耐熱佳、產量高的清白花菜新品種

夏花

・呂彥誠・

隨著社會進步，大眾物質享受提高，但也造成許多文明病發生的年齡下降，因此，近年來人們對於身體健康的管理也愈來愈重視，而正確的飲食習慣則是最簡單的方法之一。日常生活中常吃的魚、肉、蛋類食品屬於酸性食物，代謝後易形成酸性元素累積在體內；而蔬果屬於鹼性食物，代謝後可產生鹼性元素，例如鈉、鉀、鎂、鈣等，可幫助酸鹼中和，進而維持體內平衡；且蔬果富含纖維質，其脂肪、蛋白質及醣類含量皆不高，熱量低多吃也不易引起肥胖，亦可幫助消化和排泄系統的運作，是維持身體健康的天然食品，因此，多吃蔬果培養健康的飲食習慣。

定植後生育健壯

清白花菜屬於花菜的一種，特點是花球顏色呈現蘋果綠，纖維少，略為汆燙即可食用，口感鮮嫩、食味清甜，令人回味無窮，其營養價值不輸給青花菜，採收期及貯架壽命都相對較長，在合適環境下可保存將近一個月的時間，如此優良的蔬菜新品種，不但栽培者要來嘗試種植、消費者更要品味它的優異品質。

一、品種特性

清白花菜「夏花」耐熱性佳，株形開展，莖中等、不空心，晚抽苔。球色黃綠，蕾粒細緻，球緊稍圓，球重約500公克；側芽多亦可結球，可多次採收，產量高，亦適合家庭園藝栽種。播種適期為8～10月，栽培適溫20～32℃，播種至採收65～73天。若於2～6月播種，生育期間天氣炎熱，植株雖可結球，但球形稍差。

二、栽培管理要點

(一)播種育苗：

將揉細加水的介質土裝入128孔之穴盤內，每穴播1～2粒種子，深約種子2倍高，再覆上介質土，略為壓緊，澆水保濕。待出

耐熱性佳，夏天亦可結球。

「夏花」生育整齊

側芽可結球

苗後4～5天可將幼苗間拔成1株，以減少陽光及養分競爭，亦可減少苗立枯病發生之機會，可使幼苗更為強健。遇雨天須減少澆水量以免徒長，育苗期間若遇強日照，可稍微遮蔭避免日燒，優質幼苗是農作物豐收的必備條件之一。

(二)定植：

苗期約25天，本葉達4～5葉即可定植。畦寬150公分(連畦溝)栽2行，株距45公分，定植時間以下午或日照較不強烈之時機為佳，畦土不可超過子葉，定植後輕壓土面可防止幼苗倒伏，然後澆灌剋土菌及葉綠精各1000倍之水溶液約200 c.c.，以減少土壤病害發生機率，幫助幼苗更快適應新環境

(三)肥料管理：

每分地施用有機肥(羊糞)10包(約200公斤)、「台肥43號」複合肥料80公斤作基肥，定植後10日左右用尿素10公斤作追肥，追肥次數及肥料種類，根據植株之生長勢及葉色而定，以條施或穴施方式，注意避免肥料直接碰觸植株主體，以免造成肥傷。一般在幼苗期以氮肥為主，在結球期則磷肥比例需要提高。

(四)水分管理：

不同時期對水分的需求量也各不相同，生育結球期須保持適當水分，以增加產量；

「夏花」球色黃綠，蕾粒細緻。

採收期應節制灌水，延長採收期。一般採用溝灌水，定植後第一次灌水，通常水面達畦溝7～8分滿，之後田間應經常保持濕潤為宜。若為家庭園藝栽培，因介質土排水良好、表面水分蒸發快，需經常檢查土面，以清晨或傍晚澆水為宜。

(五)病蟲害防治：

栽培過程中常見之害蟲，在幼苗期主要為潛葉蠅，菜心螟；中後期則需注意小菜蛾、銀葉粉蝨及紋白蝶幼蟲(俗稱青蟲)等之危害。病害主要為軟腐病及菌核病，若環境濕度過高時容易發生。病蟲害防治法可參照《植物保護手冊》。

(六)採收：

一般定植後63天左右、球徑約15公分即可採收，最好在早晨時採收，保留3～4片小葉比較有新鮮感。採收期若遇生產過剩蔬菜價格便宜時，在溫度5℃、相對溼度80％之環境下冷藏一個月，可保持品質不變。

三、栽培注意事項

植株開始形成花球時，若遇日照不足或高低溫變化過大，容易出現毛球、小葉、球色變黃等不正常之花球。由於清白花菜是在植株較小時就開始形成花球，若是老苗定植、土壤肥力不足或土壤過於乾旱，則容易出現小球低產問題，因此，栽培時須注意選擇土壤適宜、肥力充足的田地。栽培清白花菜時須先了解其播種適期及栽培特性，然後在水分及肥料管理適當的情況下，一定容易栽培成功。

軟腐病

較嚴重的毛球現象