

四月-甘藷葉

農業推廣科 傅智麟 分機 430

季食開始的夥伴們，有沒有發現，最近超市菜架上，開始出現一種深綠色青菜，對啦！又到了品嚐營養鮮嫩又便宜，蔬菜界 CP 值超高的巨星—甘藷葉，你猜對了嗎？

甘藷葉又稱地瓜葉、番薯葉，它是從一般的地瓜發



▲葉用甘藷品種桃園 2 號

芽後長出葉子，再採收來吃的嗎？不對嘞！甘藷有分為食用甘藷（蒸、烤地瓜用）和葉用甘藷（地瓜葉）；食用甘藷長出來的葉子口感粗糙，其實不太好吃，而葉用甘藷則是採

收從每一段帶芽點的莖長出來的葉子，幾乎全年都能採收，因為經常採收的緣故，不太會長甘藷塊根！

早期吃甘藷葉時，需剝除柄膜，費時費工，且口感不佳，本場利用適合葉用的甘藷種原，漸進改良，於 1998 年選育出臺灣第 1 個葉菜專用甘藷品種—葉用甘藷桃園 2 號，並以其莖芽梢部代替甘藷葉及葉柄部，可省去剝除柄膜之麻煩工作，立即可煮食非常方便。

葉用甘藷桃園 2 號為半直立叢生型，受颱風及豪雨之威脅較其他葉菜類輕微，適合機械採收之株型。葉用甘藷桃園 2 號之莖葉生長與發育迅速，病蟲害少，栽培時可不必噴灑農藥。