

四序摘新芽——日治時期的蔬菜栽培

文·圖片提供／蔡承豪（國立故宮博物院圖書文獻處助理研究員）



▲臺灣優越的自然條件，甚適合發展蔬菜產業。

在講究健康風潮下，現在大家外食時總不免多點一道燙青菜、炒鮮蔬搭配。蔬菜的種類很多，一般泛指根、莖、花、葉、種子及果實等部位，經人類育種、栽種、採收後，可供作食用的植物。由於蔬菜富含水分與纖維質，具多種維生素及礦物質，可補充營養、促進消化、旺盛循環，且作為搭配的副食品可增加料理的口感，讓餐桌饒有變化，在日常生活中占有無可獲缺的地位。臺灣自然條件優越，有著適合蔬菜生長的風土環境，日治時期的蔬菜改良栽培則讓菜種有更多元的轉變。

多樣化的生產

追溯臺灣蔬菜發展的歷程，除了原生種外，17世紀以降，漢人攜來眾多中國華南地區的蔬種，另尚有不少異國物種，如番茄、番薯、荷蘭豆等因緣際會被引進臺灣。根據日籍農業技師熊澤三郎的研究，清代臺灣已有150種以上的蔬菜品種，包括常食用的蘿蔔、蔥、萵菜、芥菜、菠菜、

萵苣、芹菜、莧菜、茄、冬瓜、南瓜、絲瓜、菜豆、蒜、薑等，根莖類、葉菜類、瓜類、豆類等多元兼備。

在一般鄉間，蔬菜生產多供家用，利用農舍、田園周邊蔬圃，或利用主要作物休耕期間輪替栽種。近山林者可採集竹筍、過貓、菜蕨等野菜，並製作筍乾；濱海者則可撈取紫菜等；且隨著節氣的移動，可品嚐到不同的時菜，但一遇颱風侵襲，蔬菜供應就成問題。

城鎮內則有專門的「菜市」供民眾、農販交易，如《臺灣府志》記載：「在寧南坊府學旁隙地。五鼓時，菜園人各以牛車裝載雜色蔬菜、瓜果等物，於此聚賣。」描述康熙年間臺南府城周邊的菜農，在天方亮時便將蔬菜瓜果用牛車運送到大南門一帶作貿易，「秉燭為市，盡辰而散」。

由於臺灣夏季高溫潮溼，易滋生病蟲害，加以蔬菜不耐長途運輸，專為販售的蔬菜生產區主要環繞在街市周遭的鄉村地帶。

消費市場的「擴大」

進入日本時代，臺灣蔬菜發展有了更進一步的發展契機。除殖民政府欲利用臺灣天然資源耕殖多樣的時蔬，以供國內工商社會消費，就臺灣內部而言，蔬菜生產亦逐漸有更為寬廣的市場。

首先，來臺移住的日籍人士多半從事公職與商工業，需要靠購買取得蔬菜，且就經濟條件而言，不少有能力維持與國內相近的生活樣態，也希望可以品嚐到原鄉的菜肴，故洋蔥、馬鈴薯、牛蒡、南瓜等

食材大量從日本移入，但若能在臺就近生產，可以平實價格提供，並保有新鮮度，尚可避免自島外供應不穩定的情況。

之後，臺灣社會經濟環境漸趨穩定，總督府提倡國民健康、講求營養均衡的政策，以及醫療技術進步等背景下，日治中期以降，臺灣人口穩定成長；且隨著都市工商人口增加，外食者連帶成長，城市生活的中、西、日式聚餐和宴會需求，旅遊所激發出的地方料理消費等，皆擴增了食材的消費，使得都市周遭的鄉村得以擴大原有的蔬菜生產規模。以政治、經濟中心的臺北為例，因為日人集中地，也吸引許多臺人前來就業、定居，近郊竹子湖山區的低溫環境，可於炎熱且蔬菜短缺的夏季進行蔬果耕植，故被設定為都會旁的蔬菜中心。

此外，外在環境也漸能提供較佳的蔬菜流通機制，例如運輸設備的更新，包括縱貫鐵路通車、如蜘蛛絲般遍布的糖業鐵路網、品質相對穩定的公路系統，使得各地蔬菜得以快速的運至各都市；而陸續建設的市場倉儲與冷藏儲存設備，則可延長蔬菜的保存期限，使得蔬菜的消費與輸送更為便利。

引進與挑戰：新物種

由於臺灣氣候溫暖，蔬菜生產期較長，若能順利增產，蔬菜將可成為出口貨物的一環，除供應日本，甚至更可輸出中國東北、韓國、南洋等地，故官方除引進各式新蔬種、改良在來種

（在日治前傳入的品種）外，並採取獎勵補助、種籽發

送，以及舉辦講習會、品評會等方式，以鼓勵增產。根據估計，從日本領臺到1930年代，從中國引進的蔬種有46種，從日本傳入的有88種；另外，還有部分直接或間接從印度、中國東北、歐美引入的品種。當中從日本引入的新物種有22種，中國來的有3種，部分後來並成功定著於臺灣，如胡蘿蔔、馬鈴薯、牛蒡、無菁等。

