

# 蒟蒻

■陳文郁■

## 可供栽培的品種

蒟蒻的栽培品種有紅莖種和青莖種二種。紅莖種的葉柄為紅褐色，球莖較大，收量和品質都比青莖種好，但抗病力較弱。青莖種的葉柄為青綠色，葉片較細小，收量和品質比紅莖種稍差，但抗病力較強，栽培較為容易。

## 如何栽培

氣候和土質：蒟蒻喜日照較少且無強風的氣候，土壤以排水良好表土深厚的腐植壤土最適宜，夏天有樹蔭的傾斜地或山坡地最適於蒟蒻的栽培，地下水位高，或有強風和強烈日照都不適於蒟蒻的生育。適宜土性為PH6.0左右。



蒟蒻3年生的種球(陳文郁)

蒟蒻，又名崑蒻、蒟頭、鬼芋，日名コンニセク，是一種多年生的草本植物。主要產地為印度、越南、泰國、日本及我國江南一帶，其中以日本的栽培及消費量最多。台灣近年來有進口供佐餐食用，因為均為進口產品，價格頗昂貴。今後應試行栽培生產，不但可以自給，且可外銷日本爭取外匯。

## 形狀與利用部分

蒟蒻的葉柄粗長，很像是植株的莖部，葉柄有斑紋，葉部成三枚的複葉片，一株只生長一葉枝，其餘均退化成為苞葉，形成次年的頂芽，葉長（即株高）3~4年生者約50~100公分。球莖（種芋）發芽後，因葉部（植株）發育而耗盡養分，終於乾枯萎縮，但隨着葉部生長，在上面再形成新的球莖（新芋），生長肥大。

3年生以上的植株，又可在種芋旁邊形成子芋數個。這些子芋可用於1年生的種芋，供栽培繁殖。花為單性花，紅紫色，雌雄同株，開花後可結1~4粒種子。

蒟蒻的利用部分為球莖，5年生的球莖最大，收量和品質最好，製粉率也最高。球莖部分含有一種碳水化合物成分，容易溶於水中而變為糊狀，膨潤性很大，可在膨潤狀態下加入石灰水煮熟後凝固，可製成佐餐用的蒟蒻。

蒟蒻球莖除含有96%以上的水分外，僅含0.01%的粗蛋白質及0.48%的鈣質與少許的粗纖維，營養價值很低，食後僅有填腹效果，不使人肥胖，可說是一種很理想的美容減肥食品。



蒟蒻的植株(陳文郁)

播種：本省8~10月，及2~3月均可播種，土地宜深耕，作高畦以利排水，第1年用子芋作為種芋播種，至第4年均採收其球莖供作2年生、3年生、4年生的種芋，5年生的球莖專供為製粉利用，並取其子芋再供為1年生的種芋繁殖栽培。

種芋要向南斜播，以免降雨時頂芽部份積水引起腐爛，播後覆土3~4公分，然後畦面敷草，土壤乾燥時宜先灌水使畦土濕潤後播種。種芋的種類和植距如下表：

種 芋	球 重 量	畦寬(行距)	株 距
1年生	20公克	45公分	15公分
2年生	80公克	60公分	20公分
3年生	250公克	80公分	30公分
4年生	600公克	100公分	40公分



蒟蒻的球莖(陳文郁)

**肥料：**蒟蒻的生育初期，植株的養分均由種芋供應，因此由土壤吸收的養分不多，播植時不需要施基肥。但播植後60天左右，植株已開始形成新球莖，根

羣逐漸發達吸收土壤養分時，應充分施肥促進球莖發育肥大。追肥開穴施於株間，注意不可傷害根部。10公畝地的三要素應用量為氮、磷、鉀素各15公斤左右，可分2~3次施用。

追肥時須兼除草及中耕培土，並除草防止雜草發生及畦土的流失。

**病害防治：**蒟蒻病害有乾腐病、腐敗病與白絹病。種芋宜在貯藏或播植前用20%的石灰液浸漬25分鐘消毒，並避免連作，發病時可噴石灰波爾多液防治。

**採收及加工：**播植後7個月左右可採收，蒟蒻的收量一般約為種芋的2~4倍，5年生的球莖產量為每分地約4,000公斤，並有200公斤左右的子芋可供繁殖所用。

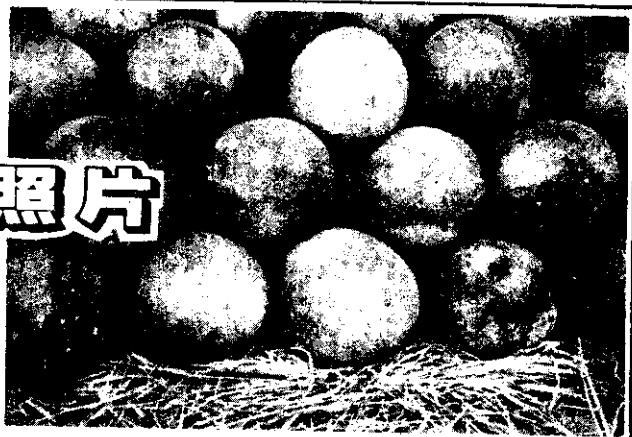
蒟蒻採收後先將球莖洗清切成薄片，然後烘乾製成粗粉，100公斤球莖可製成約20公斤的粗粉，再將粗粉磨碎製成精粉。供蔬菜用者以精粉2公升，慢慢加入溫水約5公升，充分混合後放置1~2小時左右使其成為糊狀，再加入石灰水（石灰60公克加水1公升製成）約0.15公升左右，充分攪拌混合使其凝固，然後放入鍋內開水中煮沸約1小時，再取出放入冷水中冷卻而成。

徵求

豐年畫刊

題目：豐收

照片



(農畜產品) · 豐收與農家喜悅的特寫鏡頭 ·

彩色與黑白照片均可)

應徵：請寄“台北市溫州街14號豐年社葉小姐”  
刊出後立即致送稿酬，不用即退還。