

高屏地區夏季葉菜栽培管理

■蘇俊茂



◎為何要發展夏季蔬菜？

本省蔬菜因生產季節不同，可分秋冬季(11~翌4月)蔬菜及夏季(5~10月)蔬菜兩種。就氣候條件來說，秋冬季蔬菜種類多，種植面積佔全年62%，夏季因高溫多風雨，災害較多，可栽培的蔬菜種類就較少，栽培亦較困難，面積產量佔全年38%。

蔬菜為民生必需品，消費量不因季節而異，夏季一旦有強風豪雨，菜源則減少，價格上漲，消費者叫苦，故發展夏季蔬菜為今後重點措施。

◎夏季葉菜種類

葉菜類主要以莖葉供食用，但要幼嫩、新鮮、安全、期間短。因期間短，可分散夏季不可抗力之災害。經多年來品種改良及栽培技術的改善，夏季可栽培葉菜種類或品種應有盡有，單位面積產量也提高。適合高屏地區夏季栽培的葉菜，主要有薤菜、莧菜、白菜、油菜、萵苣、芥藍、落葵、學菜、葉用甘藷等。以生長期最短18~20天，最長在一個月內就能生產上市，而且耐熱、耐浸、抗病蟲，且質量兼優的蔬菜品種最佳。

◎利用簡易網室設施

設施栽培可減少風雨直接打擊摧殘損害，減少強光直射，使生長順利。設施的型式有塑膠布室、網室等，前者雖可避免強風豪雨，但晴朗天氣室內溫度過高，且花費高；後者採用尼龍網覆

蓋，可減少強光直射，設施費又較低，簡易水平棚架網室多為菜農所愛用。網室栽培葉菜，產期較露地短3~5天，產量增加，品質幼嫩，甚受消費大眾所喜愛。

◎重要的栽培管理

夏季葉菜栽培，主要工作包括整地作畦、播種、間拔、除草、噴藥、灌排水及採收等，除整地作畦，噴藥用動力機器以外，其餘仍多依賴人力。

1.間拔：亦稱疏苗，保持適當生長空間，依賴人手進行。減少間拔工作量必先由播種著手，可由熟練者依蔬菜最適當的生長空間均勻下種，視種子發芽率調節播種量，期節減間拔工作量。

2.應用萌前殺草劑除草：混生菜園的各種雜草，必須用人手拔除。防止雜草混生可應用萌前殺草劑，一為播種前用「包殺滅」98%粒劑，一為播種後用58.8%丁基拉草乳劑。

3.注意灌排水：葉菜類根群淺，表層土壤宜持續保持充足水分。夏季高溫下，蔬菜耐浸性弱，為防豪雨淹浸，宜選排水較佳地段，採用高畦栽培，厲行排水，才能減少如去(83)年8月間連續豪雨的損失。葉菜類中，以薤菜、莧菜、學菜、葉用甘藷耐濕(浸)性最強，葉用萵苣、萵蒿等次之，青梗白菜、芥藍、農友早生油菜等就差一點，農友晚生油菜、白菜、鳳山白菜等最弱。

4.生產無農藥殘留的葉菜：葉菜類多全株莖葉調理食用，或供生食，嚴禁農藥殘留。為確保消費者身體健康，除加強產地抽查外，應輔導農民遵照安全用藥規定，生產無藥毒殘留的安全新鮮葉菜，讓消費者安心，俾利夏季蔬菜的發展。△