出版單位：行政院農業委員會桃園區農業改良場
327桃園縣新屋鄉後庄村16號　03-4768216
發行人：鄭隨和

桃園區農技報導

包心芥菜新品種桃園一號栽培管理

許　啓　誠

包心芥菜桃園一號結球外觀

摘　要

包心芥菜新品種桃園一號為葉用結球性芥菜，其葉柄寬厚、葉片大、葉球扁圓形、苦味淡，適合北部秋作栽培。利用種子繁殖，育苗移植栽培時，本田行距60公分，以採收葉球為目的時，採50公分株距，以採收青菜為目的時，採40公分株距。鮮食用採收期約於定植後40~60天，以鹽漬加工為栽培目的時，定植後 75 天左右即可採收，每公頃產量約 86 公噸。

第21期

版次：中華民國九十三年八月初版　　編輯：吳麗春、賴信忠
定價：NT$20 元　2,000 份

園藝性狀及優缺點

1.園藝性狀

包心芥菜桃園一號結球剖面

葉姿半直立、無分蘗、葉面皺、葉型倒卵形、葉片大、葉片缺刻淺、中肋厚闊、葉色淡綠色、球型近圓型、球色淺綠色、結球略疏鬆、苦味淡。秋作株高 43.8 公分，展幅 72 公分，每公頃產量 86,360 公斤。

2.優缺點

優點：本品種較晚抽苔，可延長種植適期及採收期。單位面積產量高，較大坪埔早生種高約 7% 。葉柄寬厚、纖維量低，鮮株外觀色澤及熟食口味佳，適川燙涼食、炒、煮及鹽漬加工製成酸菜、福菜。

缺點：對包心芥菜常見病蟲害無抗性或耐性，須適時依據植物保護手冊所推薦之藥劑做正確的防治。

包心芥菜桃園一號結球內葉

定植前 4~5 天置於全日照下進行健化處理

穴盤育苗定植適宜的苗齡為本葉 3~4 片

栽培管理要點

1.播種適期

本品種與一般包心芥菜其他品種，同樣易於苗期受低溫感應而早期抽苔，播種期因各地氣候環境而異，一般在 9~10 月底播種。

2.育苗

利用種子繁殖，採育苗移植栽培法，一般採用 128 或 208 格穴盤及無土栽培介質育苗。播種前先浸種約 2~3 小時，採人工或播種機播種，每穴格播 1~2 粒種子，播後淺覆一層細培養土，澆水後將穴盤堆疊催芽，催芽適溫約為 25℃，催芽 1~2 天後，當初生根突破種皮，即可移置簡易網室或簡易隧道式設施進行育苗，並配合白色紗網、透明塑膠布或遮光網等資材，適時調整光線、溫濕度及防止蚜蟲、粉蝨等害蟲侵入。子葉展開後逐次間苗，每穴格使留 1 株。

包心芥菜桃園一號隔離採種圃

利用銀黑色塑膠布覆蓋畦面栽培

本葉展開後每週以 1500 倍 N-P-K ＝ 20-20-20 速效性液肥澆灌 1~2 次，而後視苗株生長狀況逐次提高濃度與次數。育苗期間需注意蚜蟲、粉蝨、潛蠅、立枯病及露菌病等病蟲為害，應參考植物保護手冊適時防治。本葉達 3 片時，約播種後 15~20 天，除去覆蓋的紗網，減少澆水次數，並置於全日照下，進行 4~5 天的健化處理，促使幼苗健壯。定植適宜的苗齡為本葉 3~4 片，苗期約 20~25 天。

3.整地

整地栽培時，於施用基肥後，以耕耘機或曳引機充分耕鬆後開溝做畦，一般以一畦雙行栽培為主。行株距 60 × 40~50 公分，視收穫目的而定，以採收葉球為目的時，採 50 公分株距，以採收青菜為目的時，採 40 公分株距。畦溝深度視氣候、土質及本田排水情形而定，排水不良處畦溝宜深，採高畦栽培。不整地栽培時，在二期水稻收割後，先於種植田四周開環溝，再於每間隔四株稻樁開一直溝做為畦溝，每畦種植二行，行株距與整地栽培同。

包心芥菜桃園一號田間栽培

4.定植

穴盤苗於定植前一天充分澆水，使介質濕潤，以利翌日定植時易從穴盤取苗。穴盤苗可以整天進行定植。利用銀黑色塑膠布覆蓋畦面栽培時，定植前按株距打穴孔以後定植。定植時以子葉露出地面為準，定植後即行澆灌水，以利成活。

5.施肥 / 灌溉及中耕除草

中等肥力土壤每公頃肥料施用量如下表，基肥於整地做畦前全園撒施。第一次追肥在定植後 7 天，離苗株 10 公分環施或點施，並行中耕除草，採用銀黑色塑膠布覆蓋畦面栽培時，用小鏟在株距間穿孔施入；以後每隔 2 星期追

包心芥菜桃園一號施肥量（公斤/公頃）

肥料種類	施肥總量	基肥	追肥		
			第一次	第二次	第三次
有機肥料	20,000	20,000	—	—	—
硫酸鉀	1,000	400	200	200	200
過磷酸鈣	600	600	—	—	—
氯化鉀	400	200	—	100	100
硼砂	5~10	5~10	—	—	—

密植栽培可縮短本田生育日數

本場輔導農友晚夏期間於冷涼山區栽培包心芥菜桃園一號

施一次，於畦溝灌水後，在水未乾前直接施於畦溝，以利肥料溶解吸收。追肥量需依植株生長情形及氣候變化而增減。鹽漬加工栽培時，需增施磷鉀肥，生育後期需注意氮肥用量不可過多，氮肥過多會造成葉面過於濃綠與脆嫩，加工後顏色暗綠，且不耐貯藏，影響成品的品質甚鉅。

定植後宜注意缺株之補植。生育期間，宜保持土壤濕潤，視土壤含水分情形，每隔 7~10 天畦溝灌溉 1 次，以促進生育。畦溝發生雜草時，以人工除草或噴施接觸性殺草劑，注意勿噴及植株，以免發生藥害。田間應先做好排水設施，降雨時注意排水，勿使田間積水。鹽漬加工栽培時，採收前 2~3 星期應減少灌水量，以利氮肥消退，採收前 3 天宜排乾田間積水，保持土壤乾燥，使植株含水量降低，以提高加工品質。

6.病蟲害防治

本品種對嵌紋病毒、軟腐病、露菌病、蚜蟲、黃條葉蚤、小菜蛾等主要病蟲害，同其他芥菜品種無抗性或耐性，請適時依據植物保護手冊推薦之藥劑防治及管理。

7.採收

採收適期與處理方法，依鮮蔬菜或加工等栽培目的而異。鮮食用採收期依栽培密度而異，一般約於定植後 40~60 天，在植株已充分發育，但尚幼嫩時採收，過遲採收，纖維多，品質劣。

以鹽漬加工為栽培目的時，以下位葉轉黃，葉柄尚未纖維化時為採收適期，一般在定植後 75 天前後即可採收。採收宜選晴天上午進行，將植株整株砍下，並翻轉倒立置田間曝晒，待午後植株萎凋後再集運至加工廠加工。

推廣展望

台灣北部都市近郊生產的芥菜，大多屬非結球性的芥菜，除供鮮食外，因纖維含量高，均鹽漬加工製成福菜、梅干菜等產品。包心芥菜新品種桃園一號抽苔較晚，高產質優，鮮食品質優良，並可鹽漬加工製成酸菜，附加價值高，極具發展潛力。

包心芥菜桃園一號可鹽漬加工製成福菜