

蕹菜 (桃園一號)

■ 范淑貞

學名：*Ipomoea aquatica* Forsk.

英名：Water convulvulus

俗名：空心菜、應菜、無心菜、甕菜、壅菜、竹葉菜

一、概 說

蕹菜，具有耐熱、好濕、生長迅速，病蟲害少等特性，為旱地與水田均能生長的半水生蔬菜，由於栽培容易，適應性廣，生產盛期正值高溫多雨，故成為夏季重要的蔬菜之一。本省82年栽培面積達2,466公頃，佔全年短期葉菜類的2.2%。目前蕹菜栽培品種以地方自行選留的栽培種居多，依其莖葉形態有尖葉、中葉、白骨大葉、青骨大葉、竹葉等。在地方品種內由於外觀葉片形態變異，導致品種較不整齊。優良性狀以葉窄細長，刺瘤少，直立性強，蔓性弱，宿根栽培時，植株變異性較少者，較受消費者及農友歡迎。因品種甚為混雜，即使同品種內之植株性狀亦極不穩定，如能選拔出形狀均一整齊之品種，提高產量及品質，則對蕹菜之供應有相當大之助益。

本場於78年起，選育目標為選出莖葉濃綠，葉中細窄且狹長，葉數多，刺瘤少，品質佳之品系，乃由地方品種中篩選與隔離採種，以穩定其植株性狀。自民國78年起，開始辦理蕹菜的選育工作，自全省各地區選具代表性的品種，在本場新屋鄉進行品種特性、產量及整齊度調查，並於民國78年從北部竹葉種選出性狀均一優良植株250株，進行選育工作。代號為78002-1作成一族群，進行無性繁殖，混合

栽培自然開放授粉、隔離採種，並與地方品種進行品系比較試驗。純化優良植株，進行採種試驗等，於民國84年6月9日經園藝作物命名小組審查委員，在田間及書面進行複審，正式命名為「蕹菜桃園一號」。並分別於北、中、南蔬菜栽培產銷班，進行新品種示範栽培推廣，在種子供應方面已建立種子繁殖三級制度。

蕹菜植株富含維生素A、B、C、K、及鈣等，在100公克新鮮蕹菜中含有3公克的蛋白質，為胡瓜的5倍，4,000國際單位的維生素A，為胡瓜的20倍，其他的含量均較胡瓜高，因此蕹菜實為優良的營養夏季蔬菜。



蕹菜桃園一號植株開花情形

二、氣候土宜

蕹菜屬耐熱性蔬菜，喜溫暖潮濕，種子發芽適溫為20~30°C，生育適溫為26~32°C，超過35°C時植株生長太快，組織易老化，若不適時採收會降低商品價值。若溫度低於15°C時，植株生育緩慢，生育期長，易老化會降低商品價值。

蕹菜對土壤的適應性很廣，但以富含



長生五號辣椒之植株



辣椒品種比較試驗項目

(七)灌 溉

以保持土壤不乾不濕為原則，土壤過乾時，灌水可促進植株生長，但下雨時要注意排水，畦溝內不可有積水。

(八)除 草

畦溝內的雜草可利用巴拉刈來防除，但使用殺草劑時要特別小心不能噴到植株，避免產生藥害。

(九)立支柱

辣椒生育期長，枝條易斷，應立支柱或塑膠網扶持，如植株莖基部側枝多時要摘除，以利通風及著果。

(十)病蟲害

辣椒的病害以病毒病、疫病、炭疽病、細菌性斑點病、青枯病及白粉病為主。蟲害以切根蟲、夜盜蟲、番茄夜蛾、蚜蟲、薊馬及葉蟬為主。各類病蟲害之防治藥劑可參考農林廳編印植物保護手冊來預防。

四、收穫處理

依不同用途採收的標準和時間也不同，剝皮辣椒以青熟果為主，青熟果最適合

的採收以手輕壓果，感覺硬實即可採收。目前剝皮辣椒的加工方式為成熟青熟果→洗滌→陰乾→油炸(溫度180~250°C、5~30秒)→油炸去皮後再刨除辣椒胎座及種子→調製味液(鹽、醃、醬油)→脫氣→封瓶→殺菌→冷卻→貯售。

