

「麵條南瓜」試種成功

農委會為充實國內園藝作物種源，於民國75年組成「園藝及特用作物搜集團」，赴中南美洲、歐洲及中東，引進蔬菜品種。其中的「麵條南瓜」(Vegetable Spaghetti Squash)，經台南區農業改良場試種結果，果重1.5~3.0公斤，估計每公頃產量可達25~30噸，適合台南區春作栽培。

麵條南瓜又名海蜇皮南瓜，原產我國東北，屬美國南瓜(Cucurbita Pepo)的一種。果實金黃色或桔色，果實蒸熟後，果肉鬆散成麵條狀。

台南改良場家政小姐李月賢說：把成熟的麵條南瓜洗淨縱切為二，挖去內囊和種子，果肉朝下，置於蒸籠內，水滾後開始蒸12~15分鐘取出，以筷子攪之，果肉即如麵條狀——一絲絲的呈現出來。把瓜肉絲加入調味料如：蒜末、鹽、麻油、蛋黃沙拉醬或千島沙拉醬；亦可加入肉絲、火腿絲、香菇絲等配料，調製成什錦沙拉，香脆可口，百吃不厭，冰涼後食用更脆嫩。除作涼拌菜外，燴、炒、煮湯均適宜。

台南縣南化鄉丁玉山農友，亦於多年前自

越南引進另外二種麵條南瓜，經試種亦有收穫，台南改良場林場長曾前往參觀，如各方研究資料齊備，將召開品嚐及展示會。

(續上期)

農藥安全使用的幾個原則

• 陳秋男

不要隨便把二種或多種農藥混合使用。詳細情形請看上期29頁「混用農藥如何避免產生藥害」。

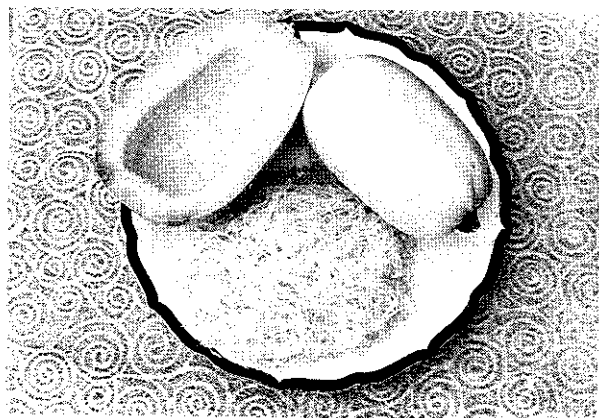
最重要的是，噴藥前應仔細檢查器具，噴藥時要注意自己的安全防護，噴藥後必須把剩餘藥液及廢容器按規定謹慎處理，以防污染水源及傷害人畜。

六・維護大眾安全

農藥噴施於作物後，須經一段時間才會分解消失。這個時間的長短，因農藥種類而異。農藥標籤上標明的安全採收期，就是指這個農藥從噴施後到分解消失而可安心採收食用所須經過的日數。短期作物應選用安全採收期短的農藥，並切實遵守安全採收間隔的規定。

農民應有維護消費者安全的認識與道德，不可因一時之利益而不顧安全採收期的規定。目前政府在各區農業改良場與台北市果菜運銷公司成立果蔬殘毒防止工作站，以生物、生化及化學方法來檢測果蔬農藥殘留情形，如經發現超量，即通知農民必須延遲採收。農民務必遵守指導，以維護消費大眾安全，同時也降低成本，確保自己的利益。

(完)



麵條南瓜最適合作涼拌