

有色



紅圓

蘿蔔



紅心

●王進生●

一般市場所見的蘿蔔，如杓仔、砵仔、冬瓜白及梅花等的品種均為清一色的白蘿蔔，色彩單調也視為營養價值較低的根菜，同時我國大陸占來不乏栽培生產有色蘿蔔。

據營養學所顯示，凡具有各種色素的蔬菜均較白色者其營養價值為高，所以有色的蘿蔔品種不但營養價值高而且可增加食欲及眼福，使本省的蘿蔔栽培走進色彩的里程。

一、品種特性

(一) 紅圓

本省10月開始能播種（11月播種最適宜），播種後約65~70天就可以收穫的早生（生期間短）種。植株為開張性，葉為切葉且大，欠刻較深有毛茸。葉柄呈紅色的為純正品種，如葉柄呈綠紅色，則為劣株須於間拔時拔去，根型大，呈豐圓形，約抽根 $\frac{1}{2}$ （暴露地面部份稱為抽根即胚軸部），外皮為鮮紅色，直徑12~14公分，鬚根較大，（與土質有關）。肉色純白，質地緻密，皮肌細膩無須削皮，澱粉含量高，含水量少，貯存力極強，不易空心。本品種較耐熱，毒素病的抗力亦強，在本省嘉義的氣候條件下不易抽開花。適於生食、醬菜及煮食。

(二) 紅心

紅心適於秋冬栽培的早生品種，即其播種期，在嘉、雲一帶10月中旬~12月為播種適期。本品種雖經選拔改良，但其純度稍差，如11月下旬播種，則播種後約65~70天可以開始收穫。植株為立性，葉為板葉葉柄呈綠色為純種，一切形質均佳。如葉為切葉具欠刻，或柄呈紫紅色者不但肉質差且其色彩亦差，須於間拔時早期拔去。葉數較少，耐寒，根型為短圓筒形

，約抽根 $\frac{1}{2}$ ，抽根部位呈淡綠色，地下的部位，則為白色，但直根的根端帶淡紅色為特徵。直徑9~10公分，從橫斷面切開，由中心部成為放射狀的鮮艷的粉紅色，極為美麗，肉質幼嫩而甜，可冠以蘿蔔西瓜的雅名。在嘉義的氣候條件下會抽苔，但其時間較晚。澱粉含量高，耐貯存，不但適於生食及醬菜，而且也適於煮食，如經過醃漬或煮食，則其顏色，自然地滲出。天然的顏色，提高了我們的食欲。

(三) 青長

品種純度較高，植株為開張性呈橫披，葉數少，葉身短，適於密植，葉為切葉，缺刻深度為中等，根型為圓筒形，根經約6公分左右，長度約21~25公分約抽根 $\frac{1}{2}$ ，地上部位為暗綠色，地下部位，則呈白色。外皮的綠色部分即抽根部位肉色為綠色，地下部位外皮不但呈白色且其品質亦呈綠白色，表皮具有辛辣味，貯存力強，肉質緻密，但是如果沒有適期採收的過熟者，雖無空心或花心的跡象，但肉質較硬，肉質變劣。在本省嘉義於11月下旬播種，則於播種後60~65天就可以開始收穫。本品種在嘉義的氣候條件仍會抽苔開花，適於生食（磨成為蘿蔔漿）及醬菜鮮綠的顏色當能促進食欲。

二、品種試驗

民國68年11月23播種，於民國69年2月1日收穫調查，結果如下（為力求平均數值的正確以整排採收各品種12株調查之）。

收穫一部分後尚留各30株繼續觀察其經濟採收期限，則認為紅圓的食用根繼續發展且品質不易變劣，當可再延長半個月。紅心，則於播種後80天後仍有經濟價值，青長應於75天左右採收為宜。除了紅圓外其

