



圖文：李玉寶

山藥栽培

山藥原產我國，富含養分，除有各種維生素及鈣鐵等外，並含高量蛋白質，約較甘藷高一倍，而含脂類却較甘藷約少一倍，是現代的社會中，最優良的蔬菜之一。

可供食 可供藥

山藥除可供食外，並可供藥，能治虛弱，健壯脾胃，有益腎氣，止痢，化痰，久服之耳聰目明，中藥四神湯中即有此一味藥。我國北方有名的冰糖葫蘆，原料除山楂外即為山藥或山藥的餘子，在高級宴席上也有一道甜菜「拔絲山藥」；有的人洗淨後蒸煮，剝皮蘸糖食用，但專供幼兒及老年人作點心用。由此可推知山藥在古時即為一種補品，可惜本省對山藥多不知食用法。極少數的人將它搗碎如芋泥，摻於肉屑中煎成肉餅，卻不知道將它切片作湯菜，鮮美可口，有海鮮的風味；而油炸山藥片，或炒山藥片，都遠勝過馬鈴薯；如果煮後去皮，摻於麵粉中作各種麵點，較純麵粉製品甜香可口。

歷史久 品種雜

山藥是薯蕷科，宿根蔓性多年生植物，因栽培歷史悠久，品種繁雜，歸納之有長薯（*Dioscorea Batatas Decne.*）、大薯（*Dioscorea Abata, L.*）及山薯（*Dioscorea Japonica Thunb.*）。

現台灣栽培的多為大薯，也稱田薯、山薯及其變種。根為塊狀、掌狀、柱狀，皮為褐色，外具細根；肉色有白、黃、紅，有的皮紅肉白或皮肉均紅等色，皆因品種變異所致；莖蔓性，具四稜，四稜上有薄翼，葉長心臟形，色深綠、綠色

，背具白粉。莖與嫩葉之色因薯肉、薯皮之色而異，紅肉紅皮、白肉紅皮等有色薯的幼莖及嫩葉均呈紫紅色，莖葉老化後逐漸褪色。

近年來屬山熱帶園藝試驗分所引進巴西山藥及千里達山藥，筆者由日本九州引進一種大薯，及一種長薯，其中長薯仍在試驗，其他各種的品質以巴西山藥最優，形狀以千里達山藥為優，因巴西山藥外形不整，去皮屑消耗率多。

栽培與調製

有關山藥栽培及調製方法介紹如下：



園藝新知



外銷園藝作物
生產改進計畫

種薯處理：

將種薯分切為大小約30公克重的薯塊，而後在傷口處塗以草木灰並蔭乾。種植前一週，於背風而陽光充足之處與河沙層積，並噴水濕潤，上覆麻袋保溫，使之催芽。當每種薯塊上有白色芽點露出即可。

整地作畦：土地深耕，作高30公分，寬1~1.2公尺的畦。

施肥：基肥施在畦的中央，犁溝施之，而後兩邊培土。第1次追肥於定植後1個半月在畦的一邊開溝施用，而後培土；第2次追肥於第1次追肥後1個月於畦的另一邊開溝施之，施完培土。

施肥量見肥料用量表。

定植：定植時間約在清明前後，即4月上中旬，於畦上用手掘穴，深約10公分，將催芽的種薯，芽點側立栽植，以手擁土培之。栽植距離30~50公分。

中耕除草培土：中耕除草培土工作與施肥配合，如用人工除草，可先中耕除草後施肥培土。若用殺草劑除草則中耕施肥培土後，再噴殺草劑。殺草劑用達有龍2.6公

——預告——

硼素是作物維持正常生育所不可或缺的微量元素，前鳳山園藝試驗分所長郁宗雄先生，早於民國43年發現嫩莖萬葉缺硼症，以後蔬菜缺硼症愈來愈嚴重，影響生產和品質至鉅。本刊將於今年元月16日號（30卷2期），加以專題報導。

斤／公頃、克乃達4.4公斤／公頃、草脫淨1.5~2.9公斤／公頃，三者混合稀釋為200倍液噴佈。

收穫：山藥生育期為7~8個月，於4月栽培，10月時葉開始枯黃脫落，約11~12月時，即可採收；若要採收嫩薯供市場蔬菜用，則於10月左右就可採收，此時薯塊小而嫩。公頃產量依照土壤肥度與管理而定，如土壤肥沃，產量可高達30~45公噸／公頃，一般山坡地也可達10公噸／公頃。

調製貯藏：山藥收穫後，在地中立即將破碎和有傷口的挑出堆於一旁，先出售或食用，以免日久腐爛；沒有受傷的平均散佈於地中，並時加翻轉，使薯表面乾燥後再堆於蔥涼、通風、乾燥處貯存。

肥料用量表（單位：公斤／10公畝）

肥料名稱	基肥用 量	第一次追肥	第二次追肥	總用 量
堆 肥	1750~2500	—	—	1750~2500
硫 鐵	30	15	15	60
過磷酸鈣	33	16.5	16.5	66
氯化鉀	7	3.5	3.5	14

(N—P—K=12—12—8)

病虫害防治

山藥很少發生病蟲害，筆者在栽培4年中只有炭疽病一種，且僅有巴西山藥發生，炭疽病初發時為褐色凹下病斑，而後逐漸各病斑連合，全葉黑變，而後及蔓，嚴重者則全株枯死，以至於全園皆沒。

防治法為，當山藥蔓覆滿園地時，或病初發時，即行噴65%鋅乃浦可濕性粉劑，每公頃用藥2~3公斤，稀釋400倍，每隔一週噴佈一次，連續3~4次，可收預防及治療效果。



園藝新知

外銷園藝作物

生產改進計畫