

實用蔬菜園藝學

中國農業書局出版

例言

蔬菜園藝。容易着手。資本既少。收効又早。家庭設菜園。不但充裕經濟。且增益生趣。誠農家絕好之副業也。

本書於栽培法。促成法。病虫害。論之特詳。凡屬有用之文。不問古今中外。博采廣羅。一以使農家易於仿行。一以便學者易於尋解。非尋常坊本可比也。

本書度量衡概遵據前農商部公布之度量衡新法。月日用陽歷。術語悉用我國通行名詞。我國所不備者。間採外語。

編輯本書。限於時日。學海蠡窺。鱗漏補苴。談何容易。國內不乏專家。幸垂教焉。

中華民國十七年八月

編者識

實用蔬菜園藝學目次

前編 通論

第一章 蔬菜栽培之起原及範圍·····	一
第二章 蔬菜栽培之狀況·····	二
第三章 蔬菜之分類·····	五
第一節 由學術上之分類·····	五
第二節 由實用上之分類·····	一〇
第四章 蔬菜栽培之要素·····	一三
第一節 氣候·····	一四
第二節 土質·····	一五
第三節 水分·····	二〇
第四節 肥料·····	二一

目 次

第五節 農具·····	三一
第五章 蔬菜園之設施·····	四一
第一節 菜園之位置·····	四一
第二節 菜園之地勢·····	四二
第三節 菜園之配置及形式·····	四四
第四節 菜園栽植之配置·····	五一
第五節 一人管理菜園之數量·····	五五
第六章 苗床·····	五六
第一節 冷床·····	五六
第二節 溫床·····	五七
第七章 種子·····	六一
第一節 種子之選定·····	六二
第二節 種子之鑑定·····	六二

第三節	採種地之選擇及種子交換	六七
第四節	採種法及藏種注意點	六七
第八章	蔬菜耕種之主要事項	七一
第一節	整地及成形	七二
第二節	播種法	七五
第三節	移植及分植	七九
第四節	輪作及連作	八一
第九章	管理	八六
第一節	間拔	八六
第二節	除草	九〇
第三節	中耕	九一
第四節	摘芽及摘心(附摘葉摘花翻蔓)	九三
第五節	結束	九四

第六節 病害及防除法	九五
第七節 虫害及防除法	九九
第十章 促成栽培及軟化法	一〇四
第一節 促成栽培之利益	一〇五
第二節 促成栽培事業之要點	一〇七
第三節 各種促成床之構造	一〇九
第四節 醱熱材料與踏入法	一一四
第五節 軟化法	一二〇
第十一章 收穫販賣及貯藏法	一二三

後編 各論

第一章 果菜類	一
第一 西瓜	二

第二章	甜瓜	九
第三章	胡瓜	一五
第四章	南瓜	二三
第五章	冬瓜	三〇
第六章	絲瓜	三三
第七章	越瓜	三六
第八章	苦瓜	三八
第九章	扁蒲	三九
第十章	茄	四二
第十一章	蕃茄	四八
第二章	莢菜類	五七
第一	菜豆	五八
第二	豌豆	六六

目 次

第三	蠶豆		七二
第四	豇豆		七五
第五	鵲豆		七七
第六	刀豆		七九
第七	諸種豆類		八一
第八	落花生		八二
第九	玉蜀黍		八四
第十	亞美利加秋葵		八七
第三章	根菜類		八八
第一	菜菔		八九
第二	蕪菁		九八
第三	胡蘿蔔		一〇四
第四	牛蒡		一〇八

實用蔬菜園藝學

7

第五	芋·····	一一一
第六	馬鈴薯·····	一一八
第七	甘藷·····	一二八
第八	菊芋·····	一三五
第九	山藥·····	一三六
第十	甜菜·····	一四一
第十一	百合·····	一四五
第十二	亞美利加防風·····	一四八
第十三	球根塘蒿·····	一五〇
第十四	波羅門參·····	一五一
第十五	菊牛蒡·····	一五二
第十六	草石蠟·····	一五一
第四章	葉菜類·····	一五五

目次

第一	甘藍·····	一五五
第二	抱子甘藍·····	一六三
第三	綠葉甘藍·····	一六四
第四	蕪菁甘藍·····	一六六
第五	萵苣·····	一六八
第六	苦苣(菊萵苣)·····	一七二
第七	野生苦苣·····	一七四
第八	苣類(菜類)·····	一七五
第九	芥菜·····	一八〇
第十	大芥菜·····	一八〇
第十一	水菜·····	一八一
第十二	菠薐菜·····	一八二
第十三	萵蒿·····	一八五

第五章 花菜類

..... 一八五

第一 花椰菜

..... 一八六

第二 木立花椰菜

..... 一八九

第三 朝鮮薊

..... 一九〇

第四 欸冬

..... 一九二

第五 蕺荷

..... 一九三

第六 食用菊

..... 一九六

第六章 香辛類

..... 一九七

第一 生薑

..... 一九七

第二 蕃椒

..... 二〇一

第三 旱芹菜

..... 二〇六

第四 紫蘇

..... 二〇八

第五 山萵菜

..... 二一〇

目次

目次

第六	濱防風	一二二
第七	韭	一二三
第八	蔥頭	一二五
第九	蔥	一二一
第十	韭蔥	一二六
第十一	薤	一二七
第十二	大蒜	一二九
第七章	芽菜類	一三〇
第一	石刁柏	一三一
第二	塘蒿	一三四
第三	野蜀葵	一四〇
第四	食用大黃	一四一
第五	土當歸	一四四

第六 筍·····	二四五
第八章 水菜類·····	二四七
第一 蓮藕·····	二四七
第二 慈姑·····	二五〇
第三 水芹·····	二五二
第四 水田芥·····	二五三
第五 菰(茭白)·····	二五三