品 種	食用根的根徑	食用根的長度	根 重	根 重 比	整 株 重 量
紅 圓	12.8 公分	9.5 公分	0.85 公斤	0.58 %	1.54 公斤
紅 心	10.5 公分	10.8 公分	0.73 公斤	0.52 %	1.40 公斤
青 長	6.6 公分	23.4 公分	0.76 公斤	0.67 %	1.14 公斤

餘兩品種會抽苔開花，但至於單位面積採種量的多寡尚待探討，以作改進。

三．栽培要點

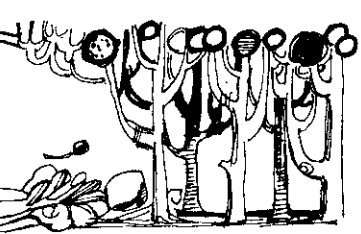
1. 應選排水良好，且具有保水力的肥沃砂質壤土栽培，如排水較差，表土較淺的土地應採用高畦。
2. 栽植密度，紅圓及紅心宜採用60公分×25~27公分。青長，則採用50公分×20公分每植穴均留一株

，播種前每10公畝使用好年冬粒劑3公斤處理土壤，藉以防除地下害虫。

3. 每穴播2~3粒種子，間拔時須除去劣株，並適宜培土，以免胚軸發生彎曲。

4. 每10公畝基肥用量約花生餅(粉末)15~18公斤，硫酸銨18~20公斤，過磷酸鈣30~35公斤、氯化鉀8~10公斤(使用花生餅或豆餅可以提高品質)。

園藝新知 外銷園藝作物生產改良計劃



芝浦牌中耕機 SK151 型

設有中央低利專案貸款

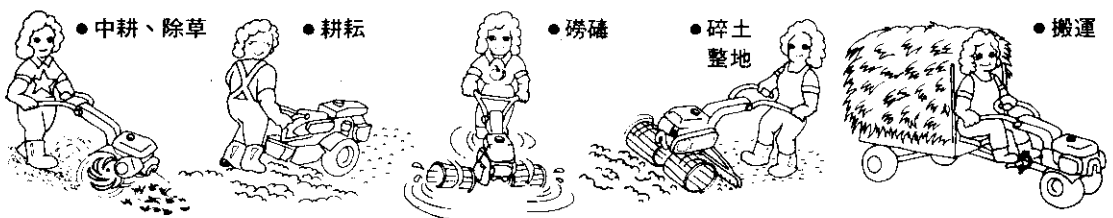
- ▲體型小，重量輕，附有操向桿，左右回轉自如，適於山坡地、水田、梯田、果園、茶園的作業。
- ▲使用四衝程氣冷式，汽油(柴油)引擎，省油壽命長，故障少，保養容易。
- ▲操作簡便，附屬機件多，作業範圍廣，可削土、施肥、培土等。
- ▲農會或農民若有意觀摩示範表演，請直接聯絡本公司。

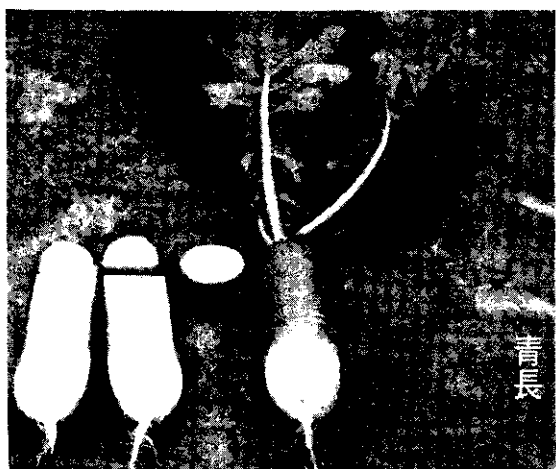


芝浦牌台灣總代理
竹下農機股份有限公司

台北市武昌街二段118~1號
電話：(02) 3313320-3312766
台中市東山路一段55號
電話：(042) 337137-330780

- 經銷商：
- 鴻達農機行 中壢市中正路556號 Tel.458579
 - 增陽農機行 新竹市民族路155號 Tel.221673
 - 益豐農機行 芎林鄉文昌街171號 Tel.872345
 - 慶昌農機行 苗栗縣大湖鄉中原路81號 Tel.536
 - 維祥農機行 卓蘭鎮博愛路9號 Tel.892683
 - 富益農機行 卓蘭鎮中正路109號 Tel.892217