五、產銷概況

本省辣椒主要產區分佈於嘉南平原及高屏地區，以彰化溪湖、嘉義水上及屏東萬丹為主，東部之臺東、花蓮也有相當面積栽培，臺北之近郊、宜蘭地區及轄區內栽培面積較小，本省約600~800公頃，主要產期為春季。轄區栽培產期為6~11月，轄區內栽培辣椒主要採鮮食紅熟辣椒為主，部分與加工廠契約採收青熟果加工調製為剝皮辣椒。目前全省皆有小面積栽培做為剝皮辣椒的使用，在辣椒的栽培技術要加強克服炭疽病、病毒病、青枯病的預防及育種研究，但剝皮辣椒的加工栽培則要進行品種篩選及加工方法的研發、促銷、展售。◆



薤菜桃園一號示範觀摩會現況

有機質的砂質壤土或粘質土為佳。適於微酸性土壤pH值以5.6~6.5為宜，若低於5.0時，每十公畝施用100~200公斤苦土石灰來矯正土壤酸度，以利根群生長。

三、栽培管理

(一)桃園一號品種特性及優點

1、葉片為長披針形，葉長17.1公分(±0.6公分)，葉寬2.7公分(±0.2公分)，葉柄長5.5公分(±0.8公分)，每株葉片數11.6片(±1.8片)。其整體外觀形態植株屬直立性，葉片狹長、葉色濃綠、葉柄短、節間較短、葉數多、莖部刺瘤少，較受消費者歡迎。

2、單位面積產量高，一次採收量為每10公畝2,222公斤±285公斤。較原來北部竹葉種高20%，亦較中、南部當地的竹葉量種高約20%。

3、植株外形整齊度可達95%，較北部竹葉種高10%。

4、播種後可以宿根方式採收二次，葉

片仍保持狹長，葉數較多，產量高等優點，可減少種子費用，降低生產成本。

5、經地方試作，可適合於北、中、南栽培。

(二)栽培時期

在平地一年四季皆可栽培。北部平地以4~8月最適合植株生長；南部3~10月最合適。北部在秋、冬、春三季栽培時，需用塑膠布網室或不織布覆蓋，以延長栽培期；南部地區可用水平架網室或簡易隧道棚架紗網栽培。

(三)播種

用撒網，撒播後種子覆蓋要完全，立即進行灌溉，種子發芽率在80%以上者，每10公畝種子用量為15~20公斤。

(四)灌溉與施肥

薤菜在高溫期生長快速，灌溉甚為重要，若水份不足或缺肥，均會影響其產量及品質。肥料量以每公頃有機肥料20,000公斤，三要素施肥量以氮=磷=氧化鉀=160-80-120即可。

(五)病蟲害防治

薤菜生育期病蟲害有葉潛蠅、二點葉蟻、金花蟲、擬尺蠖、甜菜夜蛾、斜紋夜盜、椿象及白銹病、葉斑病、莖枯病等，其中葉潛蠅、金花蟲、白銹病及葉斑病於生育期普遍發生，尤其在6~8月生育期較為嚴重。一般薤菜生育期短，25~30天即可採收，病蟲害發生較少。初期播種後植株約10公分高時，發生病蟲害，可參考植物保護手冊推薦藥劑來防治，於採收時即可減少植株蟲孔，提高商品價值。



薙菜桃園一號植株葉片生育性狀

(六)開花習性

九月中旬陸續開花，花色為白色，盛花期在10月中旬～11月中旬，開花受精結果後約1.5～2月種子成熟，水田採種時在11月上旬時田間應停止灌水，並注意葉蟊及野鼠之危害。12月下旬起準備採種田，採種植株採收曝曬工作，採種量在南部為144公斤/0.1公頃，在北部為50公斤/0.1公頃，故以南部較適合採種。

四、收穫處理

於秋、冬季栽培薙菜時，生育期較春夏季長，且在植株生長階段時，要特別注意採收期間，採收期要於葉腋間花苞未形成時，立即採收，才可提高秋冬薙菜之品質。春、夏季栽培時植株生育期短，在植株採收適時要注意水分的灌溉，避免倒伏

產生氣生根，影響商品價值。

五、產銷概況

目前薙菜主要栽培品種為竹葉種，主要栽培地區以雲林縣西螺鎮、屏東市及都市近郊生產區為主，主要採收方式為一次採收(帶根)，喜歡刺癢少，品質脆嫩者，但目前整齊度較差，桃園一號薙菜其葉色濃綠、葉片狹長、葉數多、節間較短、生育期較短、刺癢少、整齊度高，正符合消費者所喜愛；又可宿根栽植，採收二次仍可採得高品質脆嫩之薙菜，可減少種子費用，降低生產成本。不過，消費者也必須改變「喜歡連頭帶根之薙菜」的購買習慣，若採收以不帶根之薙菜，即可降低生產成本，增加菜農之收益。◆