

黃秋葵秋冬季生產要點

圖1. 不同黃秋葵果實果型與顏色。

◎文·圖／劉敏莉

前言

黃秋葵屬錦葵科(Malvaceae)秋葵屬，學名為*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench，在臺灣為一年生草本植物，在非洲等熱帶地區則為多年生。它的果實長條形如羊角，俗名羊角菜，又名秋葵、黃葵、食香檳、黃蜀葵、假三念、美國豆、羊角豆。又黃秋葵果實呈長條狀，尾端尖細，類似女人纖纖玉指，所以有詩意的名字“Lady Finger”(圖1)。

黃秋葵原產於非洲阿比西尼亞、埃及及中美洲加勒比海一帶，十二世紀以後漸漸在歐洲當作蔬菜食用，十八世紀由歐洲傳入美國，成為歐洲、美洲人士喜愛的果菜之一。在臺灣光復前即曾引進栽培，但未普遍，目前以嘉義縣鹿草鄉為主要栽培地區，其餘地區為零星栽

培，但近年來因市場需求有增加趨勢，栽培面積正逐漸增加中。黃秋葵可食性嫩果中含蛋白質、豐富維他命A、維他命B、鈣、鐵、磷和膳食纖維，具黏滑物質，有整腸健胃功效，為一具發展潛力的保健蔬菜之一。

植株型態

黃秋葵株型直立，株高可至2.5公尺，性喜高溫，生長適宜溫度為25℃以上，具耐濕、耐旱、生長強健、栽培容易等特性。播種後約35~45天開花，花瓣淺黃色，正中央紫色，花型大，美麗奪目，具觀賞價值。嫩果在花謝後開始發育，生長快速(圖2)，開花後3~5天，果長6~8公分時為最適採收期，自第1朵花後，每節均可採收1果，採收期間可持續至冬季寒流來襲。

栽培管理

黃秋葵喜暖熱氣候，種子發芽、生育及結果所需適溫在25~30℃之間。在低溫期或夜溫低於14℃時，發芽遲緩，生育衰弱，植株細瘦矮化，葉片小且黃化(圖3)，開花少且落花多，果實呈畸型、彎曲，有瘤狀，缺少商品價值，故專家們認為黃秋葵經濟栽培的最低溫度(包含夜溫)應該是16℃。

黃秋葵夏季時栽植容易，但因其不耐寒的特性，低溫時節價格昂貴，若在冬季生產時，除可輔以溫網室栽培，增加保溫及防風措施外，栽培管理要點需稍作修正如下：



圖2. 夏季時生長旺盛，枝葉繁茂。



圖3. 黃秋葵遇到低溫時，心葉首先轉為黃色。

一、播種與定植：冬季栽培時，在9～10月(氣溫平均約28℃)間播種，種子於浸泡40～50℃水中24小時後取出播種。種植方式可採用直播或穴盤育苗，栽植方式可分單行及雙行植，行株距90×50公分，低溫時植株生長稍微虛弱(圖4)，採用密植可增加微氣候溫度。

二、灌水：耐旱強，缺水時期亦能生長。但欲有高品質的蒴果，水分供應要充足，視田間土壤性質，適時灌水，不可讓土壤過於乾燥。尤其，寒流來襲前採用淹灌可增加田間土壤溫度，降低低溫傷害。

三、施肥方式：黃秋葵為深根性作物，基肥可多施用。基肥—每分地有機肥1,000公斤，追肥—始花期每分地40公斤(台肥39及43號)，採收期視田間採收情形，酌



圖4. 黃秋葵冬季時田間生長情形。

施追肥。

四、病蟲害防治：黃秋葵生長強健，不易發生致命性的病蟲害。冬季時低溫乾燥的氣候，需預防白粉病的發生。主要害蟲為小綠浮塵子及紅螞蟥，其他蟲害有蚜蟲、螟蟲、薊馬、紅蜘蛛等；主要的病害有苗期的立枯病、灰黴病及疫病等。病蟲害的防治方法，可參考植物保護手冊推薦藥劑施用及防治方法，亦或至動植物防疫檢疫局網站查詢植物保護手冊篇。

(<http://www.tactri.gov.tw/htdocs/ppmtable/>)

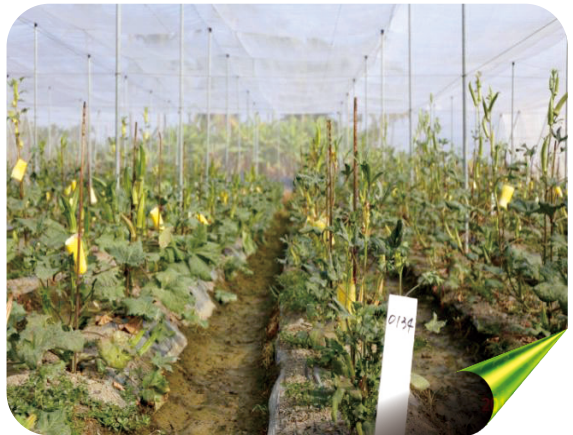


圖5. 黃秋葵冬季時結果情形。

結語

黃秋葵在冬季(12～3月)的銷售價格平均每公斤80～180元間(視低溫情形)，近年來高屏地區的農民都躍躍欲試在冬季生產(圖5)，本篇的冬季生產要點主要是適時播種、輔以溫網室的栽培及配合不同於夏季生產的技術，相信應該可以提高成功機率及品質。黃秋葵是一種可多樣化利用的作物，嫩果可用煮、炒、蒸、湯、炸、浸漬等方法食用，國外常用食用方式為烹煮濃湯或燉肉時，放入秋葵一起烹煮。成熟的種子烤乾磨粉可替代咖啡飲用或榨成食用油；在土耳其以其葉片製藥有消炎作用。其肉質肥大的花萼與外花萼，亦可製成顏色鮮紅的果凍、果乾、果醬或飲料。