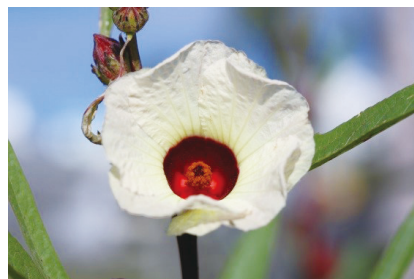


洛神葵



類別：特用作物
學名：*Hibiscus sabdariffa* L.
英名：Roselle
別名：洛神花、洛神、玫瑰茄
分類：錦葵科（**Malvaceae**）木槿屬（*Hibiscus*）

A 洛神葵植株
B 洛神葵的花朵

主要特徵

洛神葵為一年生灌木，株高約1-2公尺，葉互生，葉形多變，全緣或3-5裂，花瓣5片，有白、紅或黃色，花萼5裂，副萼8-12片，雄蕊圍繞雌蕊合生成雄蕊筒，食用部位為肥大的果萼（花萼），果實屬蒴果，近球形先端銳尖，外被粗毛，內分5室，各室內種子5-7粒，種子腎形。

重要品種（或分群）

品種：臺東1號



果色為紅色，加工乾燥或製成蜜餞時色澤相當漂亮，每公頃平均產量約2.4公噸，產量中等。

品種：臺東4號



果萼為矩橢圓形，果徑約3.6公分，屬大型果，具有美麗紅色條紋，熟果期於11月中、下旬。

品種：臺東2號



果萼皇冠形，果型漂亮，極適合當切花或盆栽觀賞用，去籽處理時果萼易折斷，不適合加工使用。

品種：臺東5號



葉片為廣卵形，不同於傳統品種的深裂葉，果色為桃紅色，不論加工乾燥或製成蜜餞，色澤漂亮；除此之外，其果枝亦適合做為切枝或盆花應用。

品種：臺東3號



果色深紅，果萼肥厚，加工製成蜜餞品質良好，豐產，每公頃平均產量為3.2公噸，經適當乾燥加工及包裝，可維持艷麗色澤。

品種：臺東6號



本品種果萼為深紫紅色，果萼先端半開展，具有豐產及成熟期一致等特性，總花青素含量高，為主要栽培品種「臺東3號」之7倍，適合一次性採收，可供作機能性食品原料使用。

品種來源

