



# 洛神花栽培與管理

文／ 陳永春



洛神花別名為洛神葵、洛濟葵、紅葵、山茄，英名為Roselle，屬於錦葵科(Malraceae)，木槿屬的一年生木質狀草本植物。原產熱帶地方，分布於印度、馬來西亞及東南亞等地區。臺灣是在1910年由日人開始引進，目前除南部之緩坡地有零星栽培外，台東縣山坡地如卑南、鹿野、太麻里、金峰等鄉鎮之栽培較多。

## 植物性狀

洛神花紅色種其幹莖、分枝、葉片、葉柄及萼片均呈紅紫色，是目前經濟栽培的主要品種。洛神花為直根性的植物，株高1~2公尺，莖多分枝。葉互生，幼苗初為單葉，成長後則作3~5深裂之掌狀單葉。夏、秋間開花，花腋生。萼杯

狀形，粗厚肉質，紅紫色，5裂，裂片長1~2公分。

## 主要成分與用途

據邱年永(1992)『原色臺灣藥用植物圖鑑』記述：花含棉花色素、槲皮素，萼含糖類、粗蛋白質、粗脂肪、碳水化合物，種子含油類及擬蛋白：根、種子有強壯、輕瀉之效，花萼(肥厚部分)有清熱、解渴、止咳、降血壓等效用。成分百分率各為：水分82.49、不溶性物7.39、蘋果酸3.31、還原糖0.82、灰分0.66、蔗糖0.24。萼片紅色肥厚多肉質，新鮮者可供生食，亦可製成果汁、糖漬蜜餞。乾品可做果醬或清涼飲料等。

## 適栽地區、播種時期及播種方法

洛神花性喜高溫與多日照之氣候，在寒冷及潮濕之地區，不適宜栽培，對土壤選擇不嚴，貧瘠的土壤亦能生長，以排水良好，深厚且含有機質的砂質壤土為佳，本省南部及東部均適合栽植。

種植時期以每年3~4月採行種子直播法播種，行株距以1.0×1.5公尺為宜，每穴播2~3粒。每公頃種子播種量為15~22公斤。

## 栽培管理

(一)除草與殺草劑之利用：

播種覆土1公分後立即噴佈萌前殺草劑，使用43%拉草乳劑每公頃4~5公升，稀釋200倍，或用斯統普乳劑每公頃3~5公升，稀釋240倍，以抑制雜草的發生。生育初期以

行、株間可小心噴施24%巴拉刈溶液每頃2-4公升，稀釋150-200倍，其植株下雜草用人工拔除。生育後期可採樹冠下人工除草，以節省人力及工資支出。

#### (二)間拔及摘心：

播種後約經一星期即可發芽，苗高10-15公分時進行間拔，每穴僅留健康苗1-2株。植株生長高至30公分行第一次摘心，促使分枝之生長，分枝長至30公分再行第二次摘心，促進長出側枝，則可抑制植株之高度及增進開花與著果之數量，達到萼片增產的效果。

#### (三)肥料及施肥方法：

有關洛神花之施肥視土壤肥力而定，每公頃所需肥料三要素為 $N : PO_4 : K_2O = 120 : 40 : 60$ 公斤，相當於硫酸銨571公斤(每株約86公克)、過磷酸鈣220公斤(每株約33公克)、氯化鉀100公斤(每株約15公克)，如以複合肥料施用則以台肥1號最為理想，每公頃用量為650公斤(每株約施用98公克)。

#### (四)病蟲害防治：

洛神花少有病蟲害發生，通常不需要防治，惟若於著果期發生粉介殼蟲為害時，以44%大滅松乳劑每公頃2公升，稀釋1000倍或使用33%福木松乳劑每公頃4公升，稀釋500倍進行防治；惟應於收穫前20

天停止用藥。

#### (五)灌排水：

土壤乾旱應先灌溉使土壤適當濕潤後整地播種，以利發芽。夏季多雨時需注意排水。生育期間應視土壤含水狀況宜適度灌水。

#### (六)收穫處理：

果實於12月底成熟，採收時將萼果剪下，以白鐵管口徑1公分長13-15公分除去子實，本項工作費時又費工。鮮果與經去掉子實鮮品處理之比率為2:1。目前鮮品處理(包括採收萼果及去掉子實)工資每公斤為10元，每人每天鮮品處理之工作量為60公斤。乾燥烘焙代工費每公斤成品為70元。一般加工廠收購洛神花每公斤價格鮮果為20元，鮮品處理為27-32元。栽培洛神花每公頃鮮果產量為10,000-15,000公斤。

## 五、加工：

(一)洛神花果醬：秤取洛神花乾約375公克，洗淨後再放入不銹鋼鍋中，加水400cc，加蓋煮沸15分鐘，使萼片軟化。然後連汁全量倒入果汁機中攪打，將萼片打得愈細愈好。篩除較粗的纖維，再倒回鍋中，加砂糖250公克，在瓦斯火上加熱，不斷攪拌至濃縮終點。終點的判定，可將濃縮果醬滴一滴於冷水中，以不散開為度，或終點糖度約60 Brix 即可

。濃縮到達終點後，即可趁熱注入蒸氣殺菌過的玻璃瓶中，加蓋封緊，再以蒸籠蒸10分鐘，冷卻後即成洛神花果醬，可長期保存。

(二)洛神花果汁：採收開花後2-3週的洛神花，用小刀剝取萼片，洗淨，置不銹鋼鍋中，加水煮沸，加水量為萼片重量的二倍，加熱五分鐘，色素溶出後濾去果肉，收取果汁加入適量砂糖，加熱20分鐘，再除去上浮物後，裝於大型瓶。在70°C加熱20分鐘，靜置待其沈澱，即取出上部澄清液，加入檸檬原汁少許，不斷攪拌，加熱至88°C，趁熱裝瓶封蓋，橫置三分鐘，冷卻即成洛神花果汁。

(三)洛神花蜜餞：先採取萼片，洗淨，略晾乾(大約一天)。配40 Brix 糖液，即每公升水加砂糖690公克，加熱使充分溶解，放冷備用。取晾乾之洛神花放入糖液浸漬一整天。翌日糖液糖度大幅下降，再倒出糖液加糖加熱提高至45 Brix，放冷後再倒入原洛神花中，再浸漬一天。同樣方式再以50 Brix 糖液浸漬一天，即可取出洛神花滴乾糖液，用50°C之熱風乾燥，則可得成品。另洛神花漬做法前段與蜜餞相同，唯其不乾燥，繼續以糖度68 Brix 的糖液浸漬，然後用殺菌過的瓶包裝貯存即可。