

洛神花的栽培與利用

一、來源與產地

洛神花又名洛神葵、紅葵、山茄，英美稱為 Rose-lle，原產地是印度，目前栽培分布遍及世界各熱帶地區，其中以牙買加栽培最盛。臺灣是在1910年開始引進栽培，目前在東南部的淺山坡地有零星的栽培，尤其台東縣金峰、太麻里、知本、建和、初鹿、延平、鹿野一帶，每年到了秋冬季節，即可看到鮮紅嬌滴的洛神葵正盛產，形成台東地區獨特的景觀。

文／圖 黃秋蘭

二、植物形態與分類

洛神花 *Hibiscus sabdariffa* L.，屬於錦葵科 (Malvaceae)，木槿屬的一年生草本小灌木。莖多分枝，被有稀疏灰色粗毛。葉互生，幼苗上為單葉，成長後則

作3~5深裂之掌狀單葉，長8~10公分，裂葉長披針形，細鋸齒緣，均散生粗毛，葉柄長4~6公分。花腋生，直立，花心深色，5片花瓣，長約5公分。萼粗厚肉質，5裂，外呈紅紫色。雄蕊多數，花絲合生，雌蕊自雄蕊中抽出，均較花瓣短。

其品種可約略分為兩大類，分別為紅色種和綠色種。紅色種的枝幹、葉片、葉柄及萼片均呈紅紫色，是本省經濟栽培的主要品種，例如台東縣栽培的勝利(Victor)品種即是紅色種。而綠色種葉帶淡綠色，兼作纖維用途，本省栽培綠色品種較少。

三、栽培管理

(一) 氣候土壤：洛神花性喜溫暖氣候，畏寒霜，適於熱帶及亞熱帶地區生長。

目前台灣普遍栽培的紅色種

洛神花



又其為直根性，以土層深厚，富含有機質的土壤栽種，可使植株發育高大，增加結果量。

(二) 繁殖方式：洛神花可用種子繁殖或扦插繁殖，但扦插育成的植株，根系不良，生長勢、產量均不如實生苗，且播種宜採直播法，因洛神花屬直根性植物，若行育苗移植，主根容易受傷，影響到日後的生長勢及收量。

(三) 播種及田間管理：種子在播種前先用清水或鹽水選除輕浮不充實的種子。播種期一般在3~4月，太晚播種則植株的營養生長未能充分，致使開花不良，且開花數減少，果實的品質及收

量隨之下降。種植的行株距以1.0×1.5公尺為宜，每個播穴放入種子2~3粒，覆上少量的細土，約經5~8天發芽，為了預防缺株時補植的需要，在田間播種時同時在塑膠袋中播種，可使袋中的苗與田間的苗同時發育成長，遇田間缺株時，直接將袋中的幼苗補植，如此可避免再補植而延誤生育期，影響收穫與產量。

洛神花由九月開始由下而上陸續著蕾，十月間花朵開始展放，果實於十一月~十二月間成熟採收，種子則在翌年一至二月間才成熟，先開花的先成熟，後來開花的因營養不充足，果實瘦小不良，故為了增進品質，須

疏果摘梢，減少果數。

洛神花的採收及處理非常費時與費力，因為成熟的萼果與枝條緊密連接，無法徒手採摘，必須用剪刀自總苞基部一顆一顆將萼果剪下，採剪下的果實，再用竹筷子或廢傘柄截斷做工具，從果實底部往上一推，將裏面的子實去掉，如此才完成採收處理，相當費工，估計每一公斤乾燥成品的成本，光是剪採去掉子實就需要83元，加上烘焙代工費用每公斤成品50元，共需133元，如果再加上種子、肥料、農藥及各項管理費用，總成本約在200元以上。