馬鈴薯可充當主食亦可作為配菜，是當時進口蔬菜大宗之一；農事單位主要從日本及美國引入各式品種試種。1920年出版、連橫所著的《臺灣通史》便載：「馬鈴薯：種出西洋，近始傳入，蒸食甚佳。」1928年開始有馬鈴薯種植的統計，該年栽有52.8公頃，收穫量與栽種面積於日治末期到達高峰，最高分別為2,559公噸（1942年）與489.9公噸（1943）。

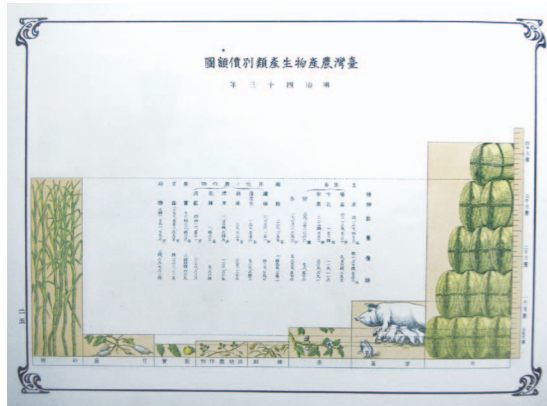
胡蘿蔔又稱為紅蘿蔔，日文寫為「人參（ニンジン）」，很容易被誤會為現在所吃的人參。胡蘿蔔為繖形花科，一、二年生的草本植物，屬半耐寒性長日照植物，性喜冷涼氣候。胡蘿蔔富含β-胡蘿蔔素，在人體內能轉化為維生素A，且貯藏性佳，可作為夏季菜源短缺時的調節貨源。日本時代引入的有三寸、五寸、札幌、金時、Ox Heart等各式品種；臺灣的產量雖不及日本，栽培品質卻較優良。



▲大正10年（1921）臺北州農產物品評會會場，蔬菜參品眾多。（《臺灣農事報》第174號）



▲大正11年（1922）屏東郡水稻蔬菜品評會場景。（《臺灣農事報》第170號）



▲明治 43 年（1910）臺灣農產生產類別價額表。（臺灣總督府，《臺灣統計圖表》，1912）

牛蒡是日本人常食用的菜品，1900 年已有日人嘗試在艋舺地區栽種，農政單位亦引進東京大長、砂川、梅田、大浦等品種於島內推廣種植。至 1920 年代開始略有成果，臺北地區以淡水河兩岸為盛；屏東歸來牛蒡亦是源自於日本時代，東部的花蓮也有栽培。也因如此，牛蒡逐漸成為臺灣菜肴中的一環。

有些新物種的引入則遭逢挑戰。日文稱為「玉蔥」的洋蔥，是料理的好配料，有悠久的食用歷史，缺少洋蔥，眾多料理都將欠缺風味；日治時期在臺日人常用來涼拌食用或搭配烹調的選擇，《臺灣日日新報》上時可見專欄教導主婦如何利用洋蔥烹煮出各種料理，大籠的洋蔥年年從日本、中國等地輸入，在 1930 年便有 736 萬斤。故若能在臺生產，將有相當之市場。

洋蔥最早在臺北、臺南等地嘗試種植，1918 年農業試驗所在臺北正式試驗種植。但洋蔥偏好日照充足、溫暖涼爽的氣候，忌高溫多溼，是產地、產期集中的敏感性作物，潮溼多雨的氣候使其生長受阻。臺南農事試驗場在嘗試過日本、印度及澳洲等地引進的洋蔥後，於 1933 年宣布澳洲種試

作成功；1935 年臺北農事試驗場也宣布栽培中美洲的品種有成。日人對洋蔥的未來經營充滿願景，認為臺灣的產出正可與日本生產時節錯開，並在彰化、花蓮等地獎勵栽種，但彰化地區因收益不敷而未能成功。臺灣的氣候環境並不十分適合洋蔥栽培，亦有病蟲害威脅，在未能摸索出更佳的栽培方式下，始終未能大規模廣及。

另外，戰後曾是臺灣罐頭出口主力的洋菇（磨菇）與蘆筍，洋菇係於 1930 年由日本引進栽培試驗，1932 年曾示範推廣，可惜未能成功。蘆筍最早則由臺北州立農事試驗場自日本引進 Palmetto 品種栽培，以不留母莖方式採收，然亦未能有成。

改良與增產：在來品種

在來品種方面，瓜類以及豆類多發展臺灣品種，不過對栽培法則予以科學化改良，如宣導除蟲、提升肥料使用量、適時施肥、對瓜類進行裝袋等。另外，並引入高產量或可於不同時節栽種的新品種，以求增產。