追肥約3次視其生育情形而定，如前作曾施用多量堆肥的土地可減少其使用量，每次用量尿素8~12公斤，第2次宜加用氯化鉀8~9公斤。

其他管理及病虫害防除與一般蘿蔔相同。

四·蘿蔔成分·營養價值

一般認為蘿蔔營養價值不高，其實可食部100公克中，含有蛋白質1.2公克、鈣37毫克、磷31毫克、鐵1.0毫克，至於維生素C為24毫克，可與番茄相比

。有色的蘿蔔，當然另含有澱粉及高單位的維生素A及碳水化合物（一般蘿蔔含有4.2公克左右）可見其營養價值尚不低。

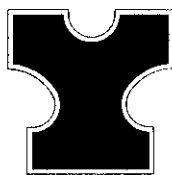
青長雖含有辛辣味，但是主要含在外皮中，如果經過煮沸會逐漸消失，如將磨成爲漿狀，放置一段時間，辛辣味會逐漸消失，實爲一種配糖體Sinigrin，由Myosin酵素的作用分解發生芥子油（Mustard oil）所致。

一般蘿蔔帶有一種土臭味係爲Mythyl Mercatan。據分析10公斤蘿蔔內含有0.32公克左右，有色蘿蔔品種此種土臭味甚少，可說在生食中，味覺不會感覺。有色蘿蔔均適於生食，生蘿蔔含有消化酵素計有Diastase, Amilase, Oxidase及Catalase等可助消化，如作爲油炸食物的添加物一起食用其消化甚佳。一般磨成漿狀（日語Daikon-Oroshi）食用時可加醬油，但不宜加入食醋，因食醋會影響酵素作用。

總而言之，有色蘿蔔的營養價值較一般白色蘿蔔爲高，是毫無疑問的，尤以其食用方法多種，可按各人的嗜好作適宜的烹調，以符各人的胃口。又貯存力強，在貯存中不易發生花心或空心，品質的保持持久，是一般白蘿蔔無法相比的。

品質的保證

商標



註冊

信譽的標誌

元良牌

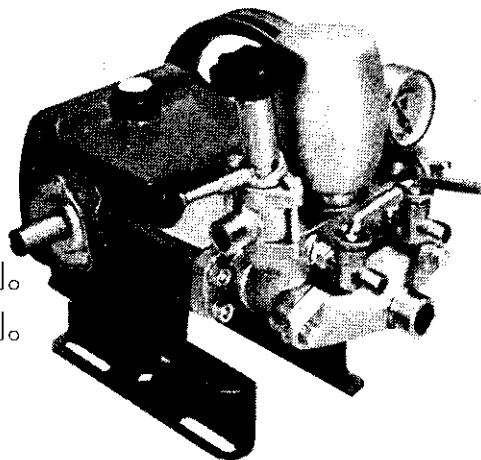
特殊防銹處理·適合下列各種用途：

- △噴灑各種農作物之病虫害防治藥劑。
- △噴洗牛、猪、鷄舍之清潔、消毒劑。
- △機車、耕耘機、汽車之清潔沖洗。
- △山坡地及高地之送水灌溉。

元良機械股份有限公司

南部總經銷：協隆噴霧器廠

機水送霧噴動



可申請農機補助貸款
檢驗局品管合格外銷工廠

台中縣大雅鄉中清路一段185號
電話：(045)226115~6

高雄縣旗山鎮復新街53號
電話：(07)6613080-6613489