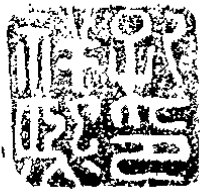




行政院營養改進運動刊物之六

馬鈴薯栽培淺說

孔祥熙題



# 馬鈴薯栽培淺說

農產促進會  
委員 李光前 等 敬啟

## I 引言

馬鈴薯又名洋山芋、洋芋、山藥蛋等，它和番茄、辣椒、茄子同屬於茄科。食用部分是它生長在地下的塊莖。在華北一帶栽培很普遍。塊莖中除含有大量的澱粉及各種礦物質外，尚有甲、乙、丙、戊四種生活素，所以它是很富於營養的食料。馬鈴薯的生長期短，從下種到收穫，不過九十天左右，溫暖的地方，一年可種兩季，每畝產一千五百多斤。並且它對於土壤的選擇不嚴，所以它可以說是一種救荒作物。在歐美各國，常以馬鈴薯為吾人所需澱粉的給源，人民都習慣吃馬鈴薯，喜歡吃馬鈴薯，而在我們中國，它不過是一種蔬菜，大有小用，却是可惜，在如今民食供給不充裕的時候，我們還是提倡利用低斜坡地多種馬鈴薯，人民也應該多吃馬鈴薯。



(南)

薯。

## II 栽培法

1. 氣候：馬鈴薯喜歡冷涼的氣候，但是有些品種在溫暖地方種植，也能得很好  
的結果，所以它對於氣候的適應性可以說是很廣。

2. 土壤：馬鈴薯最喜砂質壤土，如種植在排水佳良的精質壤土，也能豐產，低  
斜坡地也有栽種的價值。

3. 輪栽：馬鈴薯如在一區田裏連續種植兩年以上，就會產量低減，病蟲害叢生  
，所以必須輪栽，我國江南與西南各省，每年能種兩季，如第一年種過，第二第三  
年可種玉蜀黍（亦稱心谷），甘藷、豌豆、芝蔴、落花生等作物。

4. 肥料：馬鈴薯因生長期間較短，所以它需要的肥料以氮素為最有效，磷、酸次  
之，鉀素又次之。普通每畝施肥分量是馬糞或堆肥四担，蔗餅或菜餅一担，草木灰

七八十斤。上述各種肥料可在種植前混入園地當作基肥，毋須再施追肥。

5. 下種：春播愈早愈好，但須在春霜停止以後，一年如種兩季，秋播期在七月上中旬，霜降以前可以收穫。

馬鈴薯是用塊莖繁殖，不是用種子繁殖，播種前選擇大小適中，形狀整齊而沒有病虫及機械傷害的塊莖做種薯。塊莖小的縱切爲二，大的切成四塊，先縱切爲二，後橫切爲二，每塊約重二兩，種薯以選取大形的爲宜，小的產量不好，每一小塊至少須有芽眼兩個，因爲每一芽眼將來能發芽長成一株馬鈴薯。切塊工作完成後，立即種植，以免乾縮腐爛。秋播的種薯，宜選擇當年收穫的塊莖，因爲生長力強，產量高，但馬鈴薯收穫後，須經六星期至八星期的休眠期，方能發芽生長，爲縮短它的休眠期，提早種植，以避免霜害起見，在播種之先，種薯應當放置在密閉的容器內經二星期，可以促進它發芽。

播種前先將園地深耕鏟碎，混入基肥，畦幅及長度均隨意，播種時以行間二尺

的距離開溝，深約四寸多，再以株間一尺的距離點播，將切好的種薯每穴放一塊，切口向下，然後覆土，春季下三山馬鈴薯，可以種得深些，可防霜害，也可防乾燥。在江南及西南各省，都用平畦，畦幅一尺，以利排水，北方旱地，可用平畦。

6. 中耕除草，薯苗未出土以前，除草一二次，生長期間，每隔七八天中耕除草一次，待葉蔭蔽地時，停止中耕除草。

7. 培土：下種淺的馬鈴薯，塊莖往往有一部分露出地面，品質變劣，外皮露出，都帶青色，味劣不可食，所以在中耕除草時，順便培土，不使長出地面。

8. 去葉摘花：發芽後留二三本生長強健的幼莖，其餘一概摘去，否則互相蔭蔽，塊莖不能充分發育，收量減少，莖梢抽出的花梗，在未開花以前，亦應摘除，勿使開放，以致阻礙塊莖發育。

### III 收穫

馬鈴薯植株黃萎，塊莖外皮緊厚，就可以收穫，收穫宜在晴天。收穫時注意挖薯及去土，切勿使薯皮受傷，否則病菌由傷處侵入，極易腐爛，掘起以後，隨即去土，然後放在地面上，使水分略為蒸發，就可以收藏。

