

# 名間鄉的生薑

/ 王百銘



生薑採收後予於整理



整地完成後之薑畦



薑田中新芽生長情形

## 薑

爲香辛蔬菜類，除了日常生活調味必備外，亦可生食或鹽漬加工，並具有驅寒、健胃等多種中醫療效。

### 生食、調味、醃漬各有不同風味

薑的食用部位爲地下莖，初生幼嫩者肉質細膩、不含纖維質、適合生食，稱爲嫩薑。中熟期肉脆味美含少量纖維質，適合鹽漬加工及烹飪調味等用途。寒冬到來，葉老薑熟，塊莖飽滿，表皮粉白能長期貯存，稱爲粉薑，無論留種或調味皆適宜。採收後底部有一種塊尚保存完好無缺，香辣十足，此爲薑之精華，最具療效，俗稱薑母。

### 曾爲主要加工出口作物之一

薑的食用方式自古即流傳至今，形形色色更具講究，許多美食缺薑則索然無味。薑之生產除可供應本省各地消費外，在60年代還是主要加工出口作物之一，曾爲國家賺取不少外匯。

### 目前栽培長條形嫩薑爲主

名間鄉生薑栽培區位於八卦山南端東側之台地，土壤深厚，紅壤土質，排水通氣均良好，氣候溫和，生薑之品質極佳，色澤豔麗，因此生薑栽培自古即已盛行；在茶葉尚未興盛時期，松柏嶺一帶農民即大量栽培，爲當時最主要經濟作物之一，但自從茶葉景氣好轉，薑之栽培即往山坡下遷移，目前每年栽培面積約200公頃，栽培種類以長條形嫩薑爲主，以供全省各地生食或調味之用，並有少部份外銷或加工。

薑之栽培對土壤選擇很嚴，必需排水良

好，噴灌便利，並含豐富之有機質者，且忌諱連作，以免遭病媒感染而血本無歸。名間鄉之薑農乃利用鳳梨栽培四年期配合生薑輪作一次，因此成功率相當高。由於近年來生薑栽培土地取得非常有限，但生薑之售價相對穩定，利潤合理，雖然需投下鉅額資金，農民對生薑栽培還是樂此不疲，因此也時常嘗試利用各種方法以改良耕作環境及技術，試圖突破連作障礙，而其所背負之風險可謂不小。

### 產期調節供應市場需要

爲配合市場需求，生薑的栽培也行產期調節：自1月～4月上旬爲止，進行播種，在播種前需用挖土機進行翻耕，並均勻補充基肥，一般每公頃用粗糠糞 3,000公斤、39號複肥30包，再行整地、作畦，畦寬50公分，深42公分，然後將種塊播在畦溝內，株距約10公分。栽培早生薑者，其種苗需選自高海拔所產休眠較早之一年生、無病毒塊莖，播種後再覆上薄層之腐熟有機肥，並補充水分，畦上再配合透明塑膠布覆蓋以進行保溫催芽，待新芽長出後，可逐漸除去塑膠布清除雜草，並漸次培土、噴灌、施用追肥、做好病虫害防治等工作，因此名間鄉生薑最早採收者可在6月上旬上市以享消費，直到年底生產才結束。

### 生薑的發展潛力非常雄厚

雖然近年來生薑加工外銷已逐漸蕭條，栽培面積也銳減，而在土質選擇嚴格情形下，全省嫩薑主要栽培區還是非常有限，而市場消費量卻有上升之趨勢，因此以名間鄉的天然地理環境下，生薑發展潛力非常雄厚。