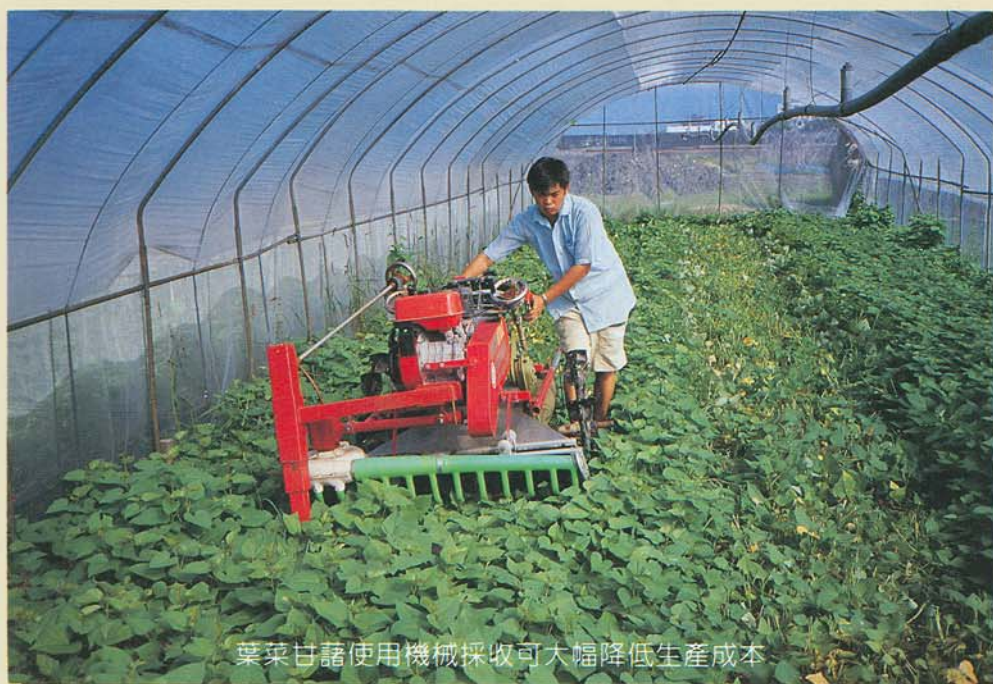


花蓮區

# 農技報導 47

中華民國八十八年四月出版 發行單位：台灣省花蓮區農業改良場 發行人：侯福分

## 宜蘭地區葉菜甘藷栽培法



葉菜甘藷使用機械採收可大幅降低生產成本

◎圖／文 張建生

## 一、前言

台灣夏季高溫多濕，蔬菜易罹患病蟲害，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

→網室生產葉菜甘藷生育情形。



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，已逐漸成為餐館上等之佳餚。

### 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：露天栽培以3~9月，設施栽培2~10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。

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、硫酸銨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銨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



←機械採收由引擎帶動風扇將甘藷葉吹至收集網袋中



←採收時，應將機械調整自地面起15公分刈取甘藷葉。

（成份：有機質60%以上，全氮不得超過1.5%，全磷、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，並依栽培季節氣候環境土壤性質之不同，調節施肥量及灌溉。

→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



葉菜甘藷因採收次數密集，蟲卵塊及幼蟲不易存留，且生育旺盛故病蟲害不易發生，防治工作幾可不須實施，由於生長快速採收時期相隔較短，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

→葉菜甘藷機械採收觀摩會現場說明



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，是供給維生素A、B2、C，蛋白質及礦物質鈣、鐵之良好來源；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；減緩醣類之吸收率，有助於糖尿病患者之血糖控制；能降低膽固醇增加油脂之排出；又可增加飽食感，減少熱量之攝取等有益人體健康之功能。在調理上蒸、煮、炒、燙皆宜，是一種優良又好吃的健康蔬菜。