

櫻桃蘿蔔

■ 張簡秀容

學名：(*Raphanus sativus* var. *radicula* Pers.)

英名：Radicula radish

俗名：櫻桃蘿蔔、一口蘿蔔

一、概 說

櫻桃蘿蔔的肉質根及葉均可食，肉質根的表皮層、皮層及內皮層的色彩有紅、紫、綠、白及紅白鑲嵌等不同的變化。肉質根的形狀有圓形、扁圓形、長橢圓形及長形等。依品種及生育期溫度之不同其生育日數略有差異，約25~40天，適溫為15~25℃，溫度愈高生育愈快，肉質根與葉的鮮重比值愈大，反之肉質根與葉的比值愈小。溫度愈高辣味愈濃，纖維較多，反之則愈甜，纖維較少。由於其生育快速，病蟲害較容易控制，因此，可以作為冬季



櫻桃蘿蔔“赤丸二十日大根”品種

不易肥大，另有部分品種的肉質根裂果嚴重，因此，必需慎選栽培品種以減少失敗。試驗發現TAKII赤丸二十大根、坂田Colorful Five及紅白等品種較適合本省北部地區栽培。

二、氣候土宜

(一)生育適溫

生育適溫為15~25℃，溫度愈高生育愈快，肉質根與葉的鮮重比值愈大，反之肉質根與葉的比值愈小。本省生育適期從10月至翌年3月。

(二)土壤條件

以砂質壤土為佳，粘土之土壤團粒太緊密，阻礙肉質根的發育，容易造成肉質根畸型。土壤的濕度不均一，容易造成肉質根不規則的龜裂情形。

(三)有機栽培介質

利用植栽床或栽培箱，填裝有機栽培介質「桃改一號及三號」，種植櫻桃蘿蔔的結果，其肉質根肥大順利，表皮光滑，



櫻桃蘿蔔土耕栽培情形

清潔蔬菜，加上其肉質跟顏色變化豐富，很適合作為生食沙拉蔬菜。櫻桃蘿蔔的葉亦非常甜美，適合炒食、煮食及醃漬。

目前的栽培品種大多自美國及日本引進，品種間的風土適應性有不同的差異，有部分品種的肉質根在本省氣候環境之下



櫻桃蘿蔔土耕栽培情形

色澤豔麗，較土耕優美，其主要原因為栽培介質的水分管理較土耕容易控制，因此，肉質根龜裂的情形較少，再則病蟲危害亦較少。

三、栽培管理

(一)播種方法

播種之前預先將種子浸於清水中約2～3小時，瀝乾之後再播種。播種採用點播、撒播及條播均適宜，點播的行株距以5～8公分為宜，撒播及條播的播種密度注意勿太密否則肉質根不易肥大。亦可使用手拉式播種機播種，使播種密度均一，生育整齊。

(二)灌水方法

灌水以滴帶為宜，經常保持土壤或栽培介質濕潤即可，避免忽乾忽濕，否則容易發生肉質根龜裂情形。

(三)肥料管理

根的發育及品質受肥料影響很大，氮肥含量較高者容易空心，辣味亦較濃，肉



櫻桃蘿蔔栽培箱幼苗生育情形

質根畸型較多，試驗發現以施用牛糞堆肥生產的品質較佳。

(四)病蟲害防治

生育期短約25～40天，病害容易控制，唯土耕栽培時黃條葉蚤及小猿葉蟲為害嚴重，必需注意。以植栽床或栽培箱者，因使用高架床栽培，與土壤相隔約一公尺左右，黃條葉蚤危害情形較輕微。



櫻桃蘿蔔栽培箱生育情形

(五)採收處理

採收時肉質根之土壤去除乾淨，避免



櫻桃蘿蔔嘉年華會

用水清洗，肉質根或植株若有殘留水分，貯運期間容易腐爛，失去商品價值。採收包裝方式通常為肉質根及植株不切開一起包裝販售，亦可以將肉質根及植株切開分別包裝販售。

但是植株與肉質根的貯藏壽命不同，植株的貯藏壽命較短約14天，而肉質根在0℃中貯藏壽命長達3個月。以貯藏壽命的角度來說，將肉質根與植株分開包裝販售為佳。但以節省採收調理工時的角度來說，肉質根與植株一起包裝較為方便。

四、推廣面積

目前北部推廣面積約0.05公頃左右，大多數為網室有機栽培，根部作為生食蔬菜用，葉部炒及煮食，或醃漬之後炒食。

五、產銷概況

目前大多以小包裝方式販售，或產地直接零售，尤其是遊樂區或休閒農園。

由於國人對於櫻桃蘿蔔之食用方法較為陌生，因此在行銷上受到阻礙。另一面，喜食櫻桃蘿蔔之民眾，常常不知何處購買。以上造成產銷失衡情形。另一種生產方式為，以消費為導向，生產者接受消費者之預約，才進行生產，以減少損失。

六、未來展望

櫻桃蘿蔔是很好之生鮮蔬菜，外觀型態及色澤美麗，根及葉均可食。其生育日數短，在產期調整頗為容易。若以預約生產方式進行產期調節，則可以減少產銷失衡情形。◆