

芥藍苔栽培管理

● 許苑培

一、前言

芥藍(*Brassica oleracea* L. *Alboglabra* Group)屬十字花科蕓苔屬，二年生草本植物，原產於中國，台灣在光復初期引入栽培，為台灣地區重要葉菜類之一，主要以脆嫩花苔及其嫩葉供食，俗稱芥藍苔，別稱菜嬰、格藍菜嬰。因含有豐富蛋白質、醣類、鈣、磷、鐵、維生素A及C。摘下葉片，花梗撕去莖皮折斷，猛火加米酒數滴快炒，香嫩甜脆，新鮮好吃，所以成為北部地區主要菜餚。盛產期主要在秋、冬、春季，早期以淡水河沿岸大台北近郊的板橋市、新莊市、蘆洲市、三重市、士林區社子等地，近年來有向外擴展到桃園市、蘆竹鄉、八德市、竹北市等地栽培。

二、栽培氣候與土壤條件

(一) 土壤

芥藍對土壤的適應性很廣，以富含有機質、水分充足、排水良好、pH值為5.5至6.8的壤土或粘質壤土栽培最佳，除極強酸性及排水不良地區不宜栽培外，其他如砂質土、砂質壤土均可栽培。

(二) 溫度

芥藍性喜冷涼氣候，生長適溫為15至25℃，種子發芽適溫為25至30℃，如果溫度20℃以下發芽緩慢。幼苗雖能適應較高或較低溫度，但高於25℃或低於15℃時，

植株生長較緩慢。花芽分化的遲早與品種和播種期有關，一般以15至20℃為最適宜溫度，因此芥藍苔栽培溫度，前期的營養生長應在較高溫，中後期需逐漸轉為較低溫，如此可使葉片生長良好，又能即時抽苔，而獲得最佳產量與品質。

(三) 日照

芥藍屬長日性植物，需生長在充足日照，或光照度較強，植株營養生長健壯，開花結仔量佳，同時菜苔質與量亦較高。反觀，日照不足時，除影響營養生長外，且比較容易感染病害。



圖1 黃花品種質優甜且脆較不耐熱

三、栽培品種

芥藍主要食用部位為抽苔前的幼嫩植株，或者採摘幼嫩花苔及葉梢之芥藍苔。目前栽培品種可分為黃花種（圖1）和白花種（圖2），南部以栽培白花種為主，北部以栽培黃花種為主。一般來說，黃花種

品系較好，甜且脆較不耐熱；白花種較耐熱，品質不如黃花種，其中又可分為早熟、中熟及晚熟種。



圖2 白花品種較耐熱，品質不如黃花種

四、生產管理

(一) 播種育苗與定植

台灣地區氣候條件，極適合芥藍的生長，唯有黃花種芥藍，因耐熱性較差，須在8至11月以128格穴盤播種育苗，播種後約25至30天，本葉在5至6片時進行定植，行株距為40至50公分為宜。

(二) 整地與田間管理

整地時將有機質肥料與三要素基肥施用量，均施於田間與土壤充分混合，然而築成畦寬1.2至1.5公尺，畦高20公分，以利排水為宜。畦面可覆蓋PE銀灰色塑膠布，畦溝則覆蓋雜草抑制蓆，可有效防治雜草及維持土壤水份。芥藍雖是耐肥喜濕潤之蔬菜，根群分佈區內卻不能積水，否則基葉會提早黃化脫落，影響植株生育與側芽生長，降低芥藍苔採收量。因此，晴天時應隨時注意灌排水，灌溉以溝灌至畦溝6至7分滿，以保持土壤適當濕度。採收期間切忌以噴灑灌溉，避免罹患病害。雨季時應儘速排水，以免造成植株萎凋死亡。



圖3 雨季田間應儘速排水

表1.芥藍施肥用量與時期 單位：公斤/10公畝

肥料別	總用量	基肥	追 肥			
			第一次	第二次	第三次	第四次
堆 肥	1,200~2,000	1,200~2,000	—	—	—	—
氮 素	350	200	40	35	35	40
磷 鉀	200	200	—	—	—	—
氧化鉀	200	100		50		50

（三）肥料施用量與時期

適宜的土壤養分和水分，能保持下位葉不會提早黃化脫落，葉片平展，葉肉較厚，這樣可以提高葉的光合作用效能。植株生長量是隨著生長發育過程不斷增加，因此幼苗期不能忍受過高的肥料量，但隨著生長過程需逐步調高施肥量。尤其在生長旺盛時期為需要養分與水分最多的時期，然而鉀肥有利於芥藍苔之品質與產量的提升。氮、磷、鉀三要素施用量及時期請參照表1，基肥於整地時施用，第一次追肥為定植後25天施用，爾後每隔14天施用一次追肥。

（四）病蟲害防治

芥藍苔在冬季及早春栽培時期，主要病害是於苗床期易感染苗立枯病，生育期間易發生露菌病，定植初期易發生遭斜紋夜盜蟲危害，生育初期則為黃條葉蚤侵襲，生育與採收期間則有小菜蛾和蚜蟲危害。病蟲害防治除選擇耐病蟲害品種栽培外，請依據行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所編印之植物保護手冊防治。

（五）採 收

第一次採收係在定植後40至50天，自基部起5至7節處(約5至10公分)採收肥大莖部及花苔，採收後調理成束出售。其後側芽陸續長出可繼續採收，視天候狀況每隔3至5天採收一次，直到細小無經濟價值時

才停止採收。採收後先行預冷，再以塑膠袋包裝，減少失水，適宜貯藏溫度為0至5℃，可貯藏約28至30天。

五、採 種

目前台灣地區芥藍栽培品種，多數為由各採種地區行集團選拔之品種。採種方法，先於9至10月播種定植，再選取植株生育整齊性，風味佳之優良植株，移植到簡易設施內進行隔離，避免與其他芥藍品種、花椰菜、青花菜及甘藍等十字花科蔬菜隔離以防止雜交(圖4)。3月間種莢轉黃時，整株收割曬乾，種子曬乾脫粒，10公畝種子收穫量約60公斤。



圖4 採種時應加以隔離，避免品種混雜(張榮如提供)