

野菜生產技術優化之研究

五峰分場 李岱耘 03-5851487 分機 15

五峰分場 馮永富 03-5851487 分機 12

原鄉部落近年將「三生一體」的概念，結合六級化產業發展，使傳統野菜料理聲名遠播。目前野菜多從野外採集而來，每天採到的種類、產量皆不穩定，因此，本場選擇料理中常見的3種野菜，山芥菜、昭和草和山萵苣，研究不同栽培密度栽培下連續採收對產量的影響，期望能穩定野菜產量。

以穴盤育苗3種野菜後定植於溫室內，進行每畦3行，株距為5公分、10公分、15公分、20公分之寬行密植試驗；定植1個月後，每月採收1次，摘取頂部5-10公分的嫩莖葉，基部留5公分左右讓其再次萌生新芽，共採收3次。試驗結果如下：

1. 山芥菜：種植越密產量越高，產量隨著採收次數增加而減少，第3次採收時產量已不符合經濟效益，且纖維較多，影響食用時的口感，故採收2次後應進行更新種植。
2. 昭和草：3種野菜中總產量最高者。種植越密產量越高，且株距為5公分時分支較少且莖較細，品質較好。惟採收後部分植株無法長出側芽，發生死亡現象，影響產量。日後栽培時應在基部預留3-4個節位（10公分以上）較利萌生新芽，藉此穩定產量。
3. 山萵苣：種植越密產量越高，前期生長期較長，定植2個月後才有較好的產量。



▲定植1個月後山芥菜的生長情形



▲定植1個月後昭和草的生長情形



▲定植2個月後山萵苣的生長情形



▲昭和草採收情形