

蕹菜的水生栽培法

劉政道

蕹菜是一種既耐熱又耐濕的水生蔬菜，生長迅速，栽培容易，在亞洲及非洲熱帶地區栽培非常普遍。

營養價值很高

蕹菜營養價值很高，富含蛋白質，維生素、礦物質以及各種氨基酸。在一〇〇公克新鮮蕹菜中含有三公克的蛋白質，為胡瓜的五倍，四、〇〇〇國際單位的維生素A，為胡瓜的二〇倍，〇·一五毫克的維生素B₁，為胡瓜的四倍，〇·二毫克的維生素B₂，為胡瓜的四倍，〇·一六毫克的菸酸，為胡瓜的十倍，四〇毫克的維生素，為胡瓜的十四倍。

蕹菜生長期短，病蟲害少，在整個栽培期中幾乎不施農藥，清潔衛生。

一年生半水生蔬菜

蕹菜是一種一年生的水生或半水生蔬菜，全株光滑無毛，莖幹中空柔軟，色綠，在地上匍匐伸長，莖上有節，各節的互生一葉，葉柄長，葉色淡綠或深綠，葉全緣，葉形有披針形、長卵形、橢圓形、心臟形或戟形。

蕹菜花白葉腋生出，花梗上着生一五尖，形似牽牛花，花冠呈漏斗狀，花色淡紫色及白色。一雌蕊，五雄蕊，萼片卵形尖銳，果實卵形，內有種子數粒，狀似牽牛花種子。

適合種在有水的地方

蕹菜生長旺盛，自葉腋可以繼續採收幼嫩莖葉。

蕹菜是一種半水生蔬菜，因此較適合在有水的地方生長，且在生長期

中需水量甚多，如將其生長環境改變，則其原有生長習性難以發揮。本省農民對蕹菜的植物特性認識不深，誤認蕹菜是一種旱作物，將其生產方式採用與一般旱作物相似的方法進行作畦栽培，改變了蕹菜原有生長習性與生長環境，因此難期達成最佳的生產效果。同時，又因作畦栽培，往往畦中缺乏水分，使蕹菜未能充分獲得所需水分，致使莖葉老化。

蕹菜採用旱作栽培時，除增加雜草防除與田間管理的生產勞力與成本外，又易招至土壤害蟲為害，因此，應及時改變對蕹菜植物生長習性的觀念，加強蕹菜的水生栽培。

蕹菜進行水生栽培時，提供了蕹菜最好生長環境，可以發揮植株生長特性，植株易成活，生長迅速，品質佳，產量高，且分蘖發生快，每隔二至三星期便可採割一次，且在積水的情況下，各種雜草很難生長，土中的害蟲也無法生存，田間管理容易，可以節省許多勞力與成本。

淺水栽培方法

淺水栽培法，圍地以選擇灌溉便利的水田、低窪的積水地區或利用割稻後的水田為佳。整地前，圍地先行少量灌水並均勻撒施基肥，基肥用量為每公頃施用腐熟堆肥一萬公斤，氮素二〇〇公斤，磷鉀一〇〇公斤，與氯化鉀二〇〇公斤。基肥施用後以耘

機翻犁、碎土，充分混合基肥，耙平圍地，使水田保持水深一、二公分，此時便可進行定植。

定植前可用水稻密植器畫線和利用繩索標示行株距，以二五×二〇公分為佳，種植四行，留一空行，做為管理用的通路。如用水稻密植器畫線，亦以種植四行留一空行為佳，並施水田除草劑馬士除粒劑。

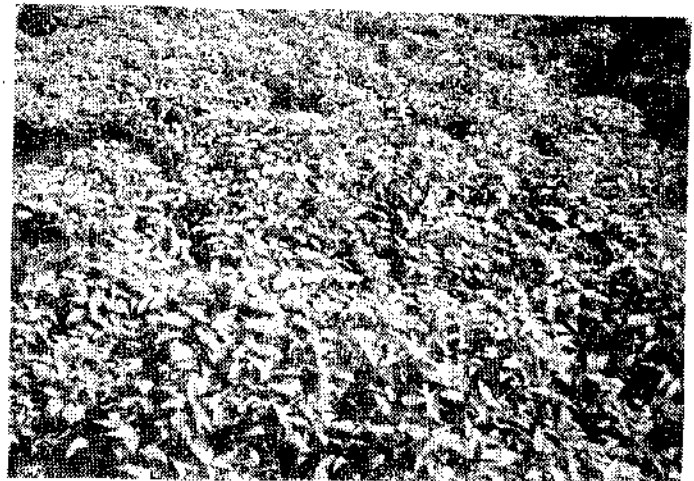
定植苗可用直播的幼苗或插穗，幼苗的大小以高度一〇—一五公分為適，如以插穗種植時，插穗長度亦以十五公分為佳。定植時可採用插秧的方式插植，深度以苗的基部二至三節插入土中的程度最適當。因蕹菜的根，皆由節部發生，土中的節數太少時，發根數目較少。

蕹菜插植完成後的二至三天期間，土壤以保持飲水的狀態為適，使土壤能充分吸收太陽熱能與空氣，以促進成活及發根發芽，約經過一星期植株完全成活，並已恢復生長，此時須注意田間灌水，水深以經常保持五至十公分左右為適。

在高溫下，定植後經十五至二十天便可進行收穫，採割時必須注意蕹菜基部的殘留程度，一般以高出水面〇·五—一公分處採割為適，如採割的基部殘留過高，會促使上部芽羣與節上根羣的分生，將使基部根羣露出水面過高，影響田間管理作業。基部若殘留過低（低於水面時），基部容易腐爛，造成缺株，降低產量。

採割後蕹菜必須洗淨，並分級包裝調理，細綁成束搬運市場販賣。

採割之後再以基肥的四分之一量混合肥料追施為宜，再經十五至二十天，又可採取販賣。



水生蕹菜

深水栽培方法

深水栽培法，以利用池塘、溝渠或沼澤地帶的靜水區域栽培為宜。流水之處因蕹菜苗不易被固定，以及水位的變化不宜種植。栽培時可用較粗的竹竿築成四方形或長方形框架，框架內每隔三〇—四〇公分結紮粗麻繩（以瓊麻繩為理想）或一枝細竹，將幼苗或插穗夾夾在粗繩的兩股或二條細竹之間，將框架浮於水面，並用繩索圍定岸邊以防飄流。

蕹菜施行深水栽培時，無需進行除草與施肥等田間管理。但深水栽培的蕹菜，易附染細菌寄生蟲及水蛭，採收時宜多加洗滌，保持蔬菜的清潔與外觀，提高商品價值。