

小農成大富



行印部版出報生新台
元十六册每價定

教您致富的新農業經營法

小農成大富

台灣新生報
出版部印行

小農大成富

(教您致富的新農業經營法)

主編者：台灣新生報社
農業經濟編輯室

發行人：石永貴

出版者：台灣新生報社

出版部

經銷者：台灣新生報社

讀者服務部

地址：台北市延平南路一二七號

電話：三八一三七九一（十線）

郵撥帳號：六二八八

印刷者：嘉信印刷廠

地址：台北市安西街二十九號

電話：五八一六八二

行政院新聞局出版事業登記證
局版台業字第〇二八二號

中華民國十六年九月初版

價

訂

整元十六
角八元一
元八

幣台新
金美
幣港

小農成大富目錄

封面設計
張助馨

~~~~~

|                   |    |
|-------------------|----|
| 四川榨菜前途看好.....     | 五  |
| 三種蔬菜可加工外銷.....    | 九  |
| 高溫菇得天獨厚.....      | 一三 |
| 大量栽培洋菇.....       | 一九 |
| 覆菜受歡迎.....        | 二一 |
| 葛藤用途甚多.....       | 二四 |
| 山藥價值高.....        | 二六 |
| 百香果汁供作飲料.....     | 三三 |
| 未來的食用作物——紫苜蓿..... | 四〇 |
| 銀合歡樹可大量栽植.....    | 四四 |
| 草莓室內盆栽育苗.....     | 四八 |

目錄

一

~~~~~

小農成大富

二

.....

軟枝密絲桃.....	五
巨峰葡萄一年三熟.....	四
山東紅棗可推廣.....	五
無子蜜拔必有市場.....	六
三種有價值作物.....	五
種植大蒜可獲厚利.....	七
農地休閒種冬季牧草.....	八
飼養乳羊.....	八
養殖淡水長腳大蝦.....	五
黑棗紅棗適宜栽培.....	〇
栽培鮑魚菇.....	二
石斑魚養殖術.....	五
栽培金針菇可賺錢.....	〇
麻竹及筍有厚利.....	六

.....

目
錄

毛瓜銷港有利潤.....	一一二
紅花用途廣泛.....	一一七
盆栽仙人掌.....	一二〇
竹筍收益穩定.....	一二三
專業養蠶經營成功.....	一二八
培育新白藍蔬菜.....	一三〇
增殖羊肚菌.....	一三五
龍鬚菜養殖.....	一四〇
絲瓜經濟栽培.....	一四六
養殖七星鱸魚.....	一五一

小農成大富

四川榨菜前途看好

「四川榨菜」除了加工製造榨菜外，還可以醃製鹹菜，近年來由於加工榨菜內外銷數量逐年增加，故四川榨菜栽培的面積也隨之增加，因此種植四川榨菜的前途已逐漸看好。

新竹農業改良場曾於民國四十九年利用五峯分場高冷地有利條件，辦理四川榨菜採種工作，收穫種子供應全省農戶栽培，今特介紹四川榨菜的栽培法，以供農友參考。

四川榨菜最適合栽培的溫度是攝氏十八度至二〇度，本省中北部冬季栽培播種適期是十月下旬至十一月上旬，遲播會影響莖瘤變小，又容易抽苔，以致減收，發芽日數為三天，每十畝所需種子約二十公克，每公克種子約九五〇粒。

大規模栽培時應隔三天播種一次，以調節苗齡與勞力，並須與加工業者先行連繫銷售問題。

育苗：苗床大小的栽培管理與普通種植芥菜相同，床土混拌腐熟堆肥後播種，播種

後覆土輕壓，再覆蓋稻草。每日早晚灌水兩次，發芽後除去稻草，集中栽培時可採用共同育苗管理。育苗時應注意下列三點，才能育成優良菜苗：

①疏播：四川榨菜種子細小，應採用條播爲宜，條行距爲十公分，過於密播不但浪費勞力與種子，且幼苗容易徒長。

②間拔：四川榨菜容易與十字花科（如甘藍、蘿蔔、芥菜等）雜交，因此子葉一展開就要實行拔除畸型苗，第一本葉展出時就要實行間拔，在苗床生育期間舉行二至三次，每隔三分留一株，以免苗株徒長。

③病蟲害防治：四川榨菜在苗床生育期間很容易發生菜螟及蚜蟲爲害，故本葉長出時即須防治。

①菜螟蟲：五〇%二氯松乳劑，三五%安殺番乳劑，五八%乃力松乳劑任選用一種，稀釋一千倍。

②蚜蟲：播種前用一〇%加保扶粒劑每公頃二〇公斤，撒施苗床畦面後播種，播種後十五天再施加保扶粒劑每公頃二〇公斤，此時並施用百分之三硫酸銨水以促進苗之生長，及準備移植工作。

