

有機野菜 栽培管理手冊

龍葵
tatokem

Wild
Vegetables



龍葵

目錄 Contents

P03		前言
P04		栽培技術
P07		整地
P08		育苗及繁殖
P13		播種移植及栽培密度
P14		肥培管理
P15		灌排水
P17		病蟲害防治
P18		收穫



龍葵

tatokem

學名：*Solanum nigrum* Linn.

科名：茄科 (Solanaceae) 茄屬 (Solanum)

別名：tatokem (阿美族)、
watusoku (泰雅族)、
sanglav hudu (布農族)、
metri (卑南族)、
sameci (排灣族)、
amici (魯凱族)、
umti (雅美族)、
烏甜仔菜、烏鬼仔菜

分布：台灣中低海拔常見，喜好生長於陰涼處。





前言

龍葵對台灣人而言是一種再熟悉不過的鄉村野菜。幼嫩葉子及紫黑色漿果皆可食用，尤其紫黑色的漿果更是隨手可得的零食，不僅可食，紫黑色的顏料還是用來捉弄同伴的整人玩具。龍葵是許多在鄉村地長大的人，孩童時期共同的最佳回憶。雖然現在許多地區都已經隨著經濟轉變成為都會型的生活型態，但是消費者還是有機會在標榜專營野菜或鄉村料理的餐廳吃到龍葵所烹煮的菜湯。雖然在餐廳相當的普及常見，但要在傳統市場中尋覓它的蹤跡卻也不是那麼容易。龍葵對於阿美族人而言它的地位不僅是滿足口慾的野菜，更是帶著對家鄉思念的歸屬，對許多旅外工作、讀書的族人而言，是一種足以代表家鄉空氣、土地芬芳的思念之味。每當在外地吃到龍葵的料理，便點燃了回家探望父母的念頭。而在離

家鄉遙遠的異鄉，吃龍葵所作的料理，也成了一解鄉愁的最佳良方，每次回家的子女都會跟母親討嘴一定要吃到母親所烹煮的龍葵，有了龍葵出現餐桌前，對歸來的遊子而言，在身心靈上才算是完全的賦歸。



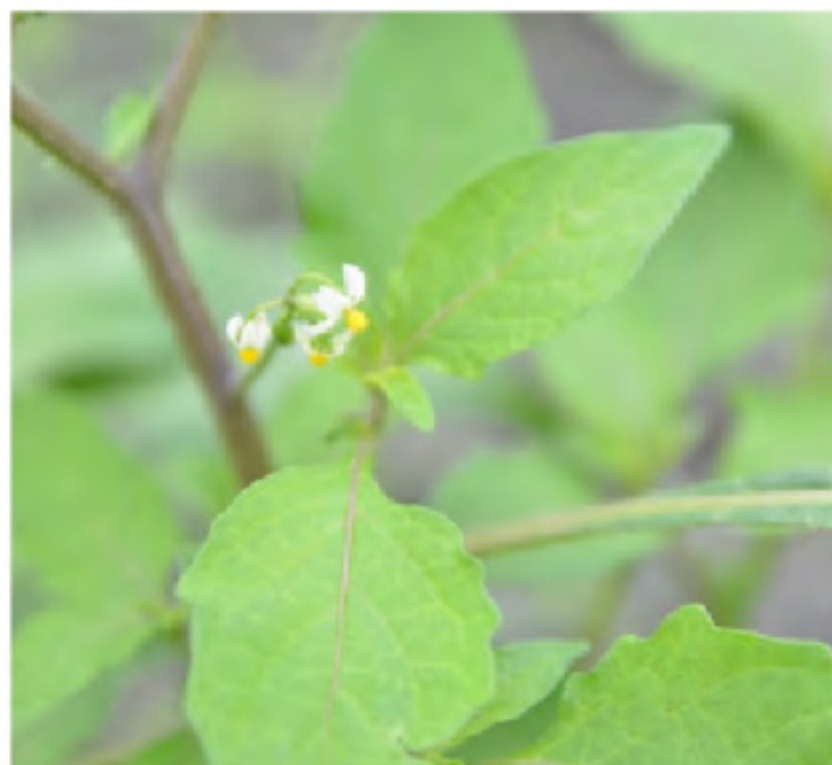
| 栽培技術 |

龍葵風味微苦後甘甜，老少咸宜，是台灣鄉間十分普遍常見的食用野菜。而也由於台灣都市發展快速，地面柏油、水泥化嚴重，都會地區除了公園外，綠地空間很少，也讓都會地區的居民比較少有接觸到龍葵的機會。現在生活在都會地區的居民對於龍葵的印象，多半是來自曾經居住過鄉間的記憶。雖然龍葵在花東地區俯拾即是，但對於都會地區的民眾而言卻是十分的陌生，因此在野菜的推廣上，可以利用龍葵四季生長的特性，在不同季節作為推廣之用，以增加消費者對阿美族野菜的接觸的機會。

