

種品熟早 . 一

# 那一種大頭菜最好？

李·伯·年

近一、二月來，本人常接到各地農友來信，詢問大頭菜的品種優劣問題，茲就省農試所引進試種的品種說明如下：

大頭菜在大陸，因產地不同，種類可分為早熟種（雲貴系統）和晚熟種（江南系統）二型。

## 早熟品種

早熟種盛產雲南、貴州二省，所以又叫做「雲南大頭菜」。  
 生育期短促，塊根二分之一突出土面，外皮青綠，入土部份白色，因葉型不同，有闊葉（又稱大葉）、裂葉（又稱鳳尾葉）、狹葉（又稱直立葉）、細葉四個系統。（請參看本頁圖①、圖②、圖③和圖④）

## 晚熟品種

晚熟種盛產長江下游各省，一般稱「蔓菁」，都用來製造合掌菜，所以又叫做「合掌菜」。  
 「合掌菜」是像形的名稱，以大頭菜作原料，製造成掌狀的加工品，形狀很像手握之拳，因而得名。  
 生育期較長，初期塊根發育不快，定植後五十天漸漸膨大。  
 塊根全部埋入土中，外皮白色，露出土面的頂端微帶青色。  
 晚熟種因葉色不同，又有紅葉（又稱狹葉）、青葉（又稱闊葉）二個系統。（請參看次頁圖①和圖②）

① 裂葉種



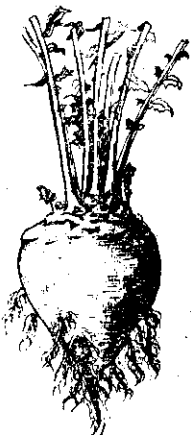
② 細葉種



③ 闊葉種



④ 狹葉種



早熟和晚熟種，根葉富辛辣味。新鮮煮食味淡泊，根部組織細膩，肉質潔白，外皮不厚，含水量少。

醃漬或醬漬加工，不易收縮，肉質鬆脆，食後有鮮美的餘味，且有特殊的芳香，耐於久藏。

### 優劣比較

上述諸品系中，早熟種以裂葉、狹葉、細葉為優良品種，塊根大而抗病力較強，尤以細葉種塊根呈紡錘狀，狀似蘿蔔，加工製造後形狀美觀。

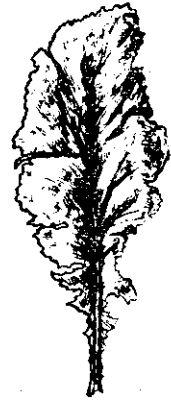
潤葉種（即現在民間一般栽培的品種）芽尖特多，易於老熟抽苔，且表皮易生裂痕，塊根表面凹凸不平，收量少。

晚熟種以青葉種品質較優，塊根大而收量多。紅葉種則葉多塊根小，收量不高。

註 關於大頭菜的其他知識，請看本刊十一卷十八期「當心假的雲南大頭菜子」和十一卷二十期「正種雲南大頭菜」二文。

### 種品熟晚 . 二

① 青葉種



② 紅葉種



## 在來種稻熱病特效藥

# 大好年

### 特點：

- 一、絕無藥害（據50年度臺中區農業改良場試驗報告）
- 二、藥效優秀（據50年度臺灣省農業試驗所試驗報告）
- 三、提高產量（據50年度臺中區農業改良場試驗報告在無發生病害區使用結果增收七%）

注意： 避免與安特靈等有機磷素劑混合最好單獨使用



（ダイコーネン錠）

製造元 日本三笠化學工業株式會社

總經理 裕隆商行

臺中市建國路一六七號 電話：四八五五號