

置入容器中，並適度調整水量，使穴盤下方浸於水(圖5)。最後，將蓄水容器連同育苗穴盤，置於陰涼處，隨時注意補充水量。約莫兩週後，根系發育完全時，即可預備進行定植。

定植時，於前1~2日(視氣溫高低及穴盤水分蒸散程度)，將穴盤移出蓄水容器，降低介質水分，確保定植時，根系可以完整包覆穴盤內的介質，不因介質含水率過高而鬆散，造成移植的不便。如無適當之蓄水容器，亦可直接以穴盤育苗，惟需提高給水頻率，注意維持介質在充分濕潤狀態，以利育苗的成活率。



圖4. 將豆瓣菜插穗扦插入介質中



圖5. 將穴盤置於可蓄水的容器中進行育苗

結語

豆瓣菜雖是外來物種，但引進臺灣已超過百年，也成為阿美族野菜文化的一部分。目前野外棲地因進行溪流或溝渠整治，以及農業上施用除草劑的緣故，族群已逐漸減少，甚至消失，不易採集。本場為輔導轄區原住民部落，保存以採集為主的豆瓣菜，特建立其保種與繁殖技術，並協助原民部落建立其保種基地，使豆瓣菜的野菜文化可以持續傳承下去。

發行機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場
地址：950244臺東市中華路一段675號
網址：<https://www.tdare.gov.tw>
電話：(089)325110 / 傳真：(089)338713

發行人：陳信言
總編輯：陳振義
主編：吳菁菁、劉玟伶
作者：薛銘童

GPN：2010000422



發行機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場 發行人：陳信言

中華民國 111 年 8 月 出版

第 87 期

豆瓣菜保種與繁殖生產技術



圖/文 薛銘童

前言

豆瓣菜(*Nasturtium officinale* R. Br.)又名西洋菜，為十字花科多年生葉菜類作物，原產於歐洲及亞洲，嫩莖葉均可食用，具有芥末及芹菜之清香風味，常被作為生菜沙拉。根據臺灣野生食用植物圖錄指出，本作物為日據時期以前，由歐洲人引進臺灣。自淡水地區逐漸散佈至北部、中部及東部的水域，並建立野生族群，而後流傳入部落中，成為原民野菜的一種。

豆瓣菜在阿美族許多部落中均有採集食用的歷史，其阿美族語也因地區而異，例如馬太鞍部落的阿美族人稱其為gular，意思為「自己來的菜」；而關山電光部落則稱為kasienaway，意思是「冬天才會長的菜」。在食用上，部分部落族人會在溪流中捕獲魚蝦後，順道採集生長在水邊的豆瓣菜，一同煮湯食用，相當美味。

在臺東地區，野生豆瓣菜主要分布於縱谷的部分溪流沿岸，惟近年因河道整治、溪流邊坡維護或除草劑的施用等因素，野外族群已日漸減少。為保存轄區原住民珍貴野菜種原，本場針對豆瓣菜生育習性，建立保種與繁殖技術，除協助部落保留種原外，同時撰寫本文，供有需要的部落或農友參考。

豆瓣菜生育特性

豆瓣菜喜生長於潮濕有水的環境，特別是水流緩慢的溪岸邊或溪州等地(圖1)。此外，植株生育上喜冷涼季節，適合生長溫度為20~25℃；冬季氣溫低於15℃，或夏季氣溫高於25℃時，生長減緩。在臺灣，豆瓣菜雖然全年均可栽培生產，但以春秋兩季生長狀況最好，品質也最佳。



圖1. 生長於溪岸(左)及溪洲(右)的野生豆瓣菜族群

豆瓣菜保種

在歐美等溫帶地區，豆瓣菜的花季因地區而異，介於4~10月之間。開花後所結果實為角果，內含種子35~40粒，成熟後取出調製晾乾，即可進行播種繁殖。除了種子之外，豆瓣菜之匍匐莖節在潮濕的環境下，易發生不定根(圖2)，適合作為扦插或分株繁殖用材料。

在臺灣地區，據本場及花蓮區農業改良場研究觀察發現，豆瓣菜於平地及低海拔地區幾乎無法開花，僅海拔較高的山區，才有機會開花及生產種子。因此，雖然可以使用種子或無性方式來進行繁殖，但在臺灣，應以無性繁殖方式為宜，不適合使用種子來進行保種。此外，由於豆瓣菜喜潮濕多水的生長環境，可將培育的種苗種植在池塘或水田周圍，或營造半水生環境供其生長。



圖2. 豆瓣菜的莖節處，在潮濕環境下，容易發生不定根，可供繁殖使用。

豆瓣菜無性繁殖技術

由於豆瓣菜莖節在潮濕環境下容易發生不定根，因此可以透過扦插方式，快速繁殖種苗。扦插前，預先備妥覆滿泥炭土之70格穴盤。進行扦插時，首先剪取一段帶葉莖節或枝條，長度約5~10公分(圖3)，修剪並保留少許葉片即可。剪取之莖節如已有不定根尤佳。剪下後，盡快插入已填覆介質之穴盤中，並使下方莖節整個埋入介質中(圖4)。

扦插完成後，準備一可蓄水並能容納育苗穴盤的容器，注入適量的水，將扦插好的穴盤

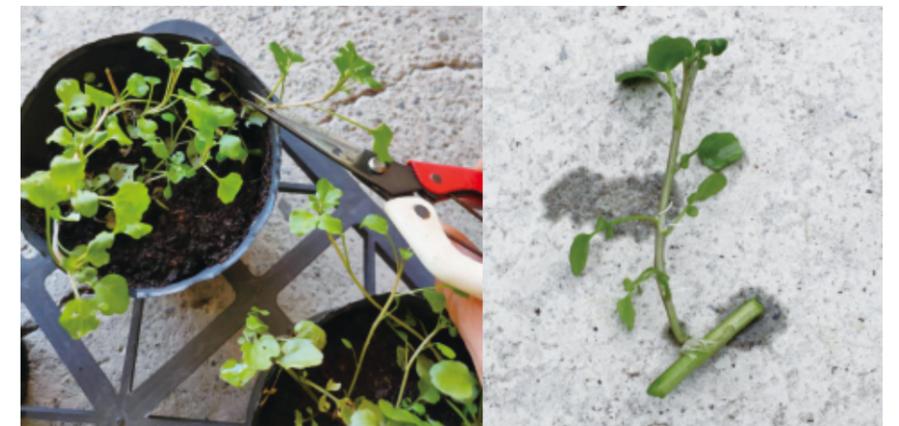


圖3. 剪取豆瓣菜扦插枝條(左)或莖節(右)