

壹、前言

地區每年 6 月至 10 月間，颱風頻繁，蔬菜生產不易，病蟲害易發生或因受災害而歉收，因供應市場短缺，導致蔬菜生產青黃不接，價格高漲，消費大眾怨聲載道，本所有鑒於此，於民國 85 年，自桃園區農業改良場、嘉義農業試驗所分析，引進葉菜用甘藷在地區栽培觀察試驗成果不錯；早期葉菜用甘藷，並無適當品種，若以食用部分為莖蔓芽梢時，則需剝除柄膜，費時費工。在消費水準提高下，傳統的甘藷葉，並不為消費者接受，且不受家庭主婦喜愛。近年來在農業研究人員努力下，針對甘藷葉食用特性，漸進改良了葉用甘藷品種，除去甘藷芽的苦澀及腥味且減少其纖維化的感覺，入口滑嫩鮮甜；並以食用甘藷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，不但家庭主婦喜愛，也成為餐館的佳餚。

貳、葉用甘藷特性

葉菜甘藷在夏季高溫多濕之環境條件下，極適合其地上莖葉之生長與發育。因病蟲害發生較少，鮮少使用農藥，且對颱風及豪雨比其它葉菜類抗性強，受天然災害也較輕微，同時葉菜甘藷的再生能力強，能於短時間內恢復生長，迅速供應市場以解決夏季蔬菜供應不足的困擾，是良好之夏季蔬菜。葉菜甘藷若採用溫室栽培比種植其它蔬菜容易管理，種植一次可連續採收兩年再予以更新以節省成本，同時整年均能收穫。春夏季每 7~15 天收穫一次，夏季蔬菜短缺可及時提供菜

源。秋冬作每 20~30 天採收一次。一般冬季露地栽培葉用甘藷因氣溫低使生長停滯或受霜害影響無法生產，若用設施栽培可不間斷提供消費者享用。

參、葉用甘藷品種選擇

甘藷葉以莖蔓芽梢為食用部位時，應選擇直立或半直立性叢生品種，並具莖及葉柄無絨毛、節間短、分枝多、初生葉伸展快速、食用時無苦澀味及甘藷腥味等特性。目前經命名推廣的葉菜甘藷有桃園 2 號及台農 71 號，其食用部分為莖葉芽梢 15 公分長，莖葉色均綠色，節間長 3.9 公分，分支數 8~15 支，半直立性叢生。其食用特性為適口性優，無苦澀味，無甘藷腥味，纖維化感覺低，煮炒煮後莖葉不變色，色鮮味甜。

肆、葉用甘藷栽培方法

葉用甘藷栽培土壤以壤土及砂質壤土為佳，其插植適期為四月下旬至六月上旬，應選生長機能旺盛 25~30 公分之先端苗為佳。插植適宜密度為行株距各 25 公分，以斜插法插植。露地栽培肥料施用量為：每分地堆肥 1000 公斤、台肥複合肥料 2 號 50 公斤，作為基肥施用。其後約每隔二個月再追施尿素 10 公斤，直至十月甘藷葉即停止生長時，為第一年最後一次追肥，肥料撒施後需澆水使肥料滲入土壤中。甘藷業植株可越冬至翌年三月甘藷葉恢復生長時再行施肥，其肥料施用量及施肥法同第一年。一般甘藷業栽培以兩年更新為宜。簡

易設施栽培肥料施用量為每分地堆肥 1000 公斤、台肥複合肥料 2 號 50 公斤為基肥。其後於每次採收前 3~5 天配合噴灌噴施尿素 1000 倍一次，每隔三個月應追施堆肥每分地 1000 公斤。露地栽培應注意灌溉，保持土壤濕潤以利不定根生長可促進莖葉生長。設施栽培依季節及天氣調節噴灌次數。一般情形下肥料用量及灌溉次數需依土壤性質酌予調整。追肥施用時期以甘藷葉採收及修蔓後較適宜。

亦可利用有機耕作法，生產有機葉菜甘藷，以多施用有機肥料；如動物排泄物、植物殘渣、油粕類之豆餅(粉)液，代替化學肥料(台肥 2 號、尿素等)。提昇葉菜甘藷品質，更符合消費者對健康的需求。

伍、葉用甘藷收穫方法

甘藷葉插植後一個月可進行第一次採收，採收時以鐮刀割取莖蔓尾端 15 公分長之芽梢，再 15 天左右進行第二次採收，其後春夏季每隔 7~15 天收穫一次秋冬作每隔 20~30 天採收一次，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，及便於施追肥以利生長必須修蔓，其方法在預定施追肥前，採收甘藷葉同時修蔓，即於離畦面 25 公分處修平，所留莖葉可以覆蓋畦面約見表土為宜。

陸、葉菜甘藷之病蟲害

葉用甘藷因甘藷葉生長快速，葉採收次數密集，害蟲卵塊及幼蟲不易存留，同時葉用甘藷生育旺盛病害不易發生，病蟲害防治幾可不用實施。若因田間管理不善，導致病蟲害發生時則建議廢更重新種植。

茼、葉用甘藷之營養

甘藷之莖葉營養價值很高，為良好的維生素 B2、蛋白質及維生素 A 與礦物質、鈣鐵之來源，水份又低，其營養均勻性比一般葉用蔬菜為佳，尤以維生素 B2 最為豐富。而甘藷葉中草酸等不良物質的含量不高，是一種優良深色蔬菜，其纖維質地柔軟，可促進胃腸蠕動，預防便秘，減少痔瘡、大腸癌之罹患，減少熱量之攝取，有助於糖尿病患者之血糖控制，又能降低膽固醇，增加油脂之排出等有益人體健康之功能，是一種優良又好吃的健康蔬菜。

甘藷頂端莖葉與五種葉菜類營養成分比較（新鮮物 100 公克）

種類	水分 %	蛋白質 %	纖維 %	灰分 %	鈣 mg.100g	鐵 mg.100g	維生素 A mg.100g	維生素 B2 mg.100g	維生素 C mg.100g	草酸 mg.100g
甘藷頂端 15 公分莖葉	86.1	2.74	1.96	1.68	74.4	3.94	5,580	0.35	41.07	3.7
空心菜	91.8	2.30	0.90	1.00	94.0	1.40	4,200	0.20	43.0	10.0
菠菜	92.3	2.30	0.80	1.70	70.0	2.50	10,500	0.18	60.0	—
綠莧菜	87.3	1.80	1.30	2.10	300	6.30	1,800	0.23	17.0	17.5
萵苣	96.3	0.90	0.30	0.20	14.0	0.20	4,300	0.03	6.0	—
芥菜	91.7	1.60	0.60	0.80	138	0.70	2,700	0.19	94.0	—

參考文獻

1. 葉用甘藷特性及栽培法介紹 桃園區農業改良場 林維和 辛仲文編

著

2. 葉用甘藷栽培管理與利用 桃園區農業改良場 林維和、辛仲文、姜

金龍編著