#### IV 貯藏

塊莖運到室內，平鋪地面，經三四天的通風，使它風乾，這種手續，叫做預措貯藏。預措貯藏後，選取無病虫及機械傷害的塊莖妥為貯藏。貯藏的方法有下列兩種：

1. 將塊莖裝入袋內，貯藏在空氣流通的貯藏室，此法在暖地應用最宜。
2. 選擇土性乾燥，光線通透而陰涼之處，掘一深約七八尺的地窖，寬狹視貯藏的數量而定，下鋪麥桿，將薯放入窖中，上覆高粱，麥桿等物，再蓋土一層，留一小口，以通空氣，寒地宜用此法。農家常用以貯藏甘藷的地窖，也可應用貯藏馬鈴薯。

薯。

## V 病蟲害

1. 茄皮病：塊莖外皮最初顯出不規則的褐色斑點，逐漸陷入內部，而生粗糙之孔，終於腐爛。預防的方法有（一）輪栽（二）不用過於溼潤的地（三）不用新鮮的馬糞做基肥（四）種薯在切塊以前，浸入一兩福爾麻林藥水與二十斤溫水混合液中，經二小時取出，或浸入一兩氯化第二汞與六十斤冷水的混合液中，經一小時半取出，然後切塊種植。

2. 黑腐病：塊莖在貯藏中，或在生長時期，一部份發生黑色斑點，漸次軟化腐敗，防除之法：（一）不用潮濕的土地，（二）做高畦以利排水，（三）貯藏時如發生此病，應從速剝去病薯，（四）貯藏室多開排氣孔。

3. 疫病：本病最初葉面上發生不規則黃褐色的小斑點，後變黑褐，終於枯萎腐

敗，也能侵入塊莖，預防法有：（一）注意排水（二）選運作（三）選擇無病的種薯（四）以草木灰同種子拌和種植。

4. 馬鈴薯虫害最烈的是吃葉的甲虫和小綠蚜蟲，可以砒酸鉛與波爾多液混合的溶液，每隔十日噴灑一次，即可防除。

#### Ⅳ 食用方法：

1. 食糧：煮食，蒸食，烤食，混於米麥煮食，馬鈴薯泥，馬鈴薯乾片。
2. 蔬菜：油炸馬鈴片，燻燒馬鈴薯，紅燒馬鈴薯，炒馬鈴薯片，燉馬鈴薯。



# 行政院營養改進運動刊物目錄

民國三十年一月出版

一、改良民衆營養概觀

二、戰時民衆膳食

三、新食譜第一冊重慶日常膳食種類數量成分表

民國三十年二月出版

四、新食譜第二冊普通食物成分表

五、養雞淺說

六、馬鈴薯栽培淺說

民國三十年三月出版

七、戰時軍民營養缺陷之救補方法

八、蕃茄栽培淺說

九、小孩子的飲食

05660

## 附錄

### 營養食物之選擇

依食物種類分別按照其營養價值次一排列以便選擇食用，蔬菜  
水果因種類太多，不能依次排列，故特以「十」記號之多少，表  
示優劣

#### (一) 穀類

穀類為供給熱能之主要食物，吾人膳食中之蛋白質亦大多取給於此

1. 小麥
2. 米
3. 燕麥
4. 黃玉蜀黍
5. 高粱
6. 小米
7. 黑麥
8. 蕎麥

#### (二) 豆類

豆類為植物性蛋白質之優美者，左列次序係按照其蛋白質之量與質  
決定之

營養食物之選擇

- 1. 大豆
- 2. 黑豆
- 3. 青豆
- 4. 蠶豆
- 5. 豌豆及其他

- (三) 油類
  - 1. 菜油
  - 2. 豆油
  - 3. 花生油
  - 4. 茶油
  - 5. 芝麻油

- (四) 根莖類
  - 1. 紅薯
  - 2. 白薯
  - 3. 馬鈴薯
  - 4. 胡蘿蔔
  - 5. 芋頭
  - 6. 蕪菁
  - 7. 山藥

- (五) 蔬菜類
 

此類為國人維生素礦物質之主要來源

- (一)
  - 青莧菜并
  - 番茄并
  - 牛皮菜并
  - 紅苣菜并
  - 苜蓿并
  - 雪裏紅并
  - 豌豆

- 豆尖并
- 黃花菜并
- 芥藍菜并
- 芥菜菜并
- 紅柿形辣椒并
- 菠菜并

- 油菜并
- 小白菜并
- 生菜并
- 苣荬菜并
- 冬苣菜并
- 韭菜并

- 油菜并
- 青菜并
- 苤藍并

- (六) 瓜類
  - 1. 西瓜
  - 2. 黃瓜
  - 3. 苦瓜
  - 4. 冬瓜
  - 5. 絲瓜及其他瓜類

- (七) 水果類
  - 1. 柚子
  - 2. 草莓
  - 3. 廣柑
  - 4. 檸檬
  - 5. 榴槤
  - 6. 櫻桃
  - 7. 杞果
  - 8.

桔子

- (八) 動物類
  - 蛋、魚、肉、

中華民國三十年三月 初版三千册

馬鈴薯栽培淺說

每册定價兩角

本館歡迎  
但須先  
得許可  
印刷

編著者 農產促進委員會管家驥  
發行者 行政院營養改進運動  
印刷者 後勤部政治部印刷所

