宜蘭地區葉菜甘藷栽培法

張建生 1999-04 花蓮區農業改良場農技報導 47:1-3

一、前言

台灣夏季高溫多濕，蔬菜易罹患病蟲病害，生產成本高，如逢颱風豪雨災害損失慘重，造成市場供應不足，導致菜價飆漲，生產與消費雙方均蒙其害。葉菜甘藷在夏季高溫多濕環境下，極適合地上莖葉之生長，因病蟲害發生較少，再生力強且對颱風及豪雨之抗性較其他葉菜類為強。早期葉用甘藷食用前需剝除柄膜，費時費工，近年來桃園區農業改良場選育出適合葉用之甘藷品種，其莖葉梢部幼嫩可口。葉用甘藷含蛋白質，食用纖維、磷及維生素 A、B1、B2 及 C 等營養豐富，近年來甚受消費者喜好。本場於民國 87 年在宜蘭地區五結鄉蔬菜產銷班辦理葉菜甘藷桃園育一號（現已命名為桃園二號）栽培試作約 0.2 公頃，生育良好，以小包裝直接銷售生鮮超市及餐廳，反應頗佳，爰此，本場積極輔導菜農夏季生產無農藥污染之甘藷葉，供應大台北及宜蘭地區消費，同時利用機械採收，以降低生產成本增加農民收益，預期將可成為宜蘭地區少量多樣化農特產之一，以滿足消費者需求。

二、品種特性

在夏季高溫多濕的環境下，葉菜甘藷新品種－桃園二號地上莖葉之生長與發育迅速，因病蟲害較少，可以不必使用農藥。由於其為半直立型匍匐於地面，對颱風、豪雨的抗性比其他葉菜類強，受天然災害輕微，再生能力強，能在颱風過後短時間內即恢復生長，迅速供應市場，紓解夏季蔬菜供應不足之困擾。本品種除了適宜露天栽培外，更適合採用設施栽培，比種植其他蔬菜管理容易，故生產成本比其他蔬菜低，種植一次可以連續採收兩年，同時採收期長，整年均可採收，春、夏季每 7　15 天可採收一次，秋、冬季每 20　30 天採收，一年大約可採收 10　13 次；一般露天栽培冬季氣溫低，生長停滯或受霜害則無法收穫，一年可採收 5　10 次；採收時從先端梢 15 公分割下，此部位幼嫩均能食用，採收處理省工又方便，炒煮後不易褐化，纖維化低，適口性佳，色鮮味美，深受消費者好評，已逐漸成為餐館上之佳餚。



網室生產葉菜甘藷生育情形



採收時，應將機械調整自地面起 15 公分刈取甘藷葉



自收集網袋中倒入塑膠藍內，預冷後即可裝入小包裝袋

中出售

三、栽培方法與管理

葉菜甘藷適合栽培的土壤，以含有機質之壤土、砂質壤土及排水良好之黏質壤土為宜。

1.插植期：露天栽培北部地區 3　9 月，中南部 3　10 月，設施栽培北部地區 2　10 月，中南部 2　11 月為宜。

種苗應選生長健壯之先端苗約 20　25 公分長為佳，插植密度行株距 25×25 公分，以斜插或直插均宜。



機械採收由引擎帶動風扇將甘藷葉吹至收集網袋中

2.肥料施用量與施肥法：露天栽培肥料量每分地（0.1 公頃）堆肥 1,000 公斤、硫酸鋅 10 公斤、過磷酸鈣 25　30 公斤、氯化鉀 12　15 公斤作基肥施用，其後，每次採收後再施用硫酸鋅 10　12 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中。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。設施（網室）栽培時，化學肥料應酌量減施。利用設施採有機栽培時，每棟（150 平方公尺）基肥施用有機質肥料 150 公斤（成份：有機質 60%以上，全氮不得超過 1.5%，全氮、全磷酐及全氯化鉀合計不得超過 5%），生育期間每隔 5　7 天施用 1,000 倍豆粕水（每棟約 200 公升）以補充氮肥，採收後每棟可補充有機質肥料 50 公斤，一般露地及設施栽培以兩年更新為宜。葉菜甘藷應注意灌溉，保持土壤濕潤，促進莖葉之生長，並依栽培季節氣侯環境土壤性質之不同，調節施肥量及灌溉。

葉菜甘藷因採收次數密集，蟲卵塊及幼蟲不易存留，生育旺盛病蟲害不易發生，防治工作幾可不須實施，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在基部離地 15 公分割齊後灌水，以去除蟲卵，如此可避免使用農藥。

四、收穫處理及利用



葉菜甘藷機械採收觀摩會現場說明

葉菜甘藷插植後 40　50 天即可進行第一次採收，採收時以鐮刀割取先端嫩梢約 15 公分，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用追肥，必須整修莖蔓，其方法為離畦面 15　20 公分處修平，所留莖葉以可以覆蓋畦面略見表土為宜。葉菜甘藷可採用機械收穫，已由農試所嘉義分所研發成功之自走式葉菜甘藷採收機，經多次之測試效能極佳，依據該所報告記錄，採收速度每平方公尺 3.7 秒，比人工採收 63.2 秒節省 94%，每小時採收 350　517 公斤，比人工採收 34 公斤快 10 倍以上，並可依市場需要量隨時採收供應，解決人工缺乏問題，節省生產成本。

採收後若因氣候關係，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°C，再用塑膠袋包裝於 10°C左右之冷藏，可保鮮 5　7 天。一般消費者買回家後用塑膠袋包裝好，不可擺在冰箱中上層，因多半在 2　5°C很容易受寒害，應擺在冰箱下層抽屜中，最好在一星期內食用，以免黃化腐爛，品質劣變。葉菜甘藷莖葉營養價值很高，為好的維生素 A、B2、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脂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。