

本省洋蔥品種及採種

□ 張明聰 □

洋蔥品種為數甚多，世界各地均有最適合當地的栽培品種，一般分為二大類即長日型與短日型，前者在長日條件下（日照時間十三小時以上）才能結球，後者在短日條件下（日照時間在十二小時）才能結球者。

本省由於氣候條件因素的限制，只能栽培短日品種，即利用秋冬季栽培，所以生產期自然都集中在同一時間，對農農及市場消費來講，均不是一個好現象。

本省洋蔥自民國四五年推廣栽培以來，每年均由國外直接引進種子，其間遭遇到甚多的問題與困擾，農農首先身受其害。

在引進品種中，民國五八年曾由美國進口「頂早」（Early Top）品種，最初進行少量試驗及地方試作時，成績極為良好，但一旦大量進口種子供給農農栽培生產時，却發現不結球或結球後即枯死，此種現象並非農友的栽培技術不夠高明，而是品種本身的問題。

雖然品種名稱只有一個，但不同地區的採種公司對該品種的採種，自然有不同的品質產生。最近發生的「早玉」品種問題，也可說是同一現象。「早玉」品種也有許多種子公司進行採種，但每個公司每個地區所採得的均截然不同。

例如 Sun bleat 公司、Ferry mouse 公司及 PW 公司所採的早玉，經栽植後不論植株生育情形、結球期、鱗球形態及品質、抗病性均大大有別。PW 公司出品的，雖然生育較為旺盛齊整，但球形混亂不一，分球率高達七〇%以上。

Sun bleat 公司出品的在枋山地區普遍產生植株腐爛現象，即在生育中期開始，由地上部葉鞘部

所以由於同一洋蔥品種而有不同的種子來源，引起農農栽培洋蔥的恐慌，有關機關應該正視此種問題，防患未然。

玉却不會有此種現象。

目前在本省栽培的洋蔥品種有早玉（固定品種）、勝早玉（雜交品種）、金環（雜交品種）與前年本省新育成的品種台南一號等，除台南一號外，其他品種的種子均須靠國外進口。以往生產洋蔥有一個普遍的趨勢即高產就心滿意足，每年爭著外銷日本。無論何種品種，只要產量高即可立刻採收外銷日本，形成非往日本送不可的現象，也使日本人趁機百般刁難，弄得我們感到束手無策。

我在此願提供一點意見供有關機關及農農參考：

以後本省栽培洋蔥的觀念要大大的改變，不要只

限於外銷日本一途。應該栽培極易貯藏的洋蔥品種，不但生產期不必像外銷日本那樣集中及短促，而且可以外銷遠運其他國家或做為內銷貯藏用。

例如台南一號品種因極易貯藏，球形均勻，自

推廣栽培後不但可以外銷

，而且內銷情形極為良好

。內銷貯藏時可用常溫貯

藏（即一般俗稱葱寮）三

個月，如用低溫冷藏（即

冰蔥）可達六個月，對調

節內銷市場貢獻極大。

擴大外銷市場

目前在本省栽培的洋蔥品種有早玉（固定品種）

，願將結果加以介紹，以爲今後本省洋蔥改良工作的參考。

洋蔥採種一般均用種球（即一般葱球）種植後

抽苔開花而取得，當然所用的種球依不同的品種，

有不同的品系來源。

種球須經低溫刺激後才能使抽苔開花整齊，而

且在開花、結子的時期所具備的氣候條件爲乾燥、

雨量稀少、日光充足，如逢陰雨則影響洋蔥花的授

粉、授精及結子而且病蟲害嚴重，採種低劣。

本省採種所用的種球，因冬季低溫不足，

須經過低溫五℃—十℃處理二個月，溫度如過低

不但無法促進花芽分化或分化不完全，而且易使種

球發生凍傷。溫度如過高則無低溫處理效果，將來

份（即將來形成葱球）腐爛，俗稱「爛頭」，其發生率高達六〇%以上，但如種植 PW 公司出品的早

玉卻不會有此種現象。

過去國人對洋蔥採種均抱著不可能且不經濟的態度，所以每年只有依靠國外了。近年來因爲新品種台南一號育成後，證明了本省不但可以自己培育新品種而且自己可以採種，採種利潤也相當高。