實用蔬菜園藝學

前編 通論

第一章 蔬菜之起原及其範圍

栽培作物。起源甚古。游牧時代。逐水草而居。既無所謂作物。亦無所謂栽培。厥後人口漸繁。居有定所。食者多而生者少。於是有生活競爭。乃不得不賴多數植物以自謀生存。栽培事業。勃以興矣。顧作物之種類頗多。大別之有特用與普通兩種。特用作物。姑勿具論。普通作物中。其最初栽培者。厥惟穀菽類。至於果菜類及魚介等之副食物。蓋嘗跋涉山水。得之於天然界中。初無培養之事。旋因人類嗜好。各異其趨。文化發達。靡有止境。大勢所趨。僅依天然物。常虞不足。果菜類乃亦移栽於田園。迄乎今日。遂爲吾人一種重要食品矣。

園藝作物範圍頗廣。大別之爲果樹。蔬菜。花卉。造築庭園四類。研究園藝作物。以實地試驗爲要。以書籍參考爲輔。本編所述。爲蔬菜園藝之部。以下詳論之。

第一章 蔬菜之起原及其範圍

第二章 蔬菜栽培之狀況

研究蔬菜之栽培。不可不先知蔬菜之範圍爲何如。吾人之所稱爲蔬菜者。或亦稱之爲普通作物。此言也。爲比較的稱呼則可。爲絕對的稱呼則不可。試以一例證之。如東亞地方之甘藷。及歐美各國之馬鈴薯。各因土宜。易於栽培。管理亦甚簡單。卽其需要之數。幾與常食物之米麥等。同占重要之地位。殆爲一種普通作物。設將此二物。易地栽培之。管理稍一粗放。卽難得滿足之結果。因產額不多。遂爲一種之副食品矣。又如豌豆蠶豆之莢菜類。及蕪菁。甜菜等之根菜類。因其收採時期之早晚。而以爲蔬菜類者爲貴。其他則爲常用作物。或爲飼料。品斯下矣。此外因用途之不同。如爲工藝作物等。品類正多。不勝枚舉。要之。此等區別。依風土習慣及用途等而異。斷不能以抽象的明定界限。然從事研究者。當先略知其定義及其範圍。較爲便利。故吾人於此。敢下定義曰。蔬菜者。不問其一年生與多年生。草本性與灌木性。其需要部分常柔軟多汁。有一種香味。可供食用。而爲吾人副食物之作物也。

第二章 蔬菜栽培之狀況

蔬菜類古稱青物。於副食物中占重要之地位。書所謂穀以養民。菜以佐穀是也。溯人智

實 用 蔬 菜 園 藝 學

未開之時。所謂自然經濟時代。栽培蔬菜。各從其欲。初無營利之念者也。至人類聚集之都市。其間以穀粟類爲常食物。副食物之蔬菜。因無栽培餘地。不得不仰給於人。於是附近之農民。各出其所栽蔬菜。販諸市場。爲一種商品。是爲栽培蔬菜開始營利之端。頃者都市發達。人口增加。蔬菜之需要額。日增不已。人類之嗜好。更無窮盡。從事於蔬菜栽培者。若能觀察市場之狀況。改良品質及栽培法。使生產力日增。其獲利優厚。有不可以數計矣。今就日本觀之。蔬菜產額。每年約達一萬萬元。假定現在人口爲一千萬。則每日每人平均消費蔬菜三分。一年之間。卽需十元。此外爲輸出品或工業原料用者。亦屬不少。我國面積人口。數倍日本。蔬菜產額及消費量。亦必倍之。一加改良。年增數倍之增收。亦易事耳。況蔬菜栽培之盛衰消長。不僅關係個人之損益。於國家經濟上。亦有重大之影響。栽培蔬菜者。可以知所務矣。

栽培蔬菜之目的。不論爲家用爲營利用。皆以新鮮爲最要。至營利之栽培。爲供給便利計。則宜附近於需要地。試略言之如次。

蔬菜之種類極多。其種類隨風土而異。故同一地方。不能栽培多種之蔬菜。如欲品質優

第二章 蔬菜栽培之狀況

美。產量豐富。更不可不擇適當之風土。惟在都市附近之土地。其地價勞銀等。均極昂貴。若以廉價之主作物栽培之。獲利必不能優美。故在交通未便時代。嘗因各地之風土。有特產蔬菜。至於今日。學術進步。交通發達。鐵道縱橫。汽船如織。冷藏有法。乾燥有法。一切漸達於實用之域。凡昔日非附近於需要地不能搬運之物。至此可無過慮。如北方氣候寒冷。津京日常所需之蔬菜。由奉漢滬晉諸處運入者。爲數甚鉅。此皆鐵道汽船之力也。雖然。此猶其小焉者耳。若夫大者遠者。如美之紐約。及其此部附近之街市。因冬季氣候嚴寒。不能產優美品種。惟以夫羅利格及奇耶奇亞諸處。爲其供給地。兩地距離。在一千里以外。又如草莓等物。遠在西方三千里外之卡里及尼亞。以冷藏貨車輸運得之。至歐洲各大都會。如法之巴黎。則仰給於南部地中海沿岸。英之倫敦。則仰給於數千里外之亞非利加喜望峯。由是觀之。交通之便利。學術之進步。其關係於園蔬界爲何如耶。又觀位於我國北部。及日本鄰近之滿韓及浦鹽地方之狀況。冬季嚴寒。栽培不易。除以乾燥品或冷藏品爲常食外。欲得新鮮蔬菜。不能不仰給於南方氣候溫暖之地。此氣候溫暖之地。我國中部及日本是矣。日本年來蔬菜之輸出額。如甘藍、馬鈴薯、蔥頭、牛蒡、胡