(四) 留種與病蟲害防治

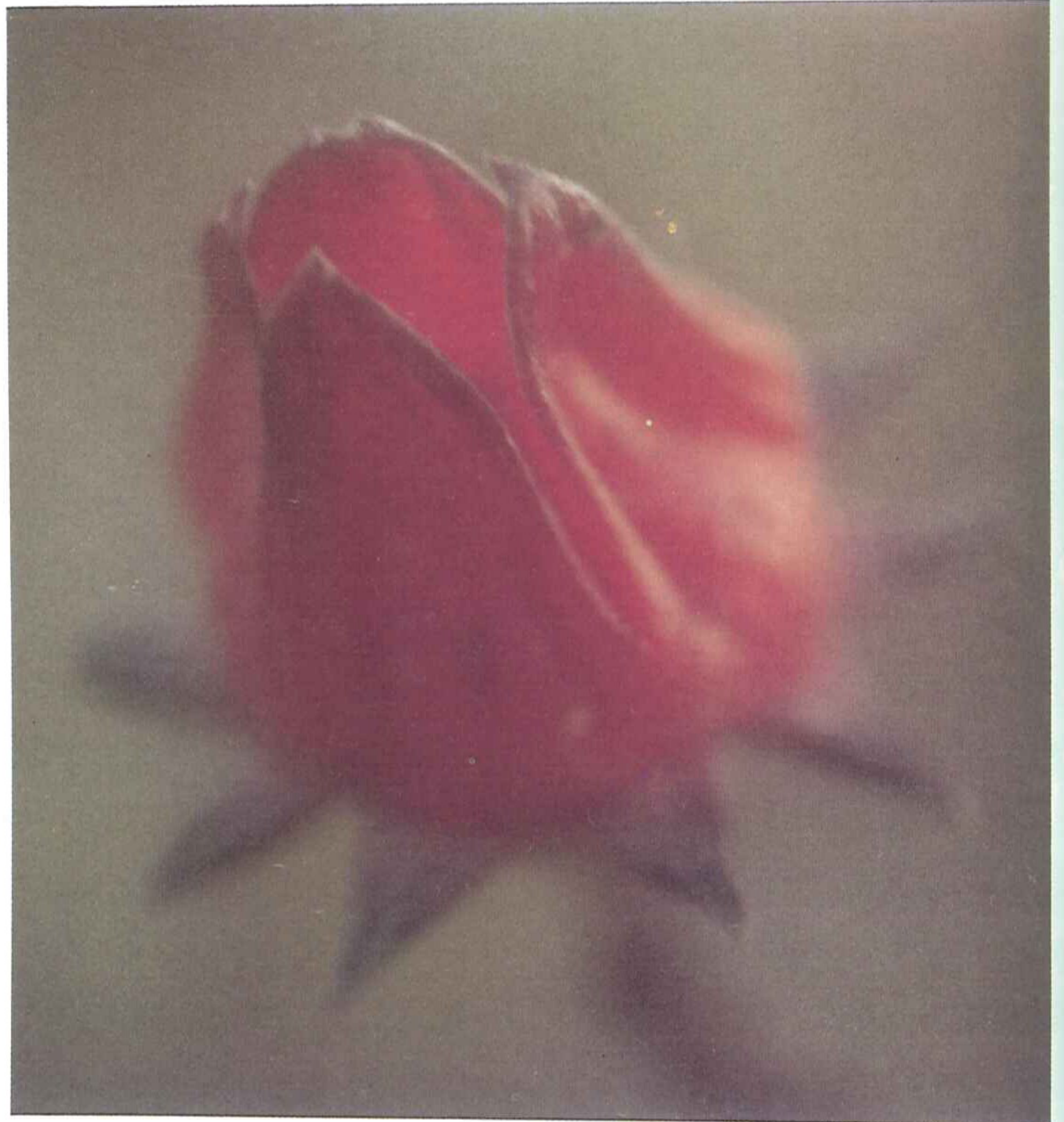


以纖維為主要用途的綠色洛神花

：可選擇結果整齊，萼果品質良好的植株當作採種株，選定後行疏果剪梢，俟其種子成熟時迅速採收，因洛神花的蒴果朝上生長，如遇下雨，雨水極易進入，導致種子發霉或發芽，而影響採種。洛神花在生育期間受到風害或機械損傷時，枝幹產生傷口，下雨時由於雨水的飛濺，使得土壤中的土枯病菌由傷口侵入，導致枝幹枯死，故應作事先的預防工作，如設立防風林，風雨過後立即清園施藥等。

四、成分與用途

洛神花一般供食用的部份，是紅色的厚萼片，利用價值極高，肥美的萼片含糖量很低，據分析成分百分率各為：水分82.49，灰分0.66，蘋果酸3.31，還原糖0.82，不溶性物7.39，蔗糖0.24。可消暑、健胃、促進食慾。其色艷紅，色素及酸味均可製成果醬、果汁，也可做糖漬蜜餞或清涼飲料，亦可加糖發酵，釀造洛神酒。而根與種子具輕瀉與強壯作用，對習慣性便秘有助益。又其種子曬乾後炒熟磨碎具特殊香味，可做咖啡代用品。嫩葉可煮熟當蔬菜食用或做



乾燥的洛神花成品

生食沙拉，亦可與咖哩混合做香料使用。莖具纖維可為紡織造紙之用。除此以外，洛神花也可栽種作觀賞，莖與葉柄紫紅色，配以圓頭狀花形，頗為美觀，開花時枝枝開花，節節結果，花花鮮艷迷人，且枝條節段分明，層層有序，果萼紅厚，歷久不凋，剪下果枝，摘除葉片，姿態顯得剛毅卓絕，是插花的上等材料。

五、加工法：

(一) 洛神花果醬：秤取

洛神花乾約 375公克，洗淨後再放入不銹鋼鍋中，加水 400 c.c.，加蓋煮沸15分鐘，使萼片軟化。然後連汁全量倒入果汁機中攪打，將萼片打得愈細愈好。篩除較粗的纖維，再倒回鍋中，加砂糖 250公克，在瓦斯火上加熱，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60Brix即可。濃縮到達終點後，即可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

神花果醬，可長期保存。

(二) 洛神花果汁：採收開花後2~3週的洛神花，用小刀剝取萼片，洗淨，置不銹鋼鍋中，加水煮沸，加水量為萼片重量的二倍，加熱五分鐘，色素溶出後濾去果肉，收取果汁加入適量砂糖，加熱20分鐘，再除去上浮物後，裝於大型瓶。在70°C加熱20分鐘，靜置待其沈澱，即取出上部澄清液，加入

檸檬原汁少許，不斷攪拌，加熱至88°C，趁熱裝瓶封蓋，橫置三分鐘，冷卻即成洛神花果汁。

(三) 洛神花蜜餞：先採取萼片，洗淨，略晾乾(大約一天)。配40Brix糖液，即每公升水加砂糖 690公克，加熱使充分溶解，放冷備用。取晾乾之洛神花放入糖液浸漬一整天。翌日糖液糖度大幅下降，再倒出糖液加

糖加熱提高至45Brix，放冷後再倒入原洛神花中，再浸漬一天。同樣方式再以50Brix糖液浸漬一天，即可取出洛神花滴乾糖液，用50°C之熱風乾燥，則可得成品。另洛神花漬做法前段與蜜餞相同，唯其不用乾燥，繼續以糖度68Brix的糖液浸漬，然後用殺菌過的瓶包裝貯存即可。



鮮紅肥美的洛神花果萼