龍葵四季皆宜栽培及採收，由於台灣夏季缺乏葉菜類，龍葵適合做為夏季野菜的重要栽培作物類之一。種植宜選擇日照



充足及排水良好的農田，土質以富含有機質的砂質壤土或粘質壤土以及輪作休耕農田均可，也由於植株低矮耐風耐水的特性，栽培十分的容易，最主要工作在於收穫的採收與採收後的保存。栽培可以採用宿根方式全年栽培，但宿根栽培雖然可以減少栽培工序，但也會隨著栽培時間增加，品質與產量也會隨著降低。建議栽培者可將老化植株作為採種之用，而栽培的新苗則以採收葉片販售之用。



龍葵莖上枝條開花通常一次開起三朵







整地

｜ 整地 ｜

栽培前整地先施用有機質含量高的肥料做為基礎肥。將田地上的雜草除去後翻犁土壤整平土面後再進行開溝作畦。畦面寬度可依栽培地區及收穫方式習慣調整，畦面寬約 1-2 公尺均可，畦高約 15-20 公分。開溝作出高畦可以利用淹水灌溉的方式提供植物所需水分，可以減少灑水灌溉的人工。但在作畦的時候應該注意畦面的平整度，盡量維持畦面的平整度，減少深凹積水現象產生。在栽培前一周可以先預先耕犁，將地面上的雜草翻犁埋土腐熟，翻犁後一週內再次翻犁，抑制雜草種子發芽以及幼苗生長，在栽培前 1~2 天在進行地面整平以及開溝作畦的作業，經過這樣的翻犁整地，能干擾及破壞雜草的繁殖，有助於田間的生長抑制以及雜草持續的孳生。



| 育苗及繁殖 |

龍葵果實為圓球形漿果，成熟時呈現紫黑色，直徑約 0.7 公分。種子隱藏於漿果中，種子細小直徑約 0.15~0.2 公分。要採收種子時必須先收集紫黑色的成熟的漿果，再集中在細目的網紗袋中或篩網上用指尖壓破漿果將種子擠壓出，再利用流動水搓揉清洗去除多餘果肉及果皮，經過反覆的清洗利用篩網過濾下種子。再將種子集中攤開放置陰涼處晾乾減少水分含量，做為種源的種子在晾乾完成後，必須加以註記採收時間，在放入冰箱冷藏冰存備用。龍葵的種子在冷藏的低溫環境妥善保存下，2 年內都仍具有發芽能力。



1. 採種

2. 採種

3. 採種

4. 種子收集保存

5. 利用培養土稀釋種子

6. 龍葵漿果過熟後容易掉落，所以如果要收集種子必須在漿果成熟就立刻採收

7. 移植後小苗

8. 苗盆移植田間

1	2	3	4	5	
				6	8
				7	





有機

野菜

栽培
管理
手冊

10 | 11

Wild
Vegetables



栽培密度影響到雜草的生長，栽培前務必做好雜草管理

| 播種移植及栽培密度 |

由於龍葵種子細小直徑約 0.15~0.2 公分，如果直接撒播種子於田間，容易造成密度過高，植株分佈不均勻影響日後的栽培管理。生長過於密集的幼苗容易徒長，或受擠壓之下，生長受到阻礙影響未來生長。因此在播種前種子預先與培養土以 200(培養土) 比 1(種子) 比例混合後撒播於育苗盆上。種子播種後約 3-5 天發芽出苗，若撒播後部份密度過高的植株，則可以先行間拔不良幼苗或移至其他空間栽培。發芽後在苗盆期間約栽培 3~4 週，隨後即可移植入田間進行移植栽培作業。植株間距以每株間距 30 公分為主。夏季光合作用強烈因此在栽培密度上夏季可高於秋冬季節。