根據我多年來從事洋蔥品種改良及採種的心得

，願將結果加以介紹，以爲今後本省洋蔥改良工作的參考。

洋蔥採種一般均用種球（即一般葱球）種植後

抽苔開花而取得，當然所用的種球依不同的品種，

有不同的品系來源。

種球須經低溫刺激後才能使抽苔開花整齊，而

且在開花、結子的時期所具備的氣候條件爲乾燥、

雨量稀少、日光充足，如逢陰雨則影響洋蔥花的授

粉、授精及結子而且病蟲害嚴重，採種低劣。

本省採種所用的種球，因冬季低溫不足，

須經過低溫五℃—十℃處理二個月，溫度如過低

不但無法促進花芽分化或分化不完全，而且易使種

球發生凍傷。溫度如過高則無低溫處理效果，將來

市場的需求，所以對品種改良工作務須大力進行。

例如早生、中生品種可鮮銷和外銷，晚生品種則內

銷貯藏及遠運用。唯有發展新品種才能維持本省洋

蔥生產的輝煌成就，繼而開拓更大的前途。

發展新品種



台南一號

本省育成的洋蔥品種台南一號

種球栽植後抽苔少且瘦小，生長不良。

低溫處理期間也不能過短，否則失去處理效果，但如過長則葱球易於發芽而腐敗。種球大小以中球及大球為宜，大球抽苔數多，花序大；小球抽苔數少且花序小，採種量低。

由於採種時氣候的限制嚴格，採種地區以南部

本省可採種

李玉寶

改良金針菜品種

即有栽培的一種蔬菜，且為宴席上的珍品，營養價值甚高，含蛋白質一·三八%，醣類九·二九%，脂肪一〇·五二%，維他命A及B含量亦豐，每百公克含有效熱量二八三卡，礦物質含鈣、磷外，含鐵量幾乎超過菠菜一倍。

金針菜學名 *Hemerocallis flava* L., 英名 Day-lily，屬百合科萱草屬，在我國栽培時間既久，範圍亦廣，所以俗稱亦多，如黃花、忘憂、療愁、丹棘等。

有關品種問題，目前本省栽培的品種名稱異常雜亂，但多為同種異名。如紅花種、小葉種及南洋種均屬 *H. fulva* L., 產量雖黑蕊種均屬 *H. flava* L., 產量雖

金針菜為我國自古即有栽培的一種蔬菜，且為宴席上的珍品，營養價值甚高，含蛋白質一·三八%，醣類九·二九%，脂肪一〇·五二%，維他命A及B含量亦豐，每百公克含有效熱量二八三卡，礦物質含鈣、磷外，含鐵量幾乎超過菠菜一倍。

2. 黃花或萱草：學名 *H. flava* L., 英名 Common yellow day-lily，古稱忘憂、療愁、丹棘、鹿葱、鹿劍、宣男等，花黃色，具香味，根出葉。花莖自葉叢中心抽出，繖形花序，為在大陸上栽培最多的品種，台灣栽培不多。

3. 金針菜：學名 *H. fulva* L., 英名 Common orang day-lily，花橙紅色，缺香味，葉背稍帶白粉，圓錐花序。我國各地均有栽培，台灣現有栽培品種以本品種為主。

臺灣近三、四年來栽培面積才增多，主要產區為台東縣大武及太麻里、花蓮縣玉里，多栽培在海拔五百公尺以上的山區，栽培甚集中。我國栽培的品種有三：麝香萱、黃花或萱草、金針菜。茲將各品種性狀略述如下：