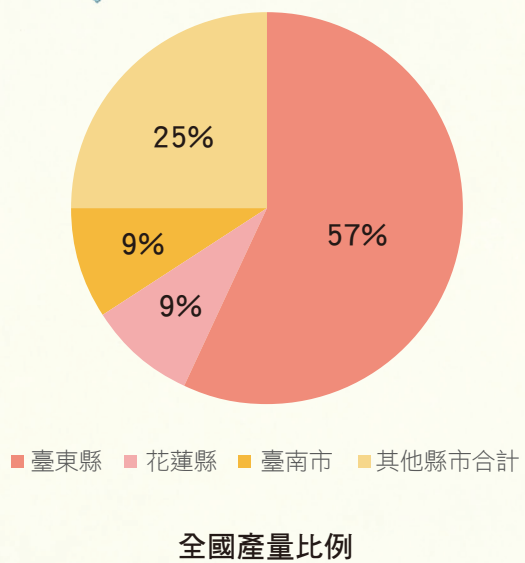
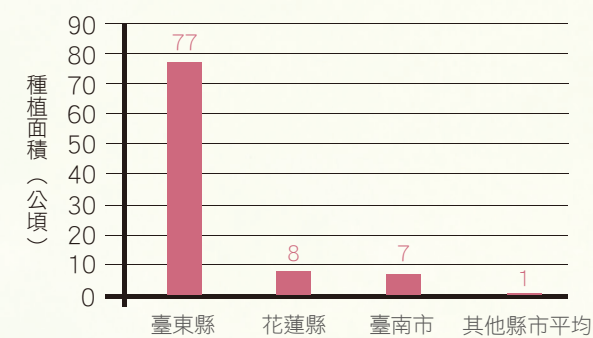
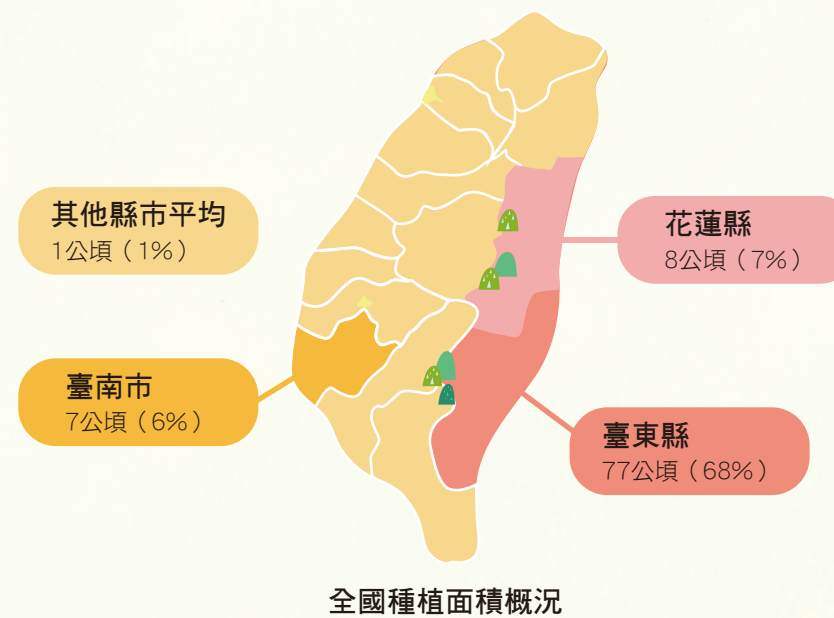
原產地與臺灣發展演變

原產於西非，1910年由日本人藤根吉春由新加坡引進臺灣，之後1911-1914年間陸續由夏威夷、菲律賓輸入，1967年農復會（農業部前身）組成園藝考察團從巴拿馬引進栽培品種，經農業部農業試驗所嘉義農業試驗分所試種及推廣，之後陸續有農民自奈及利亞、越南及中南美洲各國帶回種子試種，使得臺灣的洛神葵品種多元豐富。早期臺灣栽培品種以勝利（Victor）為主，由於栽培年代久遠，農民長期自行留種，其外觀性狀各有不同，農業部臺東區農業改良場自2005年起蒐集臺東縣各地區之地方品系，於2010年12月15日通過審查命名為洛神葵臺東1號、2號、3號；2006年由金峰鄉新興村田間選拔TMS品系，2013年取得洛神葵臺東4號品種權，為全臺第1個擁有品種權之洛神葵品種；2009年進行人工雜交授粉，洛神葵臺東5號於2014年取得品種權，為全臺第1個洛神葵雜交一代品種。

生產概況

一般4-6月播種，9-10月開花，10月下旬至12月上旬採收。

產地、面積、產量圖



在地狀況

洛神葵株高約1-2公尺，生性強健耐旱，忌淹水，適宜種植於石礫坡地，每公頃約種植3,000-7,000株，行距1.5-2.0公尺，株距1.0-1.5公尺，植株病蟲害少，生長勢強健，需以人工採收，採收後需進行去籽（蒴果）作業。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

