

洛神葵(*Hibiscus sabdariffa* Linn.)俗名為洛神花、洛濟葵、紅葵、山茄，英名為Roselle，屬於錦葵科(Malvaceae)木槿屬的一年生木質狀草本植物。原產印度，1596年輸入英國植物園，約百餘年後由美國移至牙買加，1870年由牙買加輸往北美佛州，現分布於熱帶及亞熱帶地區。

台灣於1910年由日人藤根吉春氏從新加坡引進，其後(1911~1914年)陸續再由夏威夷、菲律賓引入栽培。洛神葵品種可依其莖、支幹、葉柄及萼果的色澤分為紅色種與綠色種。紅色種如優勝(Victor)品種酸味較濃為加工用品種，亦為本省經濟栽培的主要品種；而綠色種如阿橋(Acrober)品種莖葉帶綠色，只供纖維用或採葉食用，本省栽植較少。洛神葵極易栽培，是一種耐乾旱又粗放的作物。

洛神葵為直根性的植物，株高1-2m，莖多分枝，被有稀疏灰色粗毛；葉互生，幼苗初為單葉，成長後則3-5深裂之掌狀單葉，長7-10cm，裂片披針形，葉緣鋸齒，散生粗毛，葉柄長3-6cm；夏秋間開花，花腋生，梗短，花心深紅色，花瓣5片，長約4-5cm；萼杯狀形，粗厚肉質，紅紫色，5裂，裂片長1-2cm；雌雄蕊合體，雌蕊自雄蕊中抽出，



■ 結果期的洛神葵，艷麗美觀。

洛神葵

紫紅果萼枝頭爭豔
食用·藥材·纖維
多用途的耐旱作物

較花瓣為短；蒴果卵球形，種子多數，腎形。

洛神葵喜高溫多日照的氣候，對土壤選擇不嚴，砂礫地或貧瘠的山坡地均能栽培，惟因其為直根性，宜以排水良好土層深厚且含有機質的砂質壤土為最佳，可使植株強健高大，增加產量與品質。

種植時期一般在3-4月採行種子直播法播種，行株距以1.0×1.5m為宜，苗高

10-15cm進行間拔，每穴僅留健康苗1株；植株生長高至30-45cm及60-90cm行摘心各一次，生育期間行除草、中耕與培土管理，並應視土壤含水狀況，宜適度灌溉及排水，適時適量的施肥，以每株N：P₂O₅：K₂O=86：33：15g施用，換算為一般市售單質肥料約為硫酸銨：過磷酸鈣：氯化鉀=86：33：15公克/株，可促進植株的生長與提高果實的產量。



葵所求的產品，可製蜜餞、果汁、果醬等加工品。植株莖部可供纖維，種子可供藥；同時因莖、葉柄、萼果呈紅色，配合綠葉與淡黃的花瓣，相互輝映鮮艷動人，為夏秋季節的台灣鄉野，憑添優美的田園景觀。其次，果萼紅厚，歷久不凋，亦可作為插花素材。洛神葵可謂具有多種用途的作物。

中醫食療古今文獻

根據下列文獻之記載可瞭解洛神葵之性味與對吾人之主要醫藥效用，茲列舉如下：



■ 紫紅色的果萼，兼具食用與觀賞價值。

病蟲害鮮少發生，通常不需要防治，惟若於著果期發生蟲害時如蚜蟲亦需要噴藥防治；11-12月果實成熟，採收宜選晴天時收穫，每公頃之果萼乾重可達1,000-2,000kg。

果實經去種子後可得到整粒果萼，此即為種植洛神

味苦，性微寒，無毒。根、種子為強壯劑、利尿、輕瀉劑。花對腸、子宮筋有抗痙攣作用、降血壓、驅蟲。花為清涼飲料。

3.《台灣藥用植物圖鑑》：根及種子有強壯、輕瀉之效，另種子亦有利尿作用。花萼肥厚部份)有解渴、清熱、止咳、降血壓之效。治中暑、咳嗽、酒醉、高血壓。

4.《台灣藥草》：根性微寒、味苦、無毒；歸腎、膀胱二經。藥用部份：根、種子、花萼。

5.《青草藥教材》：根為強壯劑，花為清涼飲料。

6.《藥用植物圖鑑》：果實具收斂性，用於包紮傷口及治療咳嗽。乾燥的花瓣可退燒、驅除條蟲。內樹皮可產生類似黃麻的纖維。

7.《果樹庭園栽培》：萼片可製果醬、果汁、糖漬、清涼飲料等原料。未熟果可作醋或用蔬菜。葉可生食或煮熟佐餐。

8.《台灣果樹栽培法》：萼有爽快之酸味，可製果膏、果醬、果汁、糖漬及清涼飲料。發酵後可製萼葵酒。未熟果可供蔬菜用，葉可生食或煮熟。種子可供緩下、利尿、強壯劑之用。

9.《園藝作物栽培手冊》：萼鮮紅色而味酸，可製糖漬、果凍、果汁。葉可作綠色染料，其纖維可當作爪哇麻用。

1.《常見藥草圖說》：根性微寒，味苦；種子性平，味甘酸苦；花萼性寒涼，味酸。根具疏經、緩下及強健之效；種子具強健作用；萼冠具清熱、止渴、降血壓功用；根主治體虛多病，衰弱疲勞以及便秘等。

2.《台灣青草藥》：根



洛神葵
Hibiscus sabdariffa
Linn.

