

桃園區農技報導

葉菜甘藷品種桃園二號栽培與管理

龔財立 辛仲文 姜金龍



葉菜甘藷品種桃園二號之再生力強、耐寒耐旱、生育快、分枝多

前言

在夏季高溫多濕之環境下，葉菜甘藷品種桃園二號之莖葉生長與發育迅速，病蟲害少，栽培時可不必要噴灑農藥，半直立型植株匍匐於地面，受颱風及豪雨之損害較其他葉菜類輕微，又具再生能力強之特性，可於颱風過後短時間內恢復生長，迅速供應市場，有助於紓解災後蔬菜供應不足之壓力，為重要夏季蔬菜之一。

本品種除了適宜露地栽培外，更適合設施栽培，比種植其他蔬菜容易管理，也適宜作宿根栽培，種植一次可以連續採收兩年再予更新，同時採收期長；春夏作7～15天可採收一次，秋冬作每20～30天採收一次，一年可採收10～13次，年產量每分地約2,000～3,500公斤，其半直立型植株適合機械採收，採收時從先端嫩梢15公分割下，此部位幼嫩均能食用，無苦澀及腥味，炒煮後不易褐化，適口性佳，深受消費者喜好，已逐漸成為餐館上之佳餚。

栽培管理

1. 土壤選擇

本品種適合於有機質含量高且排水良好之壤土、砂質壤土及黏質壤土栽培，適宜之土壤



葉菜甘藷品種桃園二號設施栽培生育迅速



葉菜甘藷品種桃園二號煮後無苦澀味，不褐化，品質極佳

pH 值在 5.2 至 6.7 之間。

2. 栽培期

露地栽培之栽培適期，北部地區為3月至9月，插植期為3月至7月，中南部地區之栽培適期為3月至10月，插植期為3月至8月。設施栽培因有保溫效果，約可提前1個月種植，因此北部地區利用設施栽培之栽培適期為2月至10月，插植期為2月至8月，而中南部地區之栽培適期為2月至11月，插植期為2月至9月。

3. 種苗選擇

種苗應選生長健壯、節間短、莖粗大且無病蟲害之先端苗，長度約20-25公分，每段以6至8節位為宜，健壯的諸苗其發根力強，種植後能迅速發芽生長，可縮短生長期，提升品質，增加收益。



設施栽培葉菜甘藷品種桃園二號，可提高產量及食用品質



葉菜甘藷品種桃園二號採收時從先端嫩梢15公分割下，此部位幼嫩均能食用

4. 栽培密度

一般採用行株距 25×25 公分。若採寬畦栽培時，畦高 15-20 公分，每畦插植 4-6 行為宜。

5. 插植方法

插植時採用斜插或直插均宜，將諸苗基部 2-3 節部分埋入土壤中，其深度約 5 公分，插植後應輕壓諸苗基部土壤，可減少水分散失，提高成活率及整齊度。

6. 肥培管理

(1) 露地栽培

每分地(約 0.1 公頃) 之基肥施用量分別為有機肥 1,000 公斤、硝酸銨鈣 10 公斤、過磷酸鈣 25-30 公斤及硫酸鉀 15-18 公斤，每次採收後均再施用硝酸銨鈣 10-12 公斤，直至 10 月甘藷葉停止生長時停止施用，肥料撒施後均需灌水或噴水，以利肥料滲入土中。一般甘藷莖蔓可越冬，於翌年 3 月甘藷葉恢復生長後再行施肥，其肥料量及施肥法與第一年施肥法相同，通常栽培以兩年更新為宜。



種苗應選生長健壯之先端苗約 20-25 公分為佳，插植密度行株距 25×25 公分，以斜插或直插均宜



露地栽培之生育情形

表 1. 葉菜甘藷桃園二號肥培管理 (公斤/0.1 公頃)

