



洋蔥

鳳山熱帶園藝試驗分所
黃榮欽 陳甘澍 劉政道

作物概說

洋蔥俗名蔥頭，原產於亞洲中、西部及地中海沿岸，為溫帶地區重要作物，栽培歷史已有四十餘年。台灣地區早期無洋蔥栽培紀錄，直至民國41年，從國外引進短日照品種，配合栽培技術上之研究改進而試驗成功。近年來台灣洋蔥栽培面積約在800公頃左右，高屏地區即佔總栽培面積的80%以上，其中又以屏東縣恆春半島種植面積約600公頃為最多，是台灣洋蔥最大的專業生產地。

植株性狀

洋蔥為蔥科蔥屬二年生草本植物，植株高度約40-50 cm，葉為中空の管狀葉，葉面多具蠟粉，根系屬於淺根性鬚根系，莖部由肥大的葉鞘基部（鱗片）包圍集合而成，成熟的蔥球稱為鱗莖，亦即我們食用的洋蔥。洋蔥在長日照環境下會抽苔開花，洋蔥的花為許多小花集結而成球狀的繖型花序，屬蟲媒花，花色多為淡紫色或白色，因同一朵花雄蕊和雌蕊成熟的時間不一致，所以洋蔥為天然的異花授粉作物。花朵成熟凋謝後，種子呈皺縮的不規則角形。洋蔥蔥球色澤有白色、紅色、黃色和赤褐色，可作為分類的依據。

生長習性

洋蔥喜好日照充足溫暖涼爽的環境。種子發芽適溫在16℃-25℃之間，根群發育適溫在15℃-20℃之間，莖葉發育適溫在20℃-26℃之間。在洋蔥生長發育各階段中，如超過適溫範圍時，溫度愈高發育愈遲緩，尤其結球期間遇高溫環境時，植株會提早成熟，造成蔥球無法充分肥大，影響品質及產量。

洋蔥的結球性和日照長短與溫度高低有關，台灣地區氣候介於熱帶及亞熱帶之間，適於栽植洋蔥的時期為秋冬季到隔年的春季之間，此期間氣溫涼爽舒適日照時間較短，適合短日照品種的洋蔥生長發育，長日照品種的洋蔥一般不適合本地的氣候條件。在雨量方面，洋蔥植株生長期需要較濕潤的環境，結球後期則雨量不宜過多，尤其採收前的蔥球遇雨易腐爛，不耐貯藏且品質下降。

洋蔥栽培土壤以含有豐富有機質的砂質壤土為佳，土壤pH值6.0-6.5最適合洋蔥生長。洋蔥適合與水稻、玉米等禾本科或豆科作物輪作，不宜連作亦不宜作為甘藍、包心白菜、馬鈴薯、甘藷等作物的後作。

品 種

一般而言，台灣栽培之洋蔥品種都屬於短日照品種，具有早生、蔥球較鬆軟、肉質較甜、含水量較高、貯藏力較低等特點。目前台灣地區洋蔥栽培品種以 CAL303、CAL505、CAL606、CAL707 及 CAL808 為最多，部分仍有栽種過去的推廣品種勝早玉 429 及其他洋蔥品種。



洋蔥植株成熟倒伏

栽 培 管 理 要 點

1. 播種適期：

台灣地區洋蔥播種適期約在 9 月至 10 月間，若提早在 9 月之前播種雖可提早採收，價格較高，但是此期氣候高溫多濕，颱風豪雨發生機會高，育苗失敗率亦高；若播種延後至 10 月下旬後，則因洋蔥生育日數不足提早成熟而降低產量，且採收期降雨機率高，對於洋蔥品質及貯藏皆有不影響。



洋蔥苗人工定植田間情形

2. 育苗栽培：

洋蔥育苗是洋蔥栽培的首要工作，育成蔥苗的好壞，對於將來洋蔥的產量與品質有決定性的影響。洋蔥育苗應選擇健康無病蟲害之土壤，作好苗床保護措施，例如作高畦、覆蓋尼龍紗網、畦面覆稻草等，以降低不良環境造成的育苗損失。洋蔥播種後約 35 至 40 天的蔥苗最適合定植，此期的蔥苗移植存活率高，移植後發根及生長發育較快，生長勢恢復容易，且可提早結球及採收，產量亦高。蔥苗的選取以健壯直立為原則，洋蔥定植最好選擇陰天或清晨、傍晚時分以減少水分蒸散，提高移植存活率。

3. 肥培管理：

洋蔥定植前一星期，本田每 10 公畝（約 1 分地）可施用充分腐熟堆肥或有機質肥料適量，及過磷酸鈣、台肥 1 號複合肥料各 40 公斤作為基肥，蔥苗定植後 2 星期施用第一次追肥，之後配合灌水施用追肥 3 至 4 次。目前洋蔥栽培全期氮肥施用總量推薦每 10 公畝約 15 至 20 公斤，磷肥施用總量推薦每 10 公畝約 15-20 公斤，鉀肥施用總量推薦每 10 公畝約 12-24 公斤。





4. 水分管理：

定植後砂質壤土約7-10天灌水一次，黏質壤土約10-15天灌水一次，灌水後土壤微濕時配合追肥施用。洋蔥植株進入倒伏期後，灌水情形依品種不同、氣候條件不同及植株發育情形而異。一般而言，早熟品種洋蔥進入倒伏期後，鱗莖已充分肥大，必須控制水分以免蔥球腐爛；部分品種進入倒伏期後，植株繼續生長，鱗莖正值肥大階段，對水分需求仍大，應保持正常給水，以免影響產量。洋蔥生育後期，蔥球已充分肥大，水量宜漸漸減少，促進蔥球成熟休眠，約在採收前1-2星期（砂地為1星期）完全停止灌水，使土壤乾燥，減少蔥球含水量，增進蔥球品質及貯運力。

採 收 及 貯 藏

洋蔥蔥球肥大，植株開始倒伏，蔥頸部細縮萎軟，葉部開始枯萎時，為洋蔥成熟的特徵，以恆春半島為例，洋蔥適合採收的季節，大約在每年的2月下旬到4月中旬之間。洋蔥採收適合在晴朗有風的天氣，此時土壤乾燥，植株上無露水殘留，有利於採收後運輸及貯藏工作的進行。採收後一般在田間曝曬數天（乾燥癒傷處理），待葉部充分曬乾後，剪去根葉，去除枯乾皮屑後分級包裝，供應一般國內消費市場或外銷市場。

一般而言，洋蔥在採收後經過適當的乾燥癒傷處理後，可在室溫下貯藏1-2個月，但是若未經過乾燥癒傷處理，或是採收時遇雨，或是有病蟲害之洋蔥（可以手按壓蔥頸部及底部，檢視是否乾燥判斷），皆無法在室溫下長時間貯藏，應趁鮮食用。貯藏洋蔥又以中等大小的蔥球（直徑約6-8公分）或較小的洋蔥貯藏力較高，消費大眾可趁洋蔥盛產季價格便宜時選購貯放，待料理時隨手可得。



洋蔥採收田間曝曬乾燥情形



洋蔥採收人工剪除根葉情形