

甘藍 產業 特性 與 品種 類型

文圖 / 蕭政弘

前言

甘藍俗稱高麗菜，起源於歐洲地中海沿岸，其野生種型態為不結球型，經自然及人工選育，逐漸形成不同類型之甘藍。荷蘭人自歐洲將甘藍引入臺灣種植，但日據時期才較普遍推廣成為新興蔬菜。由於其原生於溫帶地區，甘藍性喜冷涼氣候，最適生長溫度 15-25°C，超過 30°C 光合作用所累積的物質幾乎全為呼吸所消耗，高溫使結球日數延遲，且在高溫所結葉球亦不緊實，產量低。而 15°C 以下低溫光合作用速率降低，同樣延後結球日數，故溫度為限制甘藍生產最主要的因子。

甘藍產業特色

為臺灣目前栽培面積最多之葉菜，周年栽培面積約 7,500 公頃。臺灣地處亞熱帶，夏季高溫冬季冷涼，使平地甘藍之生產受限於季節，為滿足全年市場消費需求，民國 49 年橫貫公路修通後，利用海拔 2,000 公尺的高山氣候條件，開始大量進行高冷地甘藍生產。夏季於高冷地及秋冬季於平地栽培，已成臺灣甘藍周年生產之固定模式。平地產區主要集中於雲林縣及彰化縣，

生產季節為 11 月至隔年 4 月；高冷地產區主要為宜蘭縣、南投縣及臺中市，生產季節為 5 月至 11 月，該 5 縣市甘藍生產面積佔全臺 70% 以上。

由於甘藍為葉菜本身柔軟多汁，生產易受高溫、寒流、降雨天候影響，造成產量上極大差距，豐產時每公頃產量可達 80 公噸，失收時每公頃甚至不到 20 公噸。此外，甘藍生產多採育苗種植，播種後 25 天出貨種植，在春秋季約 60 天可採收、夏季



葉球蓬鬆最適合炒食之軟種甘藍品種‘台中 1 號’

種植後約 65 天可採收，冬季則要 75 天以上方可採收，因此只要天災發生，復育期往往需要 3 個月。另外甘藍採收彈性大，結球到一定大小，甚至到裂球前皆可採收，造成豐收時延後採，產量更形增加，市場去化更不易；失收時基於市場需求則提前採收，使得產量降低，延後市場產銷平衡所需時間。每公斤批發價高低價差可達 10 倍以上，為容易造成產銷失衡的作物，其中以每年 11 月至隔年 5 月發生低價機會較高。

甘藍種類與品種

甘藍依葉片特徵可分為普通甘藍 (*Brassica oleracea* L. Capitata group)、紫甘藍 (*Brassica oleracea* L. var. rubra DC.) 及

皺葉甘藍 (*Brassica oleracea* L. var. bullata DC.)，臺灣甘藍栽培以普通甘藍為主，透過地區及品種選擇可周年栽培；紫甘藍僅於冬季生產，透過冷藏調節市場供需；皺葉甘藍則以家庭趣味栽培為主，幾無商業栽培。葉球則有尖球型、圓球型及扁圓型，一般以扁圓型栽培最多。

(一) 普通甘藍

即為我們一般常吃之高麗菜，葉片表面平整，葉片呈綠色，通常外葉顏色較內葉為深，在臺灣依葉片柔軟度及葉球緊實度，分為軟種及硬種 2 大類：(1) 軟種：葉球蓬鬆、葉片柔軟、水分含量高，口感甜翠，最適合炒食但不耐貯放，購買後應儘速食用，以避免維生素 C 大量流失，栽培品種有‘初秋’、‘春秋’、‘高峰’、‘夏峰’、‘新峰’、



普通甘藍為臺灣甘藍栽培主要種類，烹調用途廣泛



紫甘藍因含花青素使葉球呈深紅色至紫色

‘新秋’、‘雪翠’、‘台中 1 號’、‘台中 2 號’等品種。(2) 硬種：葉球緊實，葉片纖維含量高，味雖甜但口感較生硬，適合沙拉鮮食用，另由於含水量較低，適於水餃與包子加工用，栽培品種主要為‘大蕊’、‘228’等品種。

(二) 紫甘藍

外葉平整綠中帶紅，因含花青素使葉球呈深紅色至紫色，煮食後轉呈藍色，故通常以沙拉鮮食用為主，料理時可添加白醋避免轉色，通常紫甘藍之葉球較普通甘藍小粒，但由於甜味較高，可加於湯中以

提高甜味。另維生素 C 含量亦高於其它品種 2 倍以上，市售栽培品種有‘紫鋒’及‘英鋒’等品種。

(三) 皺葉甘藍

外葉及內葉皆呈捲曲皺縮，風味中等，含有豐富之 β -胡蘿蔔素，葉球內部呈鮮黃色，相較於其他種類甘藍，皺葉甘藍組織柔軟較不清脆，多當作燉煮或肉捲填充物，或作沙拉鮮食用。國內無栽培固定品種，多由種苗業者直接由國外引入品種種植。



皺葉甘藍外葉及內葉皆呈捲曲皺縮