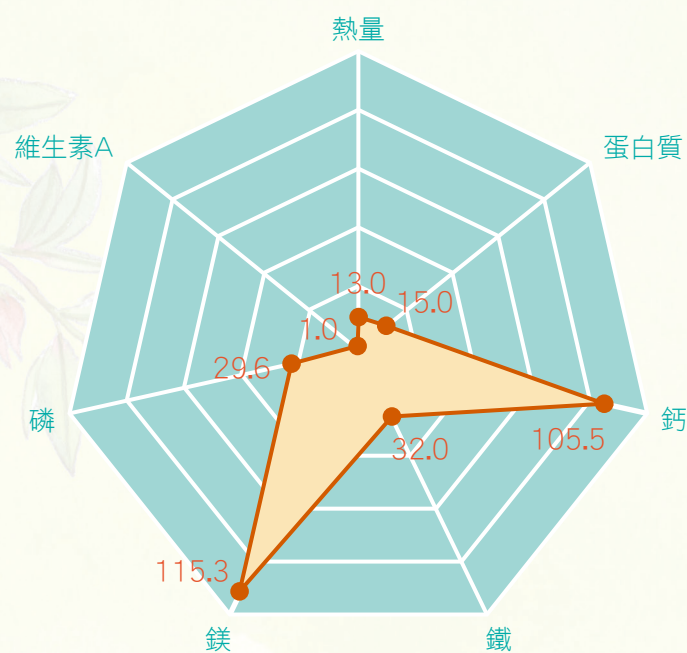
編撰單位：農業部臺東區農業改良場
撰稿者：陳敬文 / 插畫與版面設計：染渲插畫

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE
廣告

營養成分

洛神葵富含有多種酚類、原兒茶酸、花青素以及異黃酮等化學物質之活性成分，具有高抗氧化作用，每100公克含有總多酚90毫克以上，對超氧自由基之抑制能力，相當於維生素E抗氧化能力的97%。

營養成分比較雷達圖



以臺灣青少年女性 (13-15歲) 每日攝取量標準為100，每100公克洛神花乾中所含重要營養素的比例。

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

	新鮮果萼	乾燥果萼
國產	果萼顏色鮮紅，或呈現固有顏色，碩大飽滿完整，新鮮不萎凋，聞起來會有點自然的酸味及香味。	乾果萼呈現自然固有顏色，果萼完整，破碎少，散發略帶酸味之天然清新香氣，無其他雜質。
進口	鮮品不易儲運，無進口。	如長期儲運，未經適當條件保存，果萼顏色會變得較深，或有異味。

保存方法

洛神葵果萼鮮紅色素以花青素為主，製品不要讓陽光直射或儲放過久，否則會褪色甚至暗化。乾燥果萼含水率應在10%以內，乾燥後冷卻即進行包裝，包裝時應選擇不透氣與不透濕之積層袋，製品儲放於冷涼處，以穩定品質。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

- 育苗：**
(A) 直播：每穴播3-5粒種子，並覆土約2-3公分，播種後5-8天發芽。
(B) 穴盤育苗：每穴播1-2粒種子，幼苗高度達15-20公分後移植至本田。
- 幼苗期：**植株高度10公分以上，每穴留1-2株幼苗，其餘間拔，缺株需補植。
- 第一次分枝發育期：**主莖高度30-50公分，需進行第一次摘心。
- 第二次分枝發育期：**第一次分枝長至30-50公分，需進行第二次摘心。
- 著蕾期：**節氣白露過後花莖抽長，這時不可摘心。
- 開花結果期：**肥培及水分管理要適量。
- 採收期：**約開花後20-30天，植株已進入開花末期，葉片開始黃化，果萼厚實膨大，蒴果仍為綠色時為採收適期。



全園植株已進入開花末期，下位葉逐漸黃化。

栽培生產曆

月份	4	5	6	7	8	9	10	11	12
播種									
間拔									
補植									
施肥									
摘心									
灌溉									
病蟲防治									
花蕾									
開花									
採收									

