

夏

季蔬菜，係指5~10月生產的蔬菜，這段期間，因為高溫多濕，病虫害多，先天條件原本就不利蔬菜栽培，奈何颱風豪雨又頻傳，使得夏季蔬菜種植更形不易。根據嘉義農專薛玲教授的調查，近年來夏季蔬菜栽植面積僅占全年蔬菜面積的34%，產量却只占全年產量的31%。雖然如此，風調雨順時，產量尚堪應付，不致供需失衡，但遭颱風豪雨侵襲時，蔬菜往往首當其衝，損失慘重（近5年來，蔬菜損失金額每年達314,009~2,751,248千元），導致菜價一日三市，大大困擾農政機關。

如何穩定生產夏季蔬菜？不但農政單位重視它，農業改良機關也無時無刻在絞盡腦汁，研究解決。

栽培管理

夏季蔬菜栽培管理時，應注意以下數點：

1. 選擇耐熱、耐濕的品種

台灣地區常見的29種蔬菜中，雖然盛產期於夏季的只有麻竹筍、空心菜、韭菜花、瓜類、甜椒、紅豆等數種，然而，除馬鈴薯、大蒜、洋葱、甘藍、豌豆較不適宜夏季生長外，一般蔬菜乃可利用不同的海拔生產。

同一種類蔬菜，夏季栽培時應選擇較耐熱、耐濕性好的品種，例如小白菜，土白菜葉片較厚，比黃金白菜耐雨水打擊；甘藍在中海拔地區黑腐病較為嚴重，以耐病力較強的「夏秋」為宜，平地則以耐熱性強的「夏峰」較好。

2. 避免連作

每一種作物都有它特別的營養需求，及代謝特徵。因此，連作時容易造成如下缺點：

①土壤中某些元素的缺乏，例如甘藍連作2~3次後，土壤容易缺鈣。②病虫害增加一病原菌及虫體對作物或多或少有偏好性，例如危害番茄的病虫，可能不一定會危害其他蔬菜，不過，當連作時，病虫害的族群逐漸增加即會發生危害。③提高土壤鹽分—尤其是短期性蔬菜最為明顯，因為長期過度施用化學肥料，導致土壤表面形成白色粉末，即鹽分過高，影響到植物根系吸收力。④增加毒害作用—作物根部分泌的有毒物質，或殘質分解時釋出的毒物，在土壤中累積至一定濃度後，即會引起另一作物的毒害作用。

3. 簡易防雨設施

短期性葉菜類如莧菜、小白菜、萵苣、芥藍，生育期間可以低架帳篷式的綠色紗網覆蓋，或是採用高架塑膠布進行網室栽培，→



偽菜蚜是夏季的主要害虫之一

