

台灣蒲公英栽培與利用

作物改良課 馮永富、姜金龍、史宏財 分機233、200、269

蒲公英在世界上已有悠久的利用歷史，據2005年邱秀麗及張景琛所著的中藥材實用圖典中指出蒲公英常被入藥的物種有蒲公英(*Taraxacum mongolicum* Hand.-Mazz.)及台灣蒲公英(*T. formosanum* Kitamura)。在歐洲西洋蒲公英(*Taraxacum officinale* Weber)全株均可利用，根部經烘烤磨粉後用於替代咖啡，嫩葉則當成沙拉使用，花可以用來釀酒，葉可炒食或當成沙拉菜餚，也有與其他草藥配製成藥劑。又西洋蒲公英的根在加拿大被正式註冊為利尿，解水腫的草藥。

台灣蒲公英為台灣的特有種，在栽培上應具發展為新興作物的優勢。近年來本場針對台灣蒲公英之植物特性、分布、栽培及利用進行相關的研究，謹將研結果介紹如後以供栽培利用之參考。

植物特性及分布

台灣蒲公英之幼葉兩面被毛，成熟後變無毛，葉披針形，先端鈍，基部漸尖成為有翅的葉柄。單一頭狀花序全部均為可稔的舌狀花，總苞為鐘形，苞片二層，內層總苞片之尖端具小角狀之附屬物，外層總苞片向上傾斜為其最明顯的植物特徵，花冠黃色。瘦果卵形或紡錘形，具明顯而長的喙。經本場分布調查的結果，於西部沿海之台中縣大甲鎮、桃園縣新屋鄉、台北縣林口鄉、八里鄉、淡水鎮及三芝鄉等地低矮草坪或海濱砂岸地帶可發現其蹤跡。



台灣蒲公英的幼株全緣



台灣蒲公英成株為裂葉



總苞片尖端具小角狀之附屬物為台灣蒲公英的植物特徵



台灣蒲公英紡錘形種子帶冠毛



台灣蒲公英單一頭花大而明顯

栽培管理

(一) 選地：

台灣蒲公英原本生於野外，對土壤適應性廣，但根部耐水性差。生產收穫根部為主者，應選擇排水性良好，富含有機質的土地栽培，種植於土層深厚之壤土或砂質壤土，可增加根部的產量。而生產鮮葉為主者，應選擇有遮陰設施且乾淨介質為佳。

(二) 播種與育苗：

可採直播或育苗。發芽適溫為20~25℃，10℃以下發芽率低，具有熱休眠性，播種前將種子浸水約12小時後，放置5℃冰箱過夜再進行播種，可提高發芽率及改善整齊度。種子萌發需光，種子直播到土表即可，不可耙動土表。直播種子用量在每公頃3公斤時，鮮根產量最高，每公頃7公斤

時，鮮葉產量最高。但田間直播方式，種子發芽整齊度差，影響產量。商業生產宜採用介質育苗的方式栽培，種子經催芽處理，種子萌芽後用鉗子夾出播在128格穴盤上，覆蓋一層薄薄的介質，待幼苗長出3~4片本葉後再定植田間，苗期約4週，視氣溫條件和施肥量而定。育苗期間澆水以少量多次為原則，發芽後看到介質表面輕微轉白才澆水，冬季陰天時可二、三天才澆一次，澆水時間原則以清晨為主，下午三點以後除非植株有凋萎現象外，不可澆水。幼苗長出第一片本葉後，以台肥5號即溶複合肥料1,000倍施肥，大約3~4天施一次。施肥頻率視育苗介質含肥量而定，因高EC值會使台灣蒲公英種子發芽受阻，育苗時應選擇低EC值，材質細緻的泥炭土介質為宜。育苗介質的選擇和水份管理的掌握是育苗成敗的兩大關鍵，務必注意。



生育期為一個月之台灣蒲公英苗

(三) 施肥：

需肥性強，發芽後若不施肥料，其生育幾乎停滯在子葉期。播種於溫室，以泥炭土介質栽培之幼苗，每星期施以4%尿素，八個星期即可採收鮮葉當沙拉用。定植於本田其葉產量也會隨著氮肥施量的增加而增加，以每公頃150 公斤的氮肥施量產量最高。

(四) 栽培密度與畦高：

行株距為30公分×30公分，根產量及葉產量均較高。台灣蒲公英主要利用部份是根部，經不同畦高對根產量影響試驗的結

果，發現高畦栽培有利於台灣蒲公英根的生
產，其根長及根產量隨畦高的增加而增加，
以50公分畦高處理之二年生之鮮根公頃產量
為19,233公斤，乾根產量為5,586公斤。



根長會隨畦高增加而增長

(五) 病蟲害管理：

台灣蒲公英之病害少，僅白粉病及菌核病較常見。白粉病是真菌性病害，危害葉片或組織初期僅產生小斑點，受害部位逐漸擴大並覆滿白色粉末，白粉病通常於秋末乾季開始發生，冬季為害較烈。感染菌核病之植株其被害組織初呈水浸狀，上有白色菌絲，繼而產生黑色大小不一之菌核，最後整株軟化枯死。乾燥的菌核，可存活7年，但潮濕環境下，菌核存活通常不足1年。因此採用水旱田輪作及溝灌方式栽培，有利於菌核病的預防。其防治方法可參考由行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所編印之植物保護手冊。



臺灣蒲公英之菌核病為害情形



台灣蒲公英之白粉病為害情形

(六) 遮陰處理：

台灣蒲公英的生育期在十月至翌年四月份，五月份至九月份因高溫及日照影響，地上部會乾枯萎凋以度夏，利用50%遮陰處理能使台灣蒲公英在夏季生育良好。



50%遮陰處理能使台灣蒲公英在夏季生育良好

收穫與利用

台灣蒲公英可利用部份分成葉及根部，以生產嫩葉為主的台灣蒲公英，於播種發芽後兩個月可開始採收，每隔兩個月採收一次。若以生產根為主則需要一年以上，產量才會提高。

嫩葉做成生菜沙拉具有特殊味道，葉子烘乾磨粉經焙炒後所做成的茶包，其湯色、香氣均較未經焙炒的為佳。根及葉在經過清洗後，於60℃下乾燥20小時，其90%以上的水分可以被乾燥移除而得長期保存，此種材料可以直接做為袋茶的原料。