

完美的图解 真正的指南

园艺容器 栽培图解



[日] 斋藤义弘 著
高东昌 译
徐正进 校

辽宁科学技术出版社

本书原版本由日本株式会社 池田书店 1997 年出版
中文版由日本株式会社授权日本综合著作权代理有限公司
和中国广西万达版权代理公司代理

图书在版编目(CIP)数据

园艺容器栽培图解 / [日] 斋藤义弘著; 高东昌译.
—沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2001. 1
ISBN 7-5381-3193-0

I. 园... II. ①斋... ②高... III. 蔬菜—容器—
栽培—图解 IV. S626.9-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 40049 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社
(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)
印 刷 者: 辽宁美术印刷厂
发 行 者: 各地新华书店
开 本: 889mm × 1194mm 1/32
字 数: 190 千字
印 张: 7.5
印 数: 1~5 000
出版时间: 2001 年 1 月第 1 版
印刷时间: 2001 年 1 月第 1 次印刷

责任编辑: 姚福龙
封面设计: 李若虹
版式设计: 于 浪
责任校对: 周 文

定 价: 30.00 元

园艺容器栽培



图 解



〔日〕斋藤义弘 著
高东昌 译 徐正进 校

辽宁科学技术出版社

道鲜美 栽培简便，味



物开始种植蔬菜
获，从容器栽培园艺的基本作
谁都会栽培，一年四季均可收
受欢迎的容器栽培园艺蔬菜



常见果用蔬菜的代表——小型番茄(P56)



栽1株就给生活带采种
种方便的旱芹(P52)



赏心悦目且美味的草莓(P120)



根菜栽培的代表——水萝卜(P58)



也适于观赏的茼蒿花



冬天锅中之宝——茼蒿(P50)



日本日常蔬菜——小松菜(P48)

果用蔬菜 中的容器栽培 寓乐趣于栽培

是餐桌上的主角
科、葫芦科果菜，同时也
容器栽培园艺主角为茄



自己栽培最新鲜的番茄(P138)



从1株上就能陆续采收的圆辣椒(P146)



看似锦葵的美
丽花朵

原产非洲，但吃起
来却具有日本风味
的秋葵(P128)





淡紫的花结出深紫的果实

烹调可精可简的夏季代表蔬菜——茄子(P142)



安全、新鲜的自家栽培黄瓜(P132)



富含胡萝卜素与维生素C，适于用油烹饪的狮头番椒(灯笼椒)(P136)



的根菜与果菜 大型容器园艺栽培

栽培园艺的重要角色
培，萝卜、南瓜为容器
虽然稍难，但也能栽



冬季萝卜的代表品种
——青萝卜 (P152)



萝卜抽苔开花



菜豆的花



广泛用于风味菜肴
的菜豆 (P122)



马铃薯的花

阳台上也能收获的马铃薯(P150)



食荚的食用豌豆(P126)



有收获实感的漂亮南瓜(P130)



开蝶形花的豌豆



与大型果实相应的南瓜花

用蔬菜 容器栽培园艺的叶 新鲜、有益健康的



用油炒、以盐调味，冬季的中国蔬菜塌棵菜 (P76)

葱葱
培园艺中始终郁郁
绿色蔬菜，在容器栽
少的新鲜且安全的
健康餐桌上不可缺



保健蔬菜的代表——菠菜 (P110)



也可观赏的韭菜花



精制菜肴不可缺少的韭菜 (P100)



莴苣近缘种中营养价值特别高的包心
莴苣(球莴苣)(P96)



采下就可食用，富含维生素
与铁的莴苣(P116)



完全驯化了的中
国蔬菜的代表
——油菜(P78)



比大葱易
于栽培且
食用简便
的芫荽

尝的喜悦 栽培的快乐， 品

乐无穷
若是自家栽培，更是其
使日常餐桌花样翻新，
面目一新的西洋蔬菜，



栽培之后才能解开的谜
——抱子甘蓝(P112)



比菜花(花椰菜)更受欢迎的花用
蔬菜代表——绿菜花(绿花椰菜)
(P108)





山麻又名长蒴
黄麻，营养价
值高(P114)

具独特的酸味与香气，
其幼嫩叶柄可食的食
用大蕒(P220)



甘蓝的变种，食其肥大
茎的球莖甘蓝(P214)

广泛 使用方便， 用途



作为干香辣作料的红辣椒，又名番椒（朝天椒）及其花（P170）



于容器栽培
料蔬菜，哪一种都适
容器园艺栽培的香



各种风味烹调不可缺少的姜（P166）



自古就被栽培利用的芫儿荽（P54）



做生鱼片等日本风味菜肴不可缺少的紫苏(P164)



粒小却非常辣的秦椒(花椒)的果实(右中为花)(P162)



囊荷的花(开放前采收)(P174)

园艺栽培的香料蔬菜 点缀健康生活，容器



品种和使用方法多样，易于栽培的薄荷(P202)



绿薄荷的花



意大利名为松香，被称为“香料植物之王”的罗勒(P184)



作为香料茶而受欢迎的
苹果薄荷

还能使烹调花样翻新
栽培管理颇有乐趣，而且
香料蔬菜用途广泛，不仅



以清新芳香消除鱼与肉腥臭的百
里香(P192)



叶与种子用于肉类烹调的
芫荽(香莢)(P182)



鼠尾草的花

清香，味微苦，做香肠不可缺
少的鼠尾草(P188)