■ 多樣化的洛神葵加工產品

一般營養與機能成分

花含棉花色素(gossypetin)、槲皮素(querctetin)、木槿苷(hibiscetin)。萼含糖類，內含蔗糖、還原糖，失水乳糖(galactan)、失水戊糖(pentosan)、粗蛋白質、粗脂肪、碳水化合物。尚含果膠(pectin)，內含果膠酸、檸檬酸。種子含油類及擬蛋白(albuminoid)。

萼冠含有錦葵苷、錦葵素、槲皮苷、棉花色素、植物硬脂醇苷、花青素、皂苷原酸、維生素C、果膠、醣類、脂肪、蛋白質、有機酸；種子含有植物醇、油脂、擬蛋白、酶、維生素

表1 洛神葵果萼乾品成分

成分	含量 (%)
水分	82.5
蔗糖	0.24
灰分	1.3
蘋果酸	3.31
不溶性物質	7.4
還元糖	0.82

等。洛神葵果萼成分分析如表1及表2。

另外，尚含有微量之蛋白質、維他命A、B1、B2、B6等人體所需營養素。

民間食物療法

1. 增進食慾、消暑與健胃：洛神葵萼片適量，水煎加冰糖當飲料。

表2 洛神葵 F141 品種果萼成分

成分	含量 (%)
水分	87.3
果膠質	0.86
灰分	0.74
維他命C	12mg
粗纖維	1.48
可溶性固形物(屈折度)	7.2
酸度	3.43

2. 習慣性便秘：洛神葵種子或根20-30g，燉瘦肉或水煎服。

3. 清涼、解渴、治高血壓：洛神葵萼片煮水飲。

4. 肝炎：洛神葵萼片加刺茄葉、金銀花泡開水加冰糖代茶飲。

5. 中暑：洛神葵萼片加玉米鬚、薏仁煎水加冰糖服。

6. 高血壓：洛神葵萼片、玉米鬚、甜菊、蓮子，煎水加冬瓜露及蜂蜜飲用。

7. 身體虛弱：洛神葵根、骨碎補、薏苡、蒺藜、天仙藤、山藥各20g，百合、麥門冬、青箱子、蔓荊子各10g。煎水服用。

簡易加工調理

1. 洛神葵果汁

採收開花後2-3週的洛神葵花，經去子實後，將萼片洗淨，切細置於鍋中，添加水量為萼片重量的2倍，煮沸經5分鐘，色素溶出後濾去渣，收取果汁經調入砂糖後，加熱20分鐘，再除去上浮物後，裝入大型瓶，在70°C加熱20分鐘，靜置

待其沈澱，取出上部澄清液，加入檸檬原汁少許，不斷攪拌，加熱至88°C趁熱裝瓶封蓋，橫置3分鐘，冷卻即成洛神葵果汁。

果汁若加糖或蜂蜜再冰過後當做清涼飲料，清甜爽口，風味絕佳。有清暑退火之功效，用於高血壓、提神解勞等食療。

2. 洛神葵果醬

乾萼片375g，洗淨後放入鍋中，加水400ml，加蓋煮沸15分鐘，使萼片軟化，然後連汁全量倒入果汁機攪打，將萼片打得愈細愈好。篩除較粗的纖維，再倒入鍋中，加砂糖250g，加熱並不斷攪拌至濃縮終點。

終點的判定，可將濃縮果醬滴一滴於冷水中，以不散開為度，或終點糖度約60°Brix即可。濃縮到達終點後，

趁熱注入蒸氣殺菌過的玻璃瓶中，加蓋封緊，再以蒸籠蒸10分鐘，冷卻後即成洛神葵果醬。適合三明治或麵包之使用，色香味俱佳。

3. 洛神葵蜜餞

水1公升加砂糖690g，加熱使充分溶解配成40°Brix糖液，取涼乾之萼片放入糖液內浸漬一整天。翌日糖液糖度大幅下降，再倒出糖液加熱提高至45°Brix，放冷後再倒入原萼片中，再浸漬一天。同樣方式再以50°Brix糖液浸漬一天，取出萼片滴乾糖液，用50°C之熱風乾燥，則可得成品。

另洛神葵萼漬做法前段與蜜餞相同，唯其不乾燥，繼續以糖度68°Brix的糖液浸漬，然後用殺菌過的瓶包裝貯存。此產品色澤依然紅艷，味酸，甜爽，極受人們喜愛。

對素食或肥胖症者，是極佳的健康食品。

4. 洛神葵果凍

取新鮮或乾燥萼片1份，水4份，加熱煮沸至萼片顏色風味溶出於汁液，經過濾取得汁液後，添加砂糖16-20%及凝固劑洋菜0.7-1%或補充低酯化果膠及微量檸檬酸鈣加熱煮沸後，趁熱盛入包裝容器內靜置一段時間，此時避免動搖而破壞凝膠形成，待冷卻後即可成凍。色澤及芳味堪稱上乘，可促進食慾。



■ 台東區農業改良場研製之半自動洛神葵去子機，作業效率為人工之3倍。