

# 溫泉薤菜青枯病防治示範成果觀摩

溫泉薤菜是宜蘭縣礁溪鄉極具地方特色的作物，利用溫泉水源種植之空心菜每年約可採收8-10次，每公頃年產值達六百萬元。惟近二年來，因為青枯病(Bacterial wilt)的發生日益嚴重，導致年採收次數降至3-5次，造成農友收益銳減。

為能解決溫泉薤菜所遭遇之問題，本場在積極投入研究後發現，如何降低薤菜植體在採收後經由灌溉水感染病菌，應是防治青枯病的重要關鍵，乃著手進行栽培管理方式的改善，並在試驗後發現採用本

場改良之栽培方式，可以大幅降低薤菜青枯病的發生，使其成活率達90-95%以上。

其方式為：在薤菜採收前三天將栽植田的水位降低至2公分以下，並於採收後，每分地施用苦土石灰等酸性土壤改良劑100公斤；俟3-5天後再將溫泉水源引入薤菜田，維持水深在5-10公分，直至下次採收前三日再降低栽植田水位，並於採收後，依循上述作業方式重覆田間管理工作，即可有效改善青枯病的發生。

本場為能推廣這種改良式的栽培方

法，特於8月22日在礁溪鄉的試驗田區舉行成果觀摩會，希望當地農友廣為採用之後能儘速恢復溫泉薤菜的正常生長，並使這項特有的地方產業得以永續發展。



溫泉薤菜採用本場改良之栽培法後(左)青枯病的發生較對照區(右)明顯降低