田間植苗



移植後一周的小苗

| 肥培管理 |

龍葵栽培期約三個月，栽培時間過長的植株會呈現生長遲緩、葉片老化現象。發現植株老化後應再次整地重新栽培。栽培期間可於採收後進行追肥，追肥次數約 2~3 次。建議使用高有機質肥及高氮肥為主，亦可使用有機液肥促進植株營養吸收，若使用有機液肥時必須注意採收前 2 週停止使用，避免葉面殘留肥料影響風味。



原住民部落習慣將野菜與其它作物一起栽種，增加土地利用性

| 灌排水 |

龍葵喜好水份充足環境，栽培期間應注意土壤水分，定期灌溉並注意排水維持良好土壤水分。



開溝作畦方便排水及栽培管理

栽培時必須注意土壤性質，若栽培在保水力較差，欠缺有機質的砂質壤土地區，必須適時補充水分，尤其在夏季蒸散作用強烈的季節更須留意水分的灌溉，栽培在夏季的龍葵容易缺水萎凋，且夏季所栽培龍葵苦味稍強，有可能是因為季節溫度或水分不足所造成的影響。夏季必須做好土壤水分的管理，或覆蓋稻草減少水分散失，減少萎凋的情況產生。







黃條葉蚤是經常大量出現危害作物

| 病蟲害防治 |

龍葵雖然是野菜，但在集中高密度栽培的環境，仍必須注意病蟲害的發生。春夏季容易受到蚜蟲危害，可以利用糖醋液誘殺蚜蟲。以酒、水、糖、醋等四種材料 1 : 2 : 3 : 4 使用。在晨昏蚜蟲最活躍的時間噴灑植株，也可以使用黃色板進行誘殺。冬季栽培期間注意紋白蝶、斜紋夜盜蛾的發生。若紋白蝶數量過多可運用蘇力菌進行防治。平時可以使用菸葉水等忌避劑防止蟲害過於密集。而栽培密度過高通風不良的栽培環境中容易引起銹病以及疫病發生。若發現病害情況嚴重時，可使用波爾多液或石灰硫磺合劑進行防治，但務必在使用前預先告知有機驗證單位。

1

2

1. 紋白蝶在秋冬季節容易大量發生，微害十字花科特別嚴重，栽培十字花科的作物時必須加以留意
2. 蛾類是栽培作物過程中最多的害蟲，栽培過程必須留意蛾類的發生，如過危害數量過多時必須加以防治



| 收穫 |

雖然龍葵一年四季都可以栽培，但夏天日照強烈葉片較為濃綠，所栽培的龍葵苦味較秋冬季強烈。部份消費者對於苦味食物比較排斥，必須提醒消費者龍葵的特性，而日照過於強烈的植株纖維口感容易粗糙，採收時盡量以枝條末梢的頂端嫩葉為主，避免同一枝條採收太多片葉片；採收時以嫩莖部位為主，預留部分成熟的莖部販售可以增加水份含量，減少萎凋。販售時再提醒消費者採摘鮮嫩烹飪食用。此外，採收後應注意水份喪失，應盡快販售或進行低溫預冷處理，減少萎凋情況產生影，避免造成產品劣化問題。

全年度皆可採收與栽培

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----





栽培後三周就可以進行採收作業



書 名 | 有機野菜栽培管理手冊 - 龍葵篇

發行人 | 傅崐萁

總編輯 | 陳建村

指導單位 | 原住民族委員會

發行單位 | 花蓮縣政府

地 址 | 花蓮縣花蓮市府前路 17 號

電 話 | 03-8227171

網 址 | <http://ab.hl.gov.tw/>

出版日期 | 民國 106 年 6 月

ISBN : 9789860525373(精裝)

GPN : 1010600867

定價：新臺幣 600 元

企畫執行 | 財團法人石材暨資源產業研究發展中心

文字編輯 | 潘文欽、蘇秀蓮

美術編輯 | 財團法人石材暨資源產業研究發展中心

攝影 | 潘文欽、蘇秀蓮

廣告

本書圖文，非經同意，請勿轉載。

欲利用本書全部或部分內容者，

需徵求發行機關同意或書面授權。



Wild Vegetables



原住民族委員會
COUNCIL OF INDIGENOUS PEOPLES

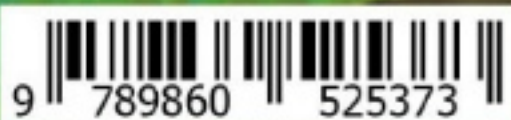


Hualien

指導單位：原住民族委員會

發行單位：花蓮縣政府

執行單位：財團法人石材暨資源產業研究發展中心



9

789860

525373