育適溫在 15~20℃ 之間，若超過 25℃ 則植株生育不良，莖葉容易枯死，提早成熟休眠。台灣平地播種期自 9 月~12 月均可播種，而以 10 月上旬至 11 月中旬之間最適合。硬骨蒜因發芽早，耐熱性較強，宜在 11 月上旬以前種植；軟骨蒜因耐熱性較弱，應在 10 月中旬以後，溫度低時播種。太早播種因初期溫度高發芽慢而不整齊，生長緩慢，產量低；太晚播種則因生育後期溫度太高，莖葉提早枯死，產量亦差。夏季高冷地生產青蒜的播種時期以 5~8 月中旬為宜。

整地與作畦

大蒜需要疏鬆土壤，播種前土壤要先充分耕犁耙碎，基肥施用後，使用耕耘機作畦。畦寬約 120 至 150 公分，畦高約 20 至 30 公分。

播種量

播種量與品種、栽植密度、種植時期及蒜瓣大小有密切關係，種植密度一般為行距 15~20 公分，株距 8~10 公分，青蒜栽培每分地種植株數為 32,000~40,000 株，種蒜用量約需 100~130 公斤蒜瓣，高冷地採較密植，每分地種植株數為 40,000~50,000 株，種蒜用量約需 150 公斤。播種時，將蒜瓣基部(發根部位)向下垂直插入土中 3~4 公分深，使頂部平於土面即可。



種蒜催芽

將蒜種經 5~10°C 低溫處理 7~10 天，種植前再浸種 3~5 小時，使蒜種稍微膨脹，待稍陰乾後再播植，約可提早 20~30 天採收青蒜。

施肥

大蒜因根系小吸肥力較弱，需要土壤肥力較高的土壤。以土壤疏鬆、肥沃、有機質含量高、排水良好、土壤 pH 值在 6.2~7.0 的砂質壤土最適宜。肥料三要素中，氮肥最能促進初期及中期之莖葉生長，但如在生育後期施用過多，則影響蒜球成熟及充實，並易誘發爆蒜及病害(如黑斑病及銹病)，磷、鉀肥可促進發根及蒜球肥大，亦不可少。追肥的施用，青蒜栽培為促進發育，提早採收，應在播種後 70 天內分 3 次施用；蒜頭栽培也應在 90 天內分 3~4 次施用。肥料施用方法如下表：

肥料種類	總量 (公斤/10 公畝)	基肥用量	追肥用量			
			植後 30 天	植後 50 天	植後 70 天	植後 90 天
堆肥	1500	1500	-	-	-	-
硫酸銨	20	20	-	-	-	-
尿素	50	-	10	20	20	10
過磷酸鈣	50	50	-	-	-	-
氯化鉀	25	10	-	15	-	-

灌溉

大蒜由於根系淺，根毛少，對水分之供應敏感。幼苗期水分不宜過多，以免母瓣腐爛。而在葉片旺盛生長的鱗莖發育期則需要較多水分及養分供應，以促進蒜球肥大。但接近蒜頭收穫時則水分不宜過多，以利貯藏。砂質壤土的蒜田，在生長初期約 5~7 天灌水一次，生長中期約 10~15 天灌水一次，生長盛期至蒜球肥大期約隔 20 天左右灌溉一次，至蒜球成熟期應停止灌水。

雜草防治

蒜種播植後畦面覆蓋稻草，除抑制雜草發生外，並可促進植株發育，每公頃覆蓋 5 至 10 公噸之稻桿，可以達到良好之雜草防治效果。若利用殺草劑防除時，宜在定植後或中耕後 4 天內畦面濕潤時施用萌前殺草劑 31.5%施得圃乳劑（稀釋 400 倍）或 23.5%復綠芬乳劑（稀釋 800 倍），萌後殺草劑有 35%伏寄普乳劑（稀釋 660 倍）可供施用。

病蟲害防治

主要病蟲害發生包括有病毒病、銹病、薊馬、紅蜘蛛、甜菜夜蛾等，防治方法請參照植物保護手冊。

採收

青蒜：種植後 80 天至 100 天，為青蒜的採收適期，採收過早，雖品質柔軟，但收量較少，採收過遲則莖葉纖維多，品質不佳。採收時用手將整株連根及葉一起拔起，先除去黃葉，並將泥土洗淨，再束帶裝箱。青蒜分級標準依據台北農產公司訂定之規格如下：

分級	品 質 標 準
特級	形狀正常，質細嫩，蒜白色澤潔白，長 10 公分以上，直徑 1.5 公分以上，基部未呈球形，無斷裂，蒜葉綠，無凋萎，無病蟲害及其他傷害。
優級	形狀尚正常，質尚細嫩，蒜白色澤尚潔白，長 10 公分以上，直徑 1.5 公分以上，基部無明顯球形，無斷裂，蒜葉尚綠，無凋萎，無病蟲害及其他傷害。
良級	次於優級，但有商品價值者。

蒜球：採收期約在種植後六個月，但早生品種或低溫處理提早成熟的，可較早採收。採收時，應待地上莖葉有三分之一至三分之二黃萎，蒜球充分成熟時採收。過早採收時，曬乾後蒜球鬆軟，缺少光澤，品質不佳，且不耐貯藏。過遲採收時，莖葉及根部均已乾枯，蒜球外皮容易裂開，蒜瓣容易脫落，形俗稱蓮花座的蒜球，商品價值低落。採收後的蒜株宜以全株方式癒傷 3 日左右，除了可增加收穫量，亦可避免大量的腐損。完成癒傷處理之後經整修及大小球分級，即可分別進行乾燥作業。一般而言，人工熱風乾燥之效率、乾燥程度與貯藏後可售率均優於天然日曬法。