1. 麝香萱：學名 *H. minor*。

金針菜為現行栽培的小葉種，在平地甚少開花或不開花，但栽培海拔七〇〇~一〇〇〇公尺的高地，則開

橫貫公路山地的荖濃、桃源最為適宜，這兩個地區極為清潔，無病蟲害及其他葱類雜交的困擾而且採種量高穩，種子品質極佳。

例如種子的千粒重，臺南一號為四·二公克，而其他進口的種子如早玉為三·二公克，勝早玉三·六公克。種子千粒重愈高即表示種子飽實度愈大，將來植株生育一定旺盛。

洋蔥每一〇公畝採種面積所生產的種子可供給

花甚盛。繁殖方式是利用分株法，栽培適期為十一~一二月間。此時栽培的苗，若帶有貯藏根，則翌年春即可抽苔開花，但花穗不高，花數不多。

栽培方式為三〇~三〇~六〇公分，即每双行間一寬行，亦即行距為三〇公分，每双行之間距離為六〇公分，株距為三〇公分。每穴植苗三~五株，但亦視採苗的多寡而定。栽植苗數如能增加，亦即增加抽穗數，對第一、二年的產量關係甚大。每十公畝需苗一六·〇〇〇~一七·〇〇〇株。

金針菜為宿根作物，栽培於山坡地，有水土保持的功效，甚適合作坡地或階段邊緣栽培，一面利於生產，一面又可作坡地水土保育作物。

金針菜為一粗放栽培作物，管理甚為簡單，每年於收穫後及抽穗前噴撒二次利谷乳劑六〇〇~八〇〇倍液，可收殺草及增加微量元素功效。在肥料方面，一般農友亦甚少施用，若能於春期施用二次台肥九號複合肥料，當可增加產量。

易加工設備，如燉蒸室、刈青室、乾燥室等。晴天時刈青後利用陽光晒乾，若為陰雨天則利用乾燥室用火烘乾。

現栽培品種為小葉種，桔紅色花藥藥囊黑色、乾製品尖端呈黑色。為使黑色減褪，可在乾製過程中，在燉蒸室內用硫磺燉蒸褪色，乾製品均呈白灰黃色。若稍早採收花蕾時，花蒂外呈黃綠色，此種綠色在乾製品變為黑色。若花蕾在為完全黃色時採收，乾製品則無黑色部分。

為解決金針菜的諸多問題，首先引種及選種，花蓮及台東農業改良場均正在進行此種工作。也希望加工方面專家在金針菜加工上加以研究改進，使金針菜產品品質達到至高境界。

註一：金針菜的根有二種：一為普通根，一為貯藏養分的貯蓄根，又稱營養根，棒柱狀，肥大。

註二：利谷乳劑一〇〇〇〇CC瓶裝，瓶外標籤標示名稱「新利谷一二」英名「New Liku-I」並標明含有各種微量元素的含量及金針菜專用等。但無標明農藥登記字號，此藥經農家使用效果甚高，對金針菜藥害甚微，僅傷及葉片尖端，使葉片尖端漸變枯黃。

加工乾製

金針菜在市場出售者為加工乾製品，現每一栽培農戶，均自備一套簡

易加工設備，如燉蒸室、刈青室、乾燥室等。晴天時刈青後利用陽光晒乾，若為陰雨天則利用乾燥室用火烘乾。

現栽培品種為小葉種，桔紅色花藥藥囊黑色、乾製品尖端呈黑色。為使黑色減褪，可在乾製過程中，在燉蒸室內用硫磺燉蒸褪色，乾製品均呈白灰黃色。若稍早採收花蕾時，花蒂外呈黃綠色，此種綠色在乾製品變為黑色。若花蕾在為完全黃色時採收，乾製品則無黑色部分。

為解決金針菜的諸多問題，首先引種及選種，花蓮及台東農業改良場均正在進行此種工作。也希望加工方面專家在金針菜加工上加以研究改進，使金針菜產品品質達到至高境界。

註一：金針菜的根有二種：一為普通根，一為貯藏養分的貯蓄根，又稱營養根，棒柱狀，肥大。

註二：利谷乳劑一〇〇〇〇CC瓶裝，瓶外標籤標示名稱「新利谷一二」英名「New Liku-I」並標明含有各種微量元素的含量及金針菜專用等。但無標明農藥登記字號，此藥經農家使用效果甚高，對金針菜藥害甚微，僅傷及葉片尖端，使葉片尖端漸變枯黃。