

豌豆新品種台中16號介紹

文圖／戴振洋

前言

豌豆（*Pisum stivum* L.）因其苗柔弱宛宛，故得名豌豆。相傳臺灣開始有豌豆栽培是由荷蘭人引入，所以民間又稱為荷蘭豆，目前已成為臺灣重要冬季蔬菜之一。臺灣栽培豌豆面臨為害最為嚴重的是白粉病，現有推廣之品種如台中11號、台中13號及大部分商業品種均不抗白粉病。本病主要為害葉片、莖蔓及豆莢，其發病部位則布滿白色粉末狀，影響植株的光合作用，進而減產，嚴重者亦會造成植株死亡。故本場擬定之育種目標即在選育抗白粉病、質優、豐產及適應性較廣之莢豌豆新品種。新品種台中16號係以雜交育種法育成，具有抗白粉病、生育旺盛、嫩莢美觀、豐產及品質優良等特性，已於102年6月19日取得我國植物品種權，目前正辦理新品種技術授權，未來可提供農民新的選擇。



▲豌豆新品種台中16號花及嫩莢

栽培技術

播種期：

豌豆性喜好冷涼，健康栽培管理以秋冬季栽培最適宜。臺灣平地栽培以為9月下旬至10月下旬為最適宜播種期；如在春夏季栽培，因病害發生嚴重，如以健康栽培管理為考量則非常不適宜。僅能在高冷地行栽培，可調整在2~8月播種，但應視海拔高低及當地氣溫調整播種月份。

整地及作畦：

整地作畦以畦南北向為宜，栽培採立支架方式為宜，種1行者畦寬（連畦溝）約1.2公尺，或一般慣行栽培方式種2行者為1.5~1.8公尺。雖然臺灣秋冬季為旱季，但近年來氣候異常時有所見，尤其最近兩年連續秋冬季陰雨延綿，稻田不整地栽培豌豆時，常發生根部浸水，造成種子腐爛、生育衰弱或植株枯死。因此，建議作畦栽培或在田邊四周及中間加深排水溝，以利灌溉與排水。

播種及栽植方式：

豌豆通常用直播法，每10公畝播種量3~6公斤，每穴播種量約3~5粒種子，並用腐熟堆肥或泥炭土覆蓋，以保持土壤濕潤。栽培以直立方式栽培為宜，因直立方式栽培較利於植株通風及光照，直立支架栽培其行距為120公分，或75~90公分（立交叉支架時），株距20~25公分。如為降低生產成本，則可採用一般冬季稻田慣行之不整地匍匐栽培，行向宜採東西向，本品種行距約150公分，株距則為20~25公分。



▲豌豆新品種台中16號具有抗白粉病的優良特性

施肥：

氮肥可促進莖葉繁茂，增加分枝，提高開花結莢數。磷肥可促進新根與分枝發生，以及莖蔓的伸長與肥大。鉀肥與氮肥配合施用可防止莖葉變軟弱或徒長。磷肥與鉀肥對產量影響較大，應該充分施用。開花前植株不可培育過於茂盛，否則收穫延遲，結莢減少。豌豆施肥量應視土壤肥力及生育情形酌予增減，在肥力中等的土壤，施用量如表1及表2。基肥：整地栽培時，在畦內開溝施下，但堆肥須留1/3量以供

覆蓋種子。稻田不整地栽培時，於播種後覆蓋堆肥作基肥。

表1 豌豆整地栽培施肥用量（公斤／10公畝）

肥料種類	總用量	基肥用量	追肥用量	
			第一次	第二次
堆 肥	1,200	1,200	—	—
硫 酸 銨	20	10	5	5
過磷酸鈣	55	25	15	15
氯化鉀	20	10	5	5

表2 豌豆稻田不整地栽培施肥用量（公斤／10公畝）

肥料種類	總用量	基肥用量	追肥用量	
			第一次	第二次
堆 肥	400	400	—	—
硫 酸 銨	20	—	10	10
過磷酸鈣	55	—	30	25
氯化鉀	20	—	10	10

追肥：自發芽後，每隔15天左右追肥1次。追肥後應覆土，如無法覆土時，可將肥料溶解在水中澆施

灌溉排水：

豌豆栽培生育期為秋冬乾旱季節，下雨機會較少，而土壤容易過乾，豌豆發育會變緩慢，施肥效果降低，影響產量及品質。因此生育初期應適當引水灌溉，生育中後期結莢期間，以稍乾燥為宜，因灌水次數多，有利於莖葉生長，但不利於結莢。



▲配合以直立式栽培方式，更有利植株通風及光照，提升豆莢品質

立支架：

臺灣豌豆之栽培方式主要有2種：一為稻田不整地栽培，即在秋冬季二期水稻收割後，不行整地，直接播種於水稻殘株間，並讓豆蔓匍匐於地上。依豌豆健康管理生產栽培技術則建議直立方式栽培為宜，因直立方式栽培較利於植株通風及光照，直立支架栽培其行距為120公分，或75~90公分（立交叉支架時）為宜。一般先使豌豆莖蔓在畦面匍匐生長，約在株高20公分時，應搭設較高的支架，再陸續引蔓上支架，以利植株通風及光照，另肥培管理及採收工作也較方便。

病蟲害防治：

本品種抗白粉病，故生育期間可免噴藥防治白粉病，以節省生產成本。如發生葉枯（斑）病、薊馬、蚜蟲、夜盜蟲、葉潛蠅及甜菜夜蛾等病蟲為害時，可參照植物保護手冊，於病蟲害發生初期或於採收後，選用低毒性農藥防治。

收穫及採後處理

本品種為嫩莢用品種，應在豆仁及纖維均未發達時採收；但供冷凍加工時，最好在豆莢幼嫩而莢內尚未發生空隙時採收。一般秋冬作自播種後55~65天可行第一次採收，以後每隔2-3天可陸續採收。但天氣較為寒冷時，通常延遲5~10天成熟。豌豆採收後，儘量放在陰涼處，應避免日曬及吹風，以避免呼吸率急速上升而減低品質。



▲台中16號豆莢之莢形端正，豆莢鮮綠色，品質優良