

精緻農業


葉用甘藷的栽培管理

桃園區農業改良場／林維和

辛仲文

56

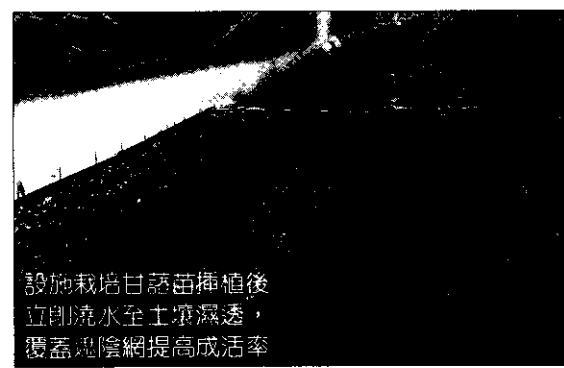
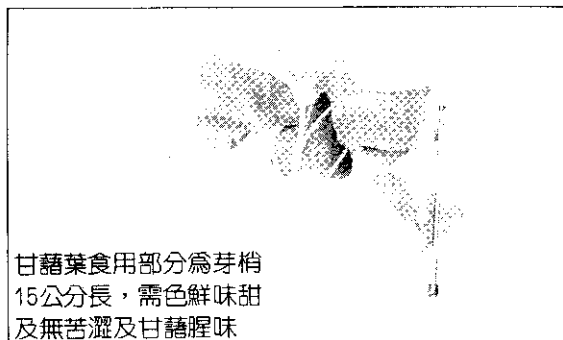
第45卷
第8期



生長良好之甘藷葉翠綠
直立，分枝蔓長30公分
為採收適期



甘藷葉生長整齊為適度
修蔓之結果，利於手工
及機械採收。



葉用甘藷俗稱“甘藷葉”，因其栽培容易，因此曾為台灣光復初期常見的主要蔬菜。由於在住家附近空地及水溝邊常見種植、且漫溝而長故亦稱“過溝菜”。早期甘藷葉並無適當品種，若以食用，其為莖蔓芽梢，常有苦澀味或甘藷腥味；若食用部分為葉及葉柄時，則需剝除柄膜費時費工。在消費水準提高下，傳統的甘藷葉並不為消費者接受且不受家庭主婦喜愛。近年來在農業改良場所研究人員努力下，針對甘藷葉食用特性，漸進改良了葉用甘藷品種，去除了甘藷芽的苦澀及腥味且減少其纖維化感覺，入口滑嫩鮮甜；並以食用甘藷莖蔓芽梢部代替甘藷葉及葉柄部

，可以省去剝除柄膜之麻煩工作，立即可煮食非常方便，不但家庭主婦喜愛也成為餐館的佳肴。

葉用甘藷特性

葉用甘藷在夏季高溫多濕之環境條件下，極適合其地上莖葉之生長與發育。因病虫害發生較少，鮮少使用農藥，且對颱風及豪雨比其他葉菜類抗性強，受天然災害也較輕微，同時葉用甘藷的再生能力強，能於短時間內恢復生長，迅速供應市場以解決夏季蔬菜供應不足的困擾，是良好之夏季蔬菜。葉用甘藷若採用溫室栽培時比種植其他蔬菜容易管理，種植一次可連續採收兩年再予更新以節省生產成本，同

→ 時整年均能收穫。春夏季每7~15天收穫一次，夏季蔬菜短缺可及時提供菜源。秋冬作每20~30天採收一次。一般冬季露地栽培葉用甘藷因氣溫低使生長停滯或受霜害影響無法生產，若用設施栽培可不間斷提供消費者享用。目前葉用甘藷尚無經命名品種可供推廣，茲就以食用莖蔓芽梢之甘藷葉之品種特性選擇及栽培管理介紹如下。

葉用甘藷品種選擇

甘藷葉以莖蔓芽梢為食用部位時，應選擇直立或半直立性叢生品種，並具莖及葉柄無絨毛、節間短、分枝多、初生葉伸展快速、食用時無苦澀味及甘藷腥味等特性。目前試作品系葉用甘藷桃園育一號其食用部分為莖葉芽梢15公分長，莖葉色均綠色，節間長3.9公分，分支數8~15支，半直立性叢生。其食用特性為適口性優，無苦澀味，無甘藷腥味，纖維化感覺低，炒煮後莖葉不變色，色鮮味甜。

葉用甘藷栽培方法

葉用甘藷栽培土壤以黏質壤土及壤土為佳，其插植適期為3月下旬至4月上旬，應選生長機能旺盛25~30公分之先端苗為佳。插植適宜密度為行株距各25公分，以斜插法插植。露地栽培肥料施用量為每分地堆肥1,000公斤、硫酸銨10公斤、過磷酸鈣25公斤及氯化鉀15公斤為基肥。插植後30天以硫酸銨10公斤及氯化鉀15公斤為追肥。其後約每隔兩個月再追施硫酸10公斤直至10月甘藷葉即將停止生長時為第一年最後一次追肥，肥料撒施後需澆水使肥料滲入土壤中3~5公分。甘藷葉植株可越

冬至翌年3月甘藷葉恢復生長時再行施肥，其肥料施用量及施肥法同第一年。一般甘藷葉栽培以兩年更新為宜。簡易設施栽培肥料施用量為每分地堆肥1,000公斤、硫酸銨5公斤、過磷酸鈣25公斤及氯化鉀15公斤為基肥。其後於每次採收前3~5天配合噴灌噴施尿素液肥1,000倍一次，每隔3個月應追施堆肥每分地1,000公斤。露地栽培應注意灌溉，保持土壤濕潤以利不定根生長可促進莖葉生長。設施栽培依季節及天氣調節噴灌次數。一般情形下肥料用量及灌溉次數需依土壤性質酌予調整。追肥施用時期以甘藷葉採收及修蔓後較適宜。

葉用甘藷收穫方法

甘藷葉插植後一個月可進行第一次採收，採收時以鐮刀割取莖蔓尾端約15公分長之芽梢，再15天左右進行第二次採收，其後春夏季每隔7~15天收穫一次，秋冬作每隔20~30天採收一次。原則上分枝蔓長約30公分為採收適期。為使生育整齊以利採收及便於施追肥以利生長必須修蔓，其方法為在預定施追肥前採收甘藷葉同時修蔓即於離畦面約25公分處修平，所留莖葉以可覆蓋畦面約見表土為宜。

葉用甘藷栽培注意事項

葉用甘藷因甘藷葉採收次數密集，因此害虫卵塊及幼虫不易存留，同時葉用甘藷生育旺盛病害不易發生，病虫害防治幾可不用實施。甘藷葉生長快速短時間內即可採收，請勿施用化學農藥。若因田間管理不善，導致病虫害發生時則建議廢耕重新種植。