

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