

和風情 少量多樣 農特產

明日葉

■ 姜金龍



概 說

明日葉為繖形科二年生植物，原產於日本八丈島，是從日本引進本省種植的。傳說秦始皇命令徐福到東方尋找長生不老藥，所找到的就是明日葉。明日葉可供蔬菜及保健用，明日葉含有鎳及維他命 B₁₂ 等多種成分，植物性鎳具有優秀的抗癌作用，維他命 B₁₂ 有很好的血壓調整作用，這二者都能促進血液的進化和血管的強化作用，因而對很多疾病有很好的藥效。

氣候土宜

明日葉適於冷涼地區栽培，土壤以多濕富含有機質土壤為宜。

栽培管理

(一)整地：明日葉喜潮濕肥土壤，應多施堆肥每公頃 30,000 ~ 40,000 公斤為佳，堆肥愈多排水佳，根伸展好，生育迅速，品質優良。

(二)播種：9 ~ 10 月或 3 ~ 4 月為播種適期。



◀ 明日葉植株
生育情形

(三)定植：待明日葉苗長至本葉 3 ~ 4 片時移至本圃，行株距 60 × 60 公分。

(四)田間管理：為防雜草及保濕，移植後可覆蓋稻草。田間需保持濕潤以利生長。定植成活後可行第一次追肥，後每隔一個月施用一次。夏天需遮陰以利其生育。

收穫處理

明日葉的本葉由下而上漸次成熟，待本葉粗大時，可從莖的底部一葉一葉的收穫，收穫後將之曬乾磨粉可製成綠色的明日葉粉末或茶包，這些綠色的粉末可當作湯的配料，亦能做成健康的茶包。盛產時期的嫩芽，莖葉可以油炸或菜湯，明日葉的獨特芳香可清除肉、魚類腥味及除口臭，明日葉的莖只要經過水煮就可變得柔軟。

產銷概況

明日葉在本省北部的苗栗縣頭屋鄉、西湖鄉及桃園縣復興鄉的山區有較集約栽培，收穫的莖葉主要是做成茶包，行銷市場深受消費者的歡迎。

由於明日葉製成的茶包，沖泡容易，且味道甘醇很容易獲得消費者的認同，又明日葉的葉子是深綠色，莖部只要經過水煮就可變得柔軟，料理容易，再加上營養豐富，尤其是含有鎳元素、維他命 B₁₂ 及芸香甘等成份，對癌症及高血壓都有相當好的防治效果。綜合以上，可推測明日葉應在保健植物的行列中佔有愈來愈重要的地位。 ■