蘿蔔（菜頭）日文稱為「大根」，可生食、炒食、煮湯，並能醃製醬菜、黃蘿蔔，曬製蘿蔔乾（菜脯）等，用途極多，無論在日本或臺灣皆是非常傳統的常民食物，且是蔬菜中有望出口者，因而農政單位積極引入多種品種，如聖護院、二十日大根、美濃早生等。在鼓勵增產下，蘿蔔是日治時期蔬菜生產最多者，1918 年產量為 23,861 公噸，至 1936 年已達 77,603 公噸，增加了 5 萬公噸以上。其中，美濃早生種因較耐高溫，為農民所喜用，且由於種植日久，現今還被稱為本地種。

臺灣本有生產長形彎曲狀的紫色茄子，日本時代又自日本、中國、法國、美國等地引進大圓茄子、千成茄子等品種。

後改良有成，生產漸廣，從 1918 年的 300 餘公頃，到 1933 年首次突破 1,000 公頃，1942 年時更達 1,257 公頃。第八任臺灣總督田健治郎（1855 ~ 1930）在 1920 年進獻臺灣特產予天皇時，除了五色鳥、文旦、極柑、烟草外，還進呈了「茄子數十顆」。臺灣茄子的品質想必頗佳，可貢充獻禮。

原產於南美洲的番茄，在荷蘭時代便已引進臺灣，時人稱為「柑仔（子）蜜」，漢人主要作為果物或和糖煮作茶品。日人則大量做為菜肴配料，且番茄另可做為罐頭，以及製作番茄醬。日人蟹江一太郎於 1903 年研發番茄醬成功，後並創立知名的可果美公司；由於使用方便，番茄醬市場漸開，故無論就食用或加工，甚有種植需求，農政單位因而引進歐美日多種品種，1930 年代分別在竹子湖、萬里等地，甚至澎湖試栽。而加工產業同有進展，1933 年先有傳聞將有日人於桃園設置番茄加工廠，1937 年則有臺人涂明玉發起在新豐郡歸仁庄創立加工廠，計畫製作番茄醬等產品，並在鄰近地區投資農民栽種番茄。官方亦甚支持番茄種植與加工在南部發展，臺南、高雄一帶逐漸成生產重鎮。

南瓜原產於美洲大陸，後傳入亞洲，約在 16 世紀中葉傳抵日本，臺灣在 18 世紀則有種植紀錄。日治時期，除了從日本取種，也積極引進世界各地品種，如縮緬、菊座（以上日本種）、Hubbard、Delicious（以上印度種）等。而臺灣的大金瓜，品質雖被農事單位評為最差，但產量最高，故仍為農民所選用。

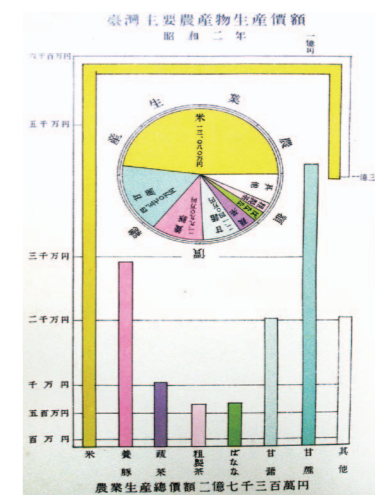
新局面、新體驗

歷經品種改良及耕作技術的更迭，臺灣蔬菜生產量大增，全年產值可達 1,000 萬圓以上；種類亦有所增長，如 1921 年在

臺北州加蚋公學校（今臺北市東園國小）舉辦的庄內農產品評會中，光是蔬菜的參賽品就有 800 多件。臺灣蔬菜並曾至日本與各府縣生產者一較高下。

在來蔬菜仍是生產的大宗，如蘿蔔、甘藍、大芥菜、甕菜、茄子、菜豆等。而來自歐美、亞洲、澳洲等地新品種的加入，除日人享用，臺人也嘗到新體驗。如社會運動者簡吉（1903 ~ 1951）描述 1930 年在臺北監獄中的伙食，關於蔬菜部分載之頗詳：「臺北（監獄）是兩種到四種蔬菜的混合……有白菜、白蘿蔔、芋頭、南瓜、捲心菜、蔥、胡蘿蔔、牛蒡、山東白菜、葉菜等……三餐使用不同的蔬菜，每天都有變樣。」他並特別提到：「牛蒡和胡蘿蔔，很好吃。」畫家施翠峰教授（1925 ~）則曾提到在臺中中學校的學寮生活中，讓他印象最深刻的菜肴之一，是日本主婦都會製作、法文名為 croquer 的「法國式油炸品」，為內含碎肉、洋蔥，裹以麵包粉炸成的餐點。

日治時期的蔬菜改良與發展，無論就



▲昭和 2 年（1927）臺灣主要農產物生產價額。（臺灣總督府殖產局，《臺灣農業大觀》，1929）

種類與產量皆有大幅進展，讓臺灣四序的鮮蔬更添變化。民眾食用蔬菜機會與在餐桌上的比重也較過往為多，也為臺灣人的餐碗帶來不同的風味與味覺感受。