

外銷蔬菜新品種

青皮蘿蔔

—李伯年—

青皮蘿蔔又叫做天津蘿蔔、水果蘿蔔或脆皮蘿蔔，含水量份特多，質脆容易破裂，外皮青綠色，無辛辣味；在大陸冬春之交，缺乏水果時，普遍充作水果食用，而以煮食、鹽漬為副。臺灣引進青皮蘿蔔有年，但因本省一年四季水果充沛，未能作為水果食用，所以栽培面積很小。不過近年來香港、新加坡、菲律賓等地需要青皮蘿蔔每年在兩百萬公斤以上，均以作水果為主要用途，商人來臺契約生產，逐漸引起栽培者的注意。茲將青皮蘿蔔的特性和栽培要點分別說明如下：

合適的季節和土壤

青皮蘿蔔和本省盛產的大梅花蘿蔔，同屬一型，性喜溫冷氣候，月平均溫度超過攝氏二十五度時生育衰退，而以十五至二十二度的溫冷氣候，對生育最為合適，所以可自十月間開始至年底之間播種。如果遲至一、二月播種時，因受冬季低溫的影響，易於抽苔開花。又如在高山海拔一千二百公尺以上的地區栽培，可在六月開始播種，九月或十月收穫，過早易於抽苔開花，應該注意。

至於土質，選擇範圍較廣。凡是排水良好，灌水便利的輕鬆質砂土以至重粘質壤土或砂礫土，土壤酸鹼度在六·五上下的，都適合栽培。

優良品種·全身青綠

臺灣現在有二個青皮蘿蔔品種。一種叫做半頭青，根型呈短紡錘狀，上半部青色，下半部白色，質堅硬，不脆，不適生食之用。另一種叫做全身青皮種，根型圓長呈筒狀，上下幾近等大，外皮深青綠色，僅直根尾端部與土壤接觸面白色，生長習性，塊根三分之二露出土面部份，色澤呈深青綠色，塊

根肥大後收穫，放置室內一夜，表皮內之青色素，可透入肉內，肉質呈淡綠色，因此有人誤稱為青皮青肉種。本品種肉質脆嫩，品質上稱，但在亞熱帶的臺灣栽培，品質仍無天津原產地生產者之優良，為美中不足之處。

砂質壤土栽培·根形最美

青皮蘿蔔以生食為主，外皮必須光滑美觀，因此應選擇輕鬆砂質壤土栽培，使根部圓滑平直。如土地選擇不良，多砂礫或過於粘硬，生產的蘿蔔表皮一定不光，根型亦差。同時為減少鬚根，並使塊根略具甜味，應多用有機質肥料，少用化學肥料。

注意灌水——塊根多汁鬆脆

土壤缺乏水份，過於乾燥時，塊根含水量份就少，肉質也不脆。因此栽培青皮蘿蔔時，自播種至發芽生長，雖不需要太多水份，但至生長後期，塊根肥大時期，土壤中水份必須調節適宜，促使塊根迅速肥大，多汁鬆脆。

適時採收——可防空心老化

青皮蘿蔔如以生食為目的時，塊根肥大發育至七分程度，青嫩時就要收穫。此時收成，收量雖較差，但品質較佳。如待充分生育肥大，產量雖可稍增，但易於空心老化，失去生食價值。

大量生產——

須有冷藏設備

青皮蘿蔔在臺灣，一般都集中在十月至十二月播種，至十二月到二月大批產品收成。青皮蘿蔔如此大量生產時，必須要有冷藏設備貯藏，待售價慢慢出售。冷藏合適溫度為攝氏六至八度，可久藏不易變質。溫度過低

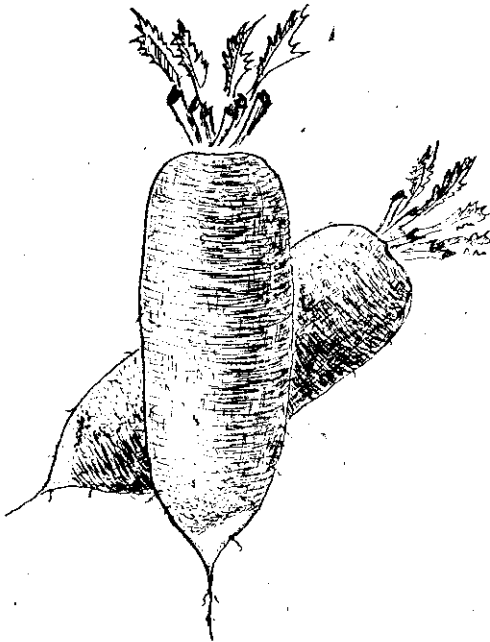
時易受凍害，過高則呼吸作用難以抑制，很容易變質。

嚴防地老虎和大蟋蟀

地老虎和大蟋蟀為害蔬菜類極為嚴重，尤以塊根類蔬菜，一經受害，商品價值就減低。冬季低溫季節栽培青皮蘿蔔，後期受害不大，但在初期至十一月間，氣溫尚高，地老虎和大蟋蟀活動能力很強，根部一經蛀食，為害部雖可癒合，但味略帶苦，影響整個蘿蔔品質很大。所以在栽培前，種植地如有此種害蟲，必須嚴加預防，以杜絕其害。

收穫後削去葉身頂芽

青皮蘿蔔收穫後，如削去葉柄全部，塊根內水份充足，仍可維持緩慢生長狀態，品質逐漸老化、木髓化，所以收穫後，應立刻削去葉身與塊根頂端全部，勿使頂芽留存少許，阻斷生長，可保持品質較長時間。如不切平，頂芽尚有少許留存，冷凍溫度較高時，頂芽仍可繼續生長，日久蘿蔔空心。註：讀者如需要上述全青皮蘿蔔種子，請向高雄市林森一路一五〇號富農種苗行洽購。



青皮蘿蔔全