



栽培法



玉米

一、概說

超甜玉米(Extra sweet corn)顧名思義就是特別甜的玉米,其所含糖分比一般糧食用玉米甚至普通甜玉米(Sweet corn)高得多,此外,超甜玉米的質地特別柔嫩,品質風味特別優美,誠為味覺的最高享受,所以消費量急速增加中。目前台灣超甜玉米除加工製罐外,一般均煮食或烤食,其味無窮。

二、風土適應性

超甜玉米性喜溫和氣候,發芽適溫在20~30°C之間,溫度太低時發芽緩慢,生育不盛,植株矮小,果穗數少而穗形小,產量低下,遇霜害則非枯即死。超甜玉米在短日低溫期抽穗較早,即所謂小株抽穗,穗形較小;在長日高溫期抽穗較晚,穗形較大。遇颱風則易發生機械損傷,不但倒株裂葉,影響生育及產量,且管理也不便。超甜玉米對於土地的選擇不嚴,一般耕地都適於栽培,但以土層深厚肥沃、排水佳良而有適當保水力的壤土最為適宜。玉米不忌連栽,但以和水稻、甘藷、花生、大豆、蔬菜等輪栽較好。栽培超甜玉米選擇土地時,有一點非常重要,即附近不可有飼料用或普通用的所謂硬粒種或澱粉質種玉米栽種,甚至普通的甜玉米也要隔離,否則超甜玉米受到以上各種玉米的花粉受精之後,同一果穗上有部份穗粒的品質,就會變成花粉品質的澱粉質品質,同時穗粒的顏色也不同,這現象叫做「花粉直感」,應特別注意。

三、品種的選擇

(一)、蜜珍二號：

生長強健,株形中等高,中早生。果穗整齊飽滿,穗重約220~250公克(除苞片),著粒完整,穗粒黃色,超甜,穗粒脆嫩香甜,品質特優。糖分保持力較久,較耐貯運。本品種種子屬軟粒種或縐粒種,千粒重140公克。

(二)、蜜珍三號：

株形中等高,生長強健,較蜜珍二號耐熱。早生,播種後約65~70天可收。果穗

整齊飽滿，穗重約220~250公克(除苞片)，著粒完整，穗粒黃色，含糖分高，脆嫩香甜，品質優良。糖分保持力較長，較耐貯運。

(三)、華珍：

植株較蜜珍二號高約30~40公分，採收果穗剛好在人體工學上最省力的位置。生長強健，特別耐熱、耐濕及抗倒伏，也較抗病毒病、葉斑病、螟蟲，可在夏季栽培。中生，播種後約70~80天可收。產量高，果穗整齊飽滿，穗重約200~250公克(除苞葉)，每株可結1~2穗，著粒完整，穗粒淡黃色，皮非常薄(有無皮的感覺)，脆嫩香甜，品質非常優良。糖分保持力較長，較耐貯運。

四、播種時期

超甜玉米在各地適於秋作，在南部地區尚勉強可在12月至翌年2月播種，但宜稍密植，以提高單位面積內之產量。春作及夏作成熟期在高溫期，玉米螟及葉枯病為害較烈，應注意防除。

五、栽培管理

(一)整地播種：

土地深耕打碎後開基肥溝(植溝)，施下基肥覆土後播種。每10公畝地約需種子1.6~1.8公斤(蜜珍)，依植距寬狹而定。行距80公分為準，株距約30公分，即10公畝地約栽4,000株。凡是超甜玉米的種子因含糖分高，所以發芽率不及普通玉米種子之高，因此一穴宜播種子3粒，播種後蓋土。

(二)施肥：

超甜玉米生育日數較飼料用及普通玉米為早，所以肥料亦宜早施，以基肥主義為施肥原則。茲舉施肥一例供參考。

超甜玉米施肥例(公斤/10公畝)

肥料名	總用量	基肥用量	追肥用量
堆廄肥	1,000	1,000	—
硫酸銨	70	35	35
過磷酸鈣	50	40	10
氯化鉀	15	15	—

基肥在整地開植溝時條施，先施堆廄肥，然後把化學肥料施在堆廄肥上，再覆土。追肥在中耕培土之前條施在株邊，然後中耕培土。追肥最遲必須在雄穗抽穗之前施完。

(三)中耕除草：

玉米為淺根性，中耕除草宜淺，以免傷根，而且宜在雄穗抽穗之前終止中耕。玉米田可用除草劑除草，77.3% Sutan乳劑10公畝地用0.4公升，加水300倍，於播種覆土後均勻噴於全土面，有效期間約一個月。

(四)間拔、除蘗、留穗：

超甜玉米不適用於移植，直播後如發生缺株補植也嫌太晚，故為避免缺株起見，每穴播種3粒，待發芽後生長至20公分高時，每穴間拔成一株。一株上分蘗太多時，酌量除去。果穗有多個時，也宜及早除去，酌情留1~2果，留植株上最上部的雌穗使其充分長大，而摘去較下部的雌穗。摘除分蘗及果穗宜在幼小時及早行之，以免消耗養分減煞生長勢力。

(五)灌水：

玉米為淺根性，耐旱力不強，應適度灌水，尤其在雌雄穗抽穗前後灌水最為重要。如在抽穗前過於乾旱，則將影響雌雄穗抽穗期參差太遠而引起不稔現象。

六、採收處理

超甜玉米的成熟採收標準與普通玉米顯然不同，超甜玉米必須在穗粒已充分長大但仍在乳熟期為適收期，這時糖分最高，如果已到了糊熟期，糖分已顯著降低，澱粉含量增加，品質已不好。判斷成熟期，播種後蜜珍二號大約在75~85天，依氣溫而定，雌蕊抽穗後約20天(氣溫高時較早，低時較晚)，從外觀上看，穗絲已變褐色乾枯，撕開苞片再看穗粒，如已相當飽滿，而用指甲壓破穗粒，如有漿汁流出，便是適收期，如已變成漿糊狀，則已過熟。超甜玉米必須在未變成糊狀之前的漿汁期採收，超甜玉米採收後至運銷期間，為確保品質及抑制糖分轉化為澱粉起見，宜用0~5℃冷藏，外銷最好用冷凍運送。在高溫下貯藏時，糖分激急減低，影響品質很快。