小知識

- 製作洛神葵蜜餞利用的部位為果（花萼），而非花朵。
- 女性懷孕及經期建議酌量食用及飲用洛神葵產品，如有疑慮請諮詢專業醫師。

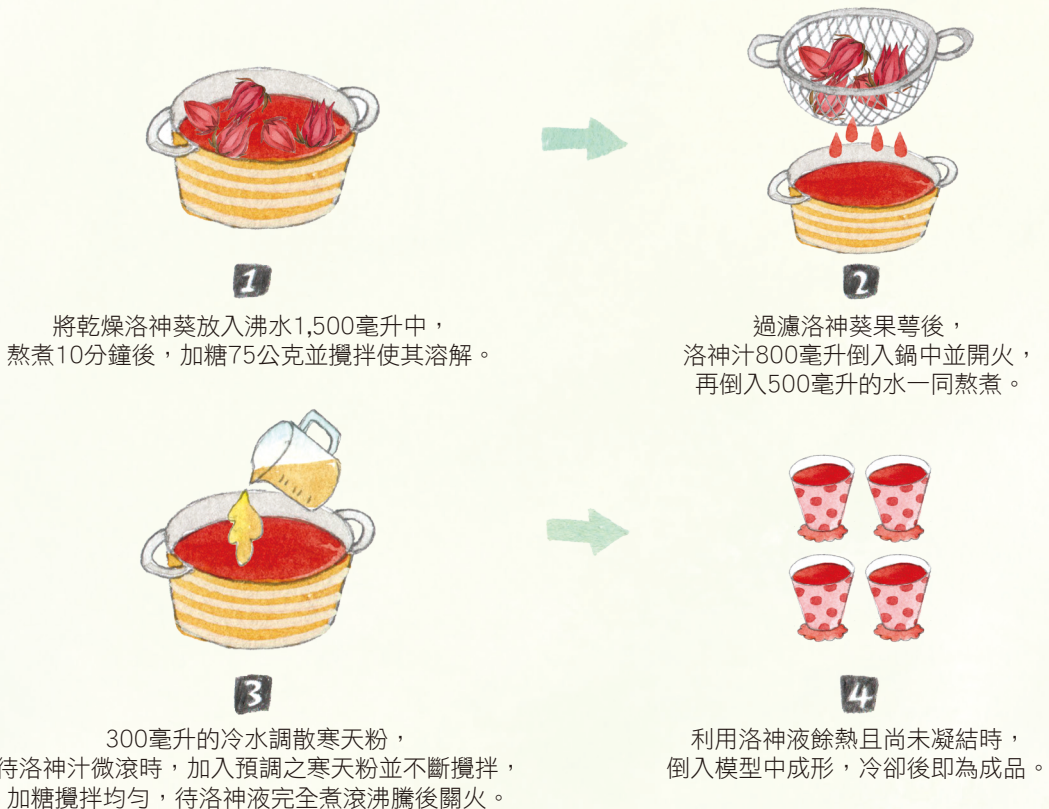
料理食譜

洛神葵產季在每年11月至12月之間，採收之新鮮果萼，經乾燥後可以延長保存時間，供全年使用，即使在夏天，也可DIY洛神果凍，享受酸甜的洛神好滋味。

洛神果凍DIY

材料：

- 食材為洛神汁800毫升（乾燥洛神葵50公克、水1,500毫升及糖75公克）、水800毫升、寒天粉25公克及糖210公克
- 用具為不銹鋼鍋、不銹鋼盆、漏勺、紗布、湯匙、耐熱量杯及耐熱玻璃或塑膠容器



消費Q&A

- Q1.洛神葵是否周年皆適合播種？**
A1.洛神葵為短日照作物，開花受光週期影響，慣行栽培之播種期為4-6月，其他月份播種則單株產量降低。
- Q2.洛神葵容易種植，是否很少病蟲害，可以不必防治病蟲害？**
A2.洛神葵易感染萎凋病，建議種植於排水良好之石礫地，若種植於黏質土壤應開溝作畦。洛神葵為「二點小綠葉蟬」寄主，應保持田間通風，若蟲口密度過高，建議施用苦楝油等有機防治資材。