

溫熱氣候，歐美各國視為重要蔬菜。本省約在四十年前，由日本輸入，因為民間多不知利用方法，所以至今栽培不多。近年歐美市場需要冷凍黃秋葵嫩莢供蔬菜之用，數量甚巨，本省許多外銷商，和幾家冷凍食品工廠，常來詢問黃秋葵作何用途，及其植物形態和栽培利用等問題，茲趁豐年社編刊夏季蔬菜特輯之便，簡述黃秋葵栽培要點如下，供大家參考：

高溫蔬菜 — 黃秋葵

• 李伯年 •



好像稜角絲瓜

黃秋葵英名叫 Oksa

，屬錦葵科之一、二年草本，掌狀裂葉，花淡黃色，狀似錦花，高一百至一百五十公分，莖赤綠色，帶有光澤，花自葉腋間單生。

果實為蒴果，細長，

有五至六稜角，極似稜角絲瓜，長十至十五公分，先端尖，成熟時木質化，內部有膜壁分為十至十二室，每室有種子七至八粒，種子黑色，大如綠豆。

適合夏季栽培

黃秋葵需要強光溫熱氣候，在攝氏二十八至三十二度的氣溫下生長極為旺盛。本省夏季南北各地，以及山麓地帶，都適合生長。土質自微鹹性至強酸性的各類土壤，都適合生育。但多風和蔽蔭度大的地區，生育就差。

條播點播繁殖

黃秋葵用種子繁殖，每十公畝（一分地）約需種子一公斤。三至四月直播於本圃。條播時行距九十分，均勻播入種子，漸次間拔，最後株距為五十公分。點播時行距九十公分，株距五十公分，穴播種子四五粒，最後間拔留強苗二株。

三次疏苗施肥

番茄新品种

本的番茄栽培，也有逐年提早播種的趨勢，為了適應這個趨勢，日本岩倉種苗店最近育成一種新品種，名叫「ハゴモ」，並在第十六次全日本蔬菜原種審查會上，獲得了頭等獎。據稱，這一番茄新品種，可在低溫、高溫和日照不足等不良環境下，生長結果良好，果實多肉，食味極佳。

▼ 結球萐苣新品種 Vanguard，美國農部育成，適合美國西海岸栽培，生育日數九十五至一百日，包葉大，每球重五百至九百公克，耐高溫，色澤鮮艷，品質很好。（美）

播種後一星期開始發芽，待苗高五公分時，第一次疏苗鬆土施肥，每十公畝可用尿素三公斤，點施於株旁。苗高十五公分時，第二次疏苗鬆土施肥，每十公畝用尿素六公斤，條施於株旁，並進行小培土。苗高二十公分時，舉行第三次疏苗鬆土施肥，每十公畝用尿素十公斤，氮化鉀十公斤，過磷酸鈣二十公斤，混合均勻，條施於行間，進行大培土。如遇天氣十分乾旱時，酌量灌溉。如有蚜蟲發生時，可用三·五%魚藤精乳劑五百倍稀釋液防治。捲葉蟲為害時，需用五〇%「地特靈」乳劑五百倍防治。

鮮食加工均宜

黃秋葵栽植後，苗高達二十五公分，有六個葉時，即開始開花，以後繼續生長，每節均有花朵着生。花後果實發育很快，如以供新鮮蔬菜之用為目的時，花後三、五天即可採收。如超過一星期，蒴果即硬化不適食用。如以冷凍輸出供應國外市場需要，應在花後三天內採收。每十公畝嫩莢收量約在二千五百至三千公斤左右。

黃秋葵嫩莢多粘液，富營養，除供新鮮蔬菜外，尚可作泡菜、酢漬、鹽漬、醬漬及糖漬，或製罐，老熟種子可榨油，或烘乾磨粉代替咖啡之用，色濃郁，可與真咖啡媲美。

讀者如需少量試植，可向農業試驗所索取種子，免費供應，但請附回郵費二元。