③軟腐病：軟腐病爲細菌性病害，多發生於低濕地、雨水多之季節，發生亦較嚴重，爲避免此病，必須注意排水，徹底防治害蟲，以減低昆蟲傳播之機會。

④菌核病：發生菌核病時可見被害株下葉萎凋，病情嚴重時可見鼠糞狀菌核發生，發病時必須將被害株拔除燒燬，或用三〇%賜克滅可濕性粉劑一千倍液噴射，施藥時應注意噴及基部。

⑤毒素病：會感染四川榨菜的有紋紋病及壞疽性輪斑病，此兩種毒素病係由蚜蟲傳播，因此在容易發生地區必須在定植後即施用殺蟲劑，如五〇%馬拉松乳劑一千五百倍液，或九〇%納乃得可濕性粉劑三千倍液驅除蚜蟲。

定植：四川榨菜的根羣淺，本圃須選擇排水良好的砂質壤土，因生育期間較短，所以不需假植，在苗床生育十五—二十天第五本葉開始展開時就可定植。鏟除幼苗時特別注意，不可切斷細根，應連附着的床土定植在本圃，以提高苗之活着率。

本圃畦寬一二〇公分（含畦溝），栽植二行，行距四十五公分，株距三〇公分，每公畝的種植五五〇株。本圃犁耕後整地施基肥，化學肥料須充分混合土中，然後移苗定植，以避免肥料直接接觸幼根，許多農友栽培芥菜類大部份注重水肥，但四川榨菜必須

補充適量化學肥料始能促進生長，增加產量。

收穫：如果栽培管理，四川榨菜定植後六十日至七十日即可採收。莖瘤大小須視生育情形而定，普通莖瘤長約十二公分，徑約十公分，重約五〇〇公克，每十公畝收量約在一千二百公斤至二千公斤。

採收時期要把握適當，過熱即失水份，葉部粗化，發生空心及皮膚硬，品質減低，所以供爲醃製用應特別注意適期收穫。

調整：採取莖瘤可按大小品質分開調製，以供加工製造榨菜之用。

（江乾松）

三種蔬菜可加工外銷

綠蘆筍

綠蘆筍不但比白蘆筍營養豐富，且質地脆嫩可口，是歐美人土日常高級食品之一。本省種植綠蘆筍，不但適於冷凍外銷，且可內銷，尤以夏季颱風後，市場缺乏鮮菜供應時，正可解決菜荒問題。

高屏地區多種條件很適合冬季生產綠蘆筍，利用國際空運，可將綠蘆筍實施急速冷凍，運銷美國。美國綠蘆筍的消費量很大，近年來，美國國內綠蘆筍生產逐漸衰退，正是本省綠蘆筍打開美國市場的最好時機，應該盡速推廣栽培。

綠蘆筍的栽培方法，除了栽植密度、培土厚度如採收方法等之外，其他大致和白蘆筍一樣，照理是可以順利推廣的，可是實際上却有一些困難問題等待解決：

①由於本省氣候條件特殊，蘆筍在採收期間必須留莖。留莖構成的遮蔭，對「白蘆

筍」的軟白化是有利的，但對綠蘆筍，却因阻礙葉綠素形成，致使顏色較淡，品質降低。留莖固然是維持產量所必需，但也不能因而影響品質，將來應加強研究，決定可以兼顧產量和品質的留莖數和留莖方法。

②施藥防治病蟲害時，除了選用低毒性農藥以免遺留殘毒之外，最好是在通風良好的地方實施集團栽培，以利施行全面防治。同時又應遵循預防重於治療的原則，盡量在採收期以前施藥。

③綠蘆筍的呼吸量大，採收後品質迅速變劣。為保持原料鮮度，採收後要迅速處理，而且須有預冷設備。

抱子甘藍

抱子甘藍雖然早自民國二十六年即在本省開始試種，但是因受氣候條件和市場的限制，一直沒有發展為經濟栽培。光復後，為了供應在台美軍的消費需要，在蘆洲鄉開始生產。以後，台北金山農場開始冷凍外銷，才被認為是本省具有前途的加工蔬菜之一。純就氣候條件來說，本省適合抱子甘藍栽培的地區確實有限。抱子甘藍在苗期和生

