

葉用甘藷栽培管理與利用

■林維和 ●辛仲文

甘藷之利用除了塊根之外，甘藷葉也是很好的綠色蔬菜，過去作蔬菜用途的部位僅吃嫩葉與葉柄，其他的莖蔓纖維質較粗而不能食用，近幾年來由本場選育而成的葉用品種，不僅營養價值高，且不亞於一般葉用蔬菜，而它又能在不適宜蔬菜栽培的夏季環境下一枝獨秀，並且它的品質適口性也深受消費者所歡迎與接受，也日漸在果菜市場展露頭角。

一、特 性

葉用甘藷在夏季高溫多濕之環境下，其地上莖葉之生長與發育迅速，因病蟲害較少發生，可不必使用農藥，且對颱風及豪雨的抗性比其他蔬菜強，由於它是匍匐性受天然災害也較輕微，甘藷蔓葉再生能力強，能在颱風過後短時間內恢復生長，迅速生產供應市場以解決夏季蔬菜供應不足之困擾。葉用甘藷採用溫室栽培時，比種植其他蔬菜容易管理，因適宜割蔓再生栽培，故生產成本也比其他蔬菜低，種植一次可連續採收兩年再予更新，同時整年均可採收，春夏季每7～15天可收穫一次，秋冬季每20～30天可採收一次，一年大約可採收10～13次。一般露地田間栽培葉用甘藷，因冬季氣溫低，生長停滯或受霜害，秋冬季均無法收穫，一年僅能採收8～10次，而設施栽培整年可不間斷提供消費者享用。



設施栽培葉用甘藷插植後30天生育情形

二、品種選擇

目前葉用甘藷尚無經命名品種可供推廣，光復後台灣僅有一個較著名地方種叫「彰化種」，葉很大，葉柄也長，採收時僅採葉柄及葉，很整齊地綁成一束在市場賣，但買回家必須剝去葉柄薄膜而後才能食用。也有人把食用塊根的品種如南瑞苕、台農66號、68號等葉子較大之品種拿來食用，但其品質及適口性均較彰化種遜色。以前的品種都要剝去葉柄薄膜，採收時也只能逐葉的採收，費時又費事，無論採收者和消費者都口很不便，尤其講究省工的現在更是不容易為家庭主婦們所接受。因此本場已選育一個不須剝去薄膜，而在莖梢下之葉及蔓15公分長之頂端蔓葉都能食用的品種，其植株半直立叢生，葉與莖及柄均無毛、節間短、分枝多，初生葉伸展快速，食用時無苦澀味及甘

藷臭腥味等特性，炒煮後莖葉不變色，纖維化感覺低，適口性佳，色鮮味美，在多次的品嚐及市場試銷，深受消費者好評。



葉用甘藷桃園育一號品系分支性強、質地柔細、適口性佳。

三、栽培方法

葉用甘藷栽培土壤以黏質壤土及壤土為佳，其插植適期為3月下旬至4月上旬，若設施栽培也可以提早在2月下旬種植。種苗應選生長機能旺盛25～30公分之先端苗為佳，插植適宜密度為行株距25×25公分，以斜插法插植。露地栽培肥料量為每一分地（約0.1公頃）堆肥1,000公斤、硫酸銨10公斤、過磷酸鈣25公斤及氯化鉀15公斤為基肥。其後約每隔兩個月再追施硫酸銨10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壤中3～5公分。



設施栽培葉用甘藷行株距為25×25公分

甘藷葉株可越冬至翌年3月甘藷葉恢復生長時再行施肥，其肥料用量及施肥法同第一年。一般甘藷葉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1,000公斤、硫酸銨5公斤，過磷酸鈣25公斤及氯化鉀15公斤為基肥。其後於每次採收前3～5天配合噴灌施尿素液肥1,000倍一次，每隔三個月應追施堆肥每分地1,000公斤。露地栽培應注意灌溉，保持土壤濕潤以利不定根生長，以促進莖葉生長。設施栽培依季節及天氣調節噴灑灌溉次數，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。



露天葉用甘藷田間生育情形

四、營養與利用

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 份 %	蛋白質 %	纖 維 %	灰 分 %	鈣 mg.100g	鐵 mg.100g	維生素A mg.100g	維生素B ₂ 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	—

註：甘藷頂端 15 公分植後 40 天採收分析

資料來源：摘自董大成、黃伯超教授台灣常用食品之營養成分。

五、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先端約15分長之芽梢，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。其方法為在預定施追肥前採收甘藷葉，同時修蔓，即離畦面約25公分處修平，所留莖葉以可覆蓋畦面略見表土為宜。

六、栽培注意事宜

葉用甘藷因甘藷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，甘藷葉生長快速短時間內即可採收，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。 ■