栽培方法	肥 料 名 稱			備 註
	全 量	基 肥	追 肥	
設施栽培	有機肥 2,000 公斤	有機肥 1,000 公斤		三個月再施有機肥 500-1,000 公斤
	硝酸銨鈣 10 公斤及 尿素 50 公斤	硝酸銨鈣 10 公斤	尿素稀釋液 1,000 倍作 葉面施肥	尿素稀釋液於採收前 3-5 天噴灑
	過磷酸鈣 20-25 公斤	過磷酸鈣 20-25 公斤		
	硫酸鉀 15-18 公斤	硫酸鉀 15-18 公斤		
露地栽培	有機肥 1,000 公斤	有機肥 1,000 公斤		
	硝酸銨鈣 100 公斤	硝酸銨鈣 10 公斤	硝酸銨鈣 10-12 公斤	每次採收後施用
	過磷酸鈣 25-30 公斤	過磷酸鈣 25-30 公斤		
	硫酸鉀 15-18 公斤	硫酸鉀 15-18 公斤		

(2) 設施栽培

利用設施栽培時每分地之基肥施用量分別為有機肥 1,000 公斤，硝酸銨鈣 5-10 公斤、過磷酸鈣 20-25 公斤、硫酸鉀 15-18 公斤，並於每次採收前 3-5 天，以 1,000 倍尿素液進行葉面施肥一次，定植後每隔三個月應再加施有機肥每分地約 500-1,000 公斤。

7. 水分管理

水分控制是栽培葉菜甘藷桃園二號最重要的技術，高品質產品應注意灌溉水量，一般保持土壤濕潤且不浸水為原則，充分的水量有利於不定根發生並促進莖葉之生長，栽培時可依栽培季節、氣候環境及土壤性質之不同來調整灌溉水量，其中定時噴灌是最省工的灌溉方式。

8. 病蟲害防治

露地栽培偶有縮芽病或蔓割病發生，其防治方法請參照行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所編印「植物保護手冊」。葉菜甘藷桃園二號因生育旺盛且採收次數密集，故害蟲卵塊及幼蟲不易存留，防治工作幾可不用實施，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全部齊地割除以去除蟲卵，可避免使用農藥。

9. 雜草防除

插植初期田區極易發生雜草，可於種植後施用馬上除，每公頃施用 25 公斤，並灌水使土壤濕潤，利於藥劑充分擴散，以抑制雜草種子萌發，亦可採用穀殼覆蓋，控制雜草發生，田間零星雜草應於開花前拔除，以免雜草種子散佈，降低雜草發生率。

10. 保溫措施

於氣溫較低時，設施周圍應以塑膠布進行防寒處理，可促進甘藷莖葉之生長，延後生產期，增加產量及提升品質。

收穫處理及利用

葉菜甘藷桃園二號於插植後約 40-50 天，分枝蔓長約 30 公分時，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，採收後適度修剪莖蔓可促進莖葉生育整齊，利於下次採收及施用追肥，修剪方法於畦面上 15-20 公分處修平，所留莖葉以覆蓋畦面且略見表土為宜。

葉菜甘藷可利用機械採收，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 公斤快十倍以上，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。

若因氣候關係產量劇增，一時無法運銷市場，採收之葉菜甘藷應迅速以強風壓差預冷至 10℃，再用塑膠袋包裝貯於 10℃ 左右之冷藏庫，可保鮮 5-7 天。一般消費者買回家，先用塑膠袋包裝，並置於冰箱下層抽屜中，切勿擺在冰箱中上層，因在 2-5℃ 很容易受寒害，買回家之葉菜甘藷最好在一星期內消費，以免黃化腐爛，品質劣變。葉菜甘藷莖葉營養價值很高，可提供維生素 A、B₂、C，蛋白質及礦物質鈣、鐵之來源，食用時蒸、煮、炒、湯均宜，是一優良又好吃之健康蔬菜。



葉菜甘藷料理－清蒸薯葉