

# 易與雲南大頭菜混淆的

## 蕪菁和瑞典蕪菁

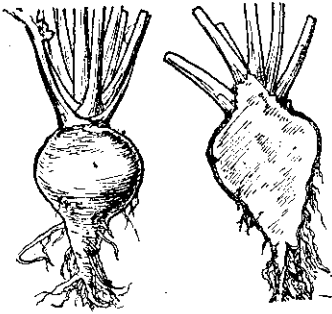
李伯年

去年，曾有投機商人，以蕪菁種子冒充雲南大頭菜籽出售。在臺北縣中和鄉，又有人以瑞典蕪菁代替雲南大頭菜製造醬菜。但是，這幾種蔬菜的根形特性，都有很明顯的區別。

### 蕪菁

蕪菁別稱蕪菁蘿蔔，我國通稱盤菜，在臺灣新鮮蔬菜供應上並不重視，栽培者極少。在日本種類頗多，栽培亦廣。依其根色，有紅蕪菁、白蕪菁、黃蕪菁、青蕪菁、紫蕪菁之別，外皮薄而光滑，塊根扁圓乃至橢圓，去年冒充雲南大頭菜的蕪菁，多為青皮或白皮扁圓種，有細長主根而無側根，僅生根毛，從塊根頂端直接發生葉片，質柔軟，葉形變化甚多，長橢圓乃至倒卵形，披針形等，有時呈蘿蔔葉狀羽裂，平滑全緣或波狀緣或不整形波狀齒牙緣。

種子粒大，茶褐色，千粒重量在三、二公分以上，宜於種子直播，不適育苗。



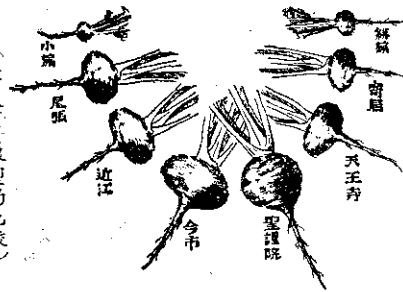
(瑞典蕪菁的塊根)

適育，因根。部含水分多，特多，不適加工，宜於製造。

泡菜及新鮮蔬菜煮食之用，如半濕製醬漬，收縮率甚大，加工後的成品，會變成風乾板栗狀縮，因此外形很不美觀，味亦極差。

### 瑞典蕪菁

瑞典蕪菁別稱蕪菁甘藍，我國通稱圓根。在高緯度地方，為重要的食用蔬菜。



(幾種蕪菁根型的比較)

於民國四十五年引進栽培，土質不甚選擇，晚熟，豐產，能耐濕，抗病，全省各地普遍生育優良。

良，惜當時不知其用途，被視為不重要之蔬菜，放置一邊。塊根圓錐狀，主根下端多生側根，露出土面部份紫紅色，入土部份外皮乳白色，肥大根的肉色淡黃，上部莖尖，此點與蕪菁不同。根葉長，葉

## 豐收可靠的秘訣請使用

### 施葉養元

綜合微量要素葉面散布劑

### シオヤゲン

農作物的預期可靠收穫・改良品質・預防病害……………

「施葉養元」是與肥料・農藥為農家不可缺少的必需品。

不靠天・只靠「施葉養元」・年年必豐收

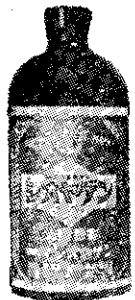
親愛的農友們，您的農作物（如水稻、蔬菜、果類、瓜類、豆類茶其他等……………）

不能有如意的收穫、發育不良、病害不絕、發育畸形等情形嗎？

- ①那麼請試用「施葉養元」散布在植物葉面上一次看看，七天至十天後葉色艷麗。葉片壯大，生長迅速，真會使您驚奇，這是「施葉養元」的效能。能使農作物回復原來的健康狀態。
- ②實例證明與使用「施葉養元」的隣近相比看看，您就明白使用「施葉養元」的植物為什麼出乎意料之豐收的道理。實在半勞功倍。
- ③只是缺少一點微量要素就不順利。易患病害，如不明瞭此一事實耕種人必吃大虧

「施葉養元」的效能

- 1 防止萎黃病、腐蕊病、萎縮病、抵抗稻熱病。
- 2 加強病蟲害及倒伏之抵抗力。
- 3 促進植物，生長及發育提高品質及增收。
- 4 使葉及果實的色鮮明花朵增多。
- 5 加強葉、莖根增加滋養吸收力。
- 6 使用本劑可獲增收二成至六成。



製造元 日本：株式會社シオヤゲン本舖 臺灣總代理：英達貿易有限公司

說明書備索

臺北市華陰街 39 號

電話 46980

全省農藥行均售