

葉菜甘藷

■辛仲文、姜金龍、林維和

學名：*Ipomoea batatas* (L.) Lam.

英名：Leafy Sweet potato

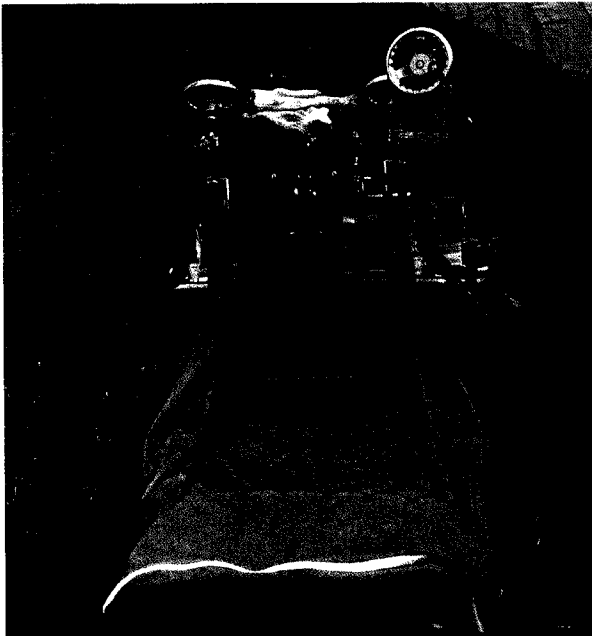
別名：甘藷葉、過溝菜

一、概 說

葉菜甘藷，早期食用之葉菜甘藷僅食用甘藷葉及葉柄，而必需去除表層皮膜，若食用嫩梢葉則有苦澀及腥味，多年來並不為消費者及生產者所喜愛與接受，本場有鑑於此，已八十七年育成解決過去葉菜甘藷之缺點及品質佳之新品種桃園二號，其營養價值高，為良好之維生素B₂、蛋白質及維生素A與礦物質、鈣、鐵之來源，其營養比一般葉用蔬菜高，已逐漸為農民及消費者所歡迎，為一良好之健康蔬菜。

二、氣候土宜

葉菜甘藷在夏季高溫多濕之環境下其



葉菜甘藷桃園二號半直立型適合機械採收，紓解勞力缺乏問題。

地上莖葉之生長與發育迅速，因病蟲害較少發生，可不必使用農藥且對颱風豪雨的抗性比其他蔬菜強，由於它是匍匐性受天然災害也較輕微，由於再生能力強可宿根栽培。葉菜甘藷適合栽培土壤以含有機質之壤土、砂質壤土及排水良好之黏質壤土均可栽培。

三、栽培管理

(一) 品種選擇

葉菜甘藷桃園二號、台農71號。

(二) 插植期

室外田間栽培北部地區3~10月，中南部2~10月，設施栽培北部地區2~10月，中南部2~11月。

(三) 種苗選擇及插植密度

種苗應選擇健壯生長機能旺盛20~25公分之先端苗為佳，插植密度行株距25×25公分，以斜插或直插均宜。

(四) 肥料施用量與施肥法

室外田間栽培肥料量每分地0.1公頃堆肥1,000公斤，硫酸銨10斤、過磷酸鈣25~



葉菜甘藷桃園二號再生能力強，可宿根兩年，節省生產成本。

30公斤、氯化鉀12~15公斤作基肥施用，其後每採收後再施用硫酸銨10~12公斤或尿素5~6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入土中3~5公分。甘藷莖蔓可越冬至翌年3月甘藷葉恢復生長再行施肥，其肥料量及施肥法同第一年。

一般露地及設施栽培以兩年更新為宜，簡易設施肥料施用量每分地堆肥1,000公斤，硫酸銨5~10公斤或尿素5~6公斤、過磷酸鈣20~25公斤、氯化鉀12~15公斤為基肥施用，其後於每次採收前3~5天配合噴灌施尿素液1,000倍一次，每隔三個月應施堆肥每分地約500~1,000公斤，葉菜甘藷應注意灌溉，保持土壤濕潤，促進莖蔓之生長，並依栽培季節氣候環境土壤性質之不同調整施肥量灌溉及追肥次數。

葉菜甘藷因採收次數密集害蟲卵塊及幼蟲不易存留，其生育旺盛病蟲害不易發生，防治工作幾可不用實施，由於生長快速短時間採收，請勿施用化學農藥，若因

田間管理不善導致病蟲害發生時，建議廢耕重新種植或全部割齊灌水去除蟲卵，如此可避免使用農藥。

四、收穫處理

葉菜甘藷插植後40~50天即可進行第一次採收，採收時以鐮刀割取莖蔓先端約15公分長之嫩梢，春夏作7~15天採收一次，秋冬作每隔20~30天採收一次，為使生育整齊，其方法為離畦面15~20公分處修平。葉菜甘藷亦可採用機械收穫，已由農試所嘉義分所研發成功之白走式葉菜甘藷採收機，解決人工缺乏問題，節省生產成本。若採收後因氣候關係數量多一時無法運銷市場，葉菜甘藷應迅速以強風壓差預冷至10℃，再用塑膠袋包裝貯於10℃左右之冷藏，可保鮮5~7天。一般消費者買回家用塑膠袋包裝好，不可擺在冰箱中上層，因多半在2~5℃很容易受寒害，應擺在冰箱下層抽屜中，最好一星期消費掉，以免褐黃化腐爛，品質劣變。



葉菜甘藷桃園二號莖葉生長迅速、採收期長。



清炒甘藷葉，質地細柔，味美可口。



葉菜甘藷桃園二號嫩梢15公分不需去除表層，即可食用。

葉菜甘藷莖葉營養價值很高，為良好的維生素A、B₁、C、蛋白質及礦物質鈣、鐵之來源，其纖維質地細柔可促進胃腸蠕動，預防便秘減少痔瘡大腸癌之罹病率，減少熱量之攝取，有助於糖尿病患者之血糖控制，又能降低膽固醇增加油之排出等有益人體健康之功能，蒸、煮、炒、湯均宜，是一優良又好吃之健康蔬菜。

五、產銷概況

北部地區推廣栽培面積約10公頃左右

，中南部約5公頃並繼續推廣栽培中。北部地區設施栽培(有機栽培)所生產葉菜甘藷均銷售於台北市、桃園、新竹、苗栗各縣市餐廳價格每公斤在30~60元間，一般露天栽培所生產之葉菜甘藷均銷售各果菜市場及超級市場，每公斤在20~40元之間。

由於夏季蔬菜因受氣候關係，一般葉菜類蔬菜常受颱風豪雨等天然災害之影響，常有生產短缺之現象，致蔬菜暴漲。而葉菜甘藷對天然災害抗性強又適合夏季之生長，除是新開發夏季之新菜源外，並能紓解夏季蔬菜短缺之困擾。◆