育初期雖然尙耐高溫，但是到了孢子形成期，如無長期持續的低溫（攝氏五度至十五度以下），便難望生產結球緊密和品質優良的產品。近年來日本育成的長岡交配早生種，所能適應的溫度範圍較寬，孢子的形成率較高，但仍須在低溫下才有好的生產成績。

而東部花蓮地區海拔六百至七百公尺的地方，似乎最適合栽培孢子甘藍。因爲花蓮面臨太平洋，冬季受太平洋海洋性氣候的影響，既無霜害而氣溫又能保持在攝氏八至十八度達四個月之久。這正是孢子甘藍結球期所需要的氣候條件。除此，土壤條件和灌溉水源，也都適合要求（土壤酸度雖然稍高，但可施用石灰中和）。據估計，每公頃產量可達十至十二噸的土地很多，且有足夠土地可供輪作，以減少病蟲發生。

又孢子甘藍在採收和原料處理上較費人工，所以除了自然和土壤條件之外，應該同時考慮勞力是否充足。在這方面，花蓮似乎也比較有利。

青花菜

本省引進青花菜，前後已有幾十年的歷史，但栽培面積依然很少。

青花菜的營養確比花椰菜豐富，風味也較好，近年來，隨着冷凍加工事業發展，青

花菜已被列入蔬菜冷凍加工原料之一，且一度被認為頗具前途，但仍因單位產量差，而且原料價格僅為每公斤一・五元左右，所以生產還是有限。

要想拓展台灣青花菜內外銷市場，應從提高單位面積產量先行着手。一般說來，青花菜所要求的氣候和土壤條件，和花椰菜大致相同，但在花蕾發育時，需要比較充足的日光照射。北部秋冬季長期下雨時，日照不足，常使青花菜花蕾發育不好，產量較差。而南部自九月以後的乾旱季節，因有充足日照，比較適合青花菜花蕾發育。早期栽培時必須採用早生種。中期栽培則以採用中早生種或中生種為宜。美國晚生種因氣候關係不宜採用。

青花菜的栽培方式，則因產品銷售對象不同而異。供應內銷市場時，因所需花蕾宜大，所以栽植密度應寬；即行距六十五至七十公分，株距四十五至五十公分。供應加工外銷時，因所需花蕾宜小，所以栽植密度應窄；即行距六十公分，株距二十五至三十公分。如能利用內銷栽培者，於主蕾採收後繼續採收側芽蕾，作為加工原料，則為一舉兩得。

高溫菇得天獨厚

高溫菇在本省栽培得天獨厚，可能成爲極有前途的新興事業。但栽培時應注意病蟲害的防治，否則會全軍覆沒。

高溫菇 (*Agaricus bitorquis*) 是一種外形極類似洋菇而可以在本省夏秋兩季栽培的菇類，本省在民國五十七年即開始着手研究。目前根據政府派員到國外考察結果，法國、荷蘭已有大量生產供應市場，美國農部亦正式認可高溫菇的罐頭爲食品，所以對高溫菇的加工外銷來說確是一件喜訊。

本省所發現的高溫菇，大致在二五——三五度C範圍內可以長菇，經實際試驗結果，本省在四——十一月間都可以生產，如此正可以接冬季栽培的洋菇，使本省現有的菇舍在天然的氣候條件下實施周年栽培，增加菇舍利用，也間接的降低了我們菇類的生產成本。因此在本省如予有計畫的發展，在天時地利上可以說是得天獨厚了。

高溫菇適合在本省夏秋季高溫多濕的環境下生長，此種環境對病蟲害的發生亦正爲

適合，因此如稍不留意即會遭到全部失敗的可能。在過去國內外試驗的資料中發現，高溫菇在正常無病蟲害的情況下，可與冬季洋菇一樣，每坪最多可以生產六十公斤以上的記錄。目前初步試栽，一般都在每坪二十五公斤左右，但若發生病蟲害時往往產量大減，甚至全無收穫。

因此沒有栽培經驗者，千萬不要貿然大量栽培，否則後果不堪設想。

現將高溫菇的栽培方法介紹如下：

清床消毒：將菇床上的堆肥清除洗淨，並以八五%的五氯酚鈉七〇〇公克加七〇公斤的水，噴洒於每棟五〇坪的菇舍四壁及菇床架，經一—二天後，再將屋頂部分用清水洗淨。

栽培場處理：將菇舍附近的垃圾或雜物清除，並加強防蟲設施，將門窗均封以九六目的細紗網，再檢查通風設備是否齊全完好。

切草：高溫菇栽培所用的堆肥與洋菇相同，如採用短期發酵者，切草時將稻草切成一寸左右。

假堆積：將切妥的稻草加二%的消石灰及充分的水假堆積二天。