

## 黃秋葵

別稱黃葵、食香檳、秋葵、黃蜀葵、假三念、台語自日語オクラ中直稱「歐庫拉」，而被一般人通用。是錦葵科麩香檳屬1年生高株性草本植物，株形直立高有1.5~2.50公尺，莖部木質化，花朵及側枝自葉莖部的葉腋處生出，葉掌狀形成3~5裂，互生，有長柄中空，有絨毛。自主株第4葉起就可開花結果，花色有紅、黃2色，果實蒴果，長10~20公分，有5角稜狀或不明顯稜角，含有特殊粒汁，略有香氣和風味。

原產於熱帶亞洲或非洲東部，2,000年前埃及人已有栽培，1901年引入台灣做學術試驗，1972年自日本引入當經濟作物栽培。有南洋種及五福種，依果型而分有角和圓形種，依果色分綠果種和白綠種。產期

3~11月，5~9月盛產，12月至翌年2月無貨。

產地集中義竹、水上、鹿草、二崙、崙背、大湖等地，其餘各地零星栽植，或僅作盆栽觀賞用。喜溫暖氣候，生長適溫22~29°C，陽光充足發育良好，耐濕性強，抗風力較差。土層表土深鬆，有機質豐富的壤土適合栽植。

3~9月作種子直播於高畦，行距110公分，株距45公分，除草、施肥、防治病蟲害、整枝、插支柱，多施有機質肥料，追肥3次，約100~120天，可開花結果採收。開花後幼果形成約6天時（大熱天後4天），即需採收幼果，太遲採收則粗化品質不佳，每株可結60果。依果體長、短，分別收入紙箱，每箱10公斤淨重，運往市場銷售。

黃秋葵含有豐富維生素B及蛋白質，果體的粘質汁液，是乙種維他命濃度高的緣故。其餘營養成份有待食品營養專家分析。嫩果適炒食、做泡菜、塩漬、醬漬、炸食。

將嫩果洗淨，沸水燙半熟，切片加炒肉絲和蒜瓣，可去除粘液。或滾水燙軟後半熟，沾醬油、塩、醋、芝麻油、糖等攪成的調味料，食之有嫩脆香甜柔軟的特殊口味。在日本常作強壯身體食用，我們應常食，以資打開銷路。



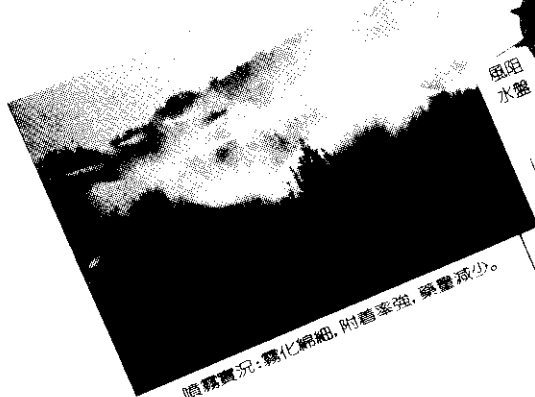
利谷

# 利谷自動噴霧系統

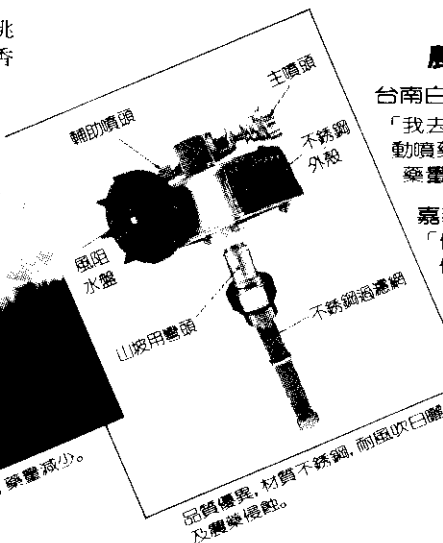
全國唯一專業化，設計、施工、製造一體化之自動噴霧製造商

適用於柑橘、梨子、蓮霧、芒果、楊桃等作物全自動噴藥噴肥、噴水，及香菇、花卉、蔬菜澆水加濕作業。

- ※全省各地區示範區已完成
- 歡迎來電安排參觀
- 詳細資料備索



噴霧實況：霧化細細，附着率強，藥量減少。



品質優良，材質不銹鋼，耐風吹日曬及藥液腐蝕。

行政院農業委員會  
台灣省農林廳輔導  
台東改良場開發

### 農友有話要說：

台南白河南寮吳石津農友說：

「我去年柑柚一年完全採用利谷自動噴藥，成果比人工效果還要好，藥量又少，真理想。」

嘉義竹崎沙坑羅永芳農友說：

「使用利谷自動噴霧設施管理，使我的柑園省工又省時，可以再耕作更大的面積，可以說是一項划算的投資，所以我建議農友一定要採用。」

台中東勢碩劉秋霖農友說：

「我裝設利谷自動噴藥於梨子園，從此不再有農藥中毒的機會，身體健康，萬事如意。」

利谷有限公司

嘉義縣竹崎鄉灣橋村1之204號 電話：(05) 2769027