

金針的另類吃法

台東推廣金針菜軟化栽培

台灣即將加入世界貿易組織，在乾金針受進口影響價格不穩的情況下，台東區農業改良場配合省政府農林廳「少量多樣化」的方針，發展地區性農特產品，選定金針菜軟化處理，在適合之鄉鎮輔導農友栽培。

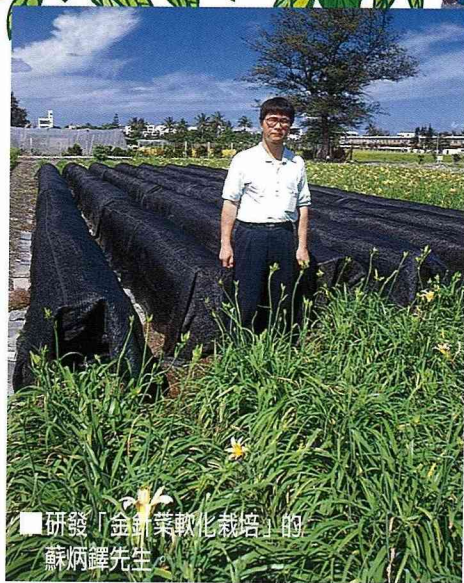
據負責「軟化金針菜」計劃的助理研究員蘇炳鐸指出，軟化金針菜是在金針萌芽期即行遮光處理，生產軟化金針菜，以供收穫食用，此種栽培技術的改變，或可增進金針新用途。

依據86年版「台灣農業年報」記載，台灣地區金針栽培面積為787公頃，台東縣栽培面積為290公頃，僅次於花蓮縣之367公頃，佔全省之36.8%。就台東地區而言，產地以太麻里鄉、金峰鄉為主，平地栽植則以池上鄉居多。

台灣的金針菜產品，在近幾年來，有逐漸平地化的趨勢，在傳統金針產業式微後，軟化金針菜不啻為農友開創另一新栽培模式，也為消費者增添一種新興蔬菜。

金針菜軟化栽培在台東地區，尚屬新開發研究之農作物，在強調「保護山林、防止不當開墾」的前題下，台東區農業改良場乃針對平地種植之金針菜，選擇以金針菜新品種「金針菜台東六號」為主，配合其他可食用品系，將更能強化品種之特性及價值。目前，以台東縣池上鄉平地栽培之金針菜，面積約20多公頃，且不斷增加中。現今雖以傳統加工生產為主，若配合發展成為地區性特產，金針菜的軟化栽培，勢必成為一重點推廣項目。

蘇炳鐸表示，金針菜的軟化栽培，頗似韭黃（白韭菜）之生產，是以斷光方式產生黃化之嫩葉芽。台東區農業改良場黃明得場長強調，軟化金針菜可以週年生產，惟在冬季時，金針植株有



■研發「金針菜軟化栽培」的蘇炳鐸先生。

落葉休眠的現象，因此在嚴冬（1～2月）生產時，其產量、品質上會稍差。每一次軟化週期，約14～21天，每年可生產4～5次。

軟化金針嫩葉芽，係在通風及斷光的環境下，短時間成長出黃色鮮嫩之金針苗，進行軟化期間，不需添加任何肥料及農藥，是一種清潔乾淨之蔬菜。蘇炳鐸說，軟化金針菜含有豐富的維生素、碳水化合物，能暢通腸胃機能，吃起來的口感很好，且貯藏運送容易，為韭黃、蒜黃外之另類選擇，食用方法與韭黃相同。

台東縣太麻里鄉海拔934公尺鴨子蘭山（金針山）之金針栽培，由最盛期之700多公頃，急速萎縮改植高山茶、薑等作物，主要的原因乃金針採收成本高，成品太過單一化，造成之高風險所致。藉由軟化金針嫩葉芽的開發，可望分散金針的產期，以及

提高金針的利用價值，提供消費者另一種健康蔬菜。

■

■傳統金針產業面臨市場自由化的考驗。

