

滿山金黃色的金針花，隱隱約約在飄著白霧的山坡上綻放，「數大就是美」這句話在我心中迴響著。東部有三大金針專業栽培區：太麻里、富里、卒石山、玉里、赤科山，夏末秋初金針花期揭開序幕。休閒農場的主人蔡青山先生，帶我們爬上海拔1300多公尺的地方，看到了8月初最先開放的金針花海，令我感動不已。

金針花產期以8、9、10月為最高峰，8月時高海拔地方的金針花已陸續開放，以專業栽培的金針乾製品而言，是採收未開的含苞花蕾，經過殺



■陽光下的耀眼金黃。

菁→乾燥→燻硫→再乾燥→包裝，而製成乾製品。燻硫處理是

為防止褐變、防腐及防蛀，為不可或缺之步驟；但金針花含二氧化硫之殘留問題，及大陸走私進口金針之下，使得農民採收成本不符銷售價格，因此，量少時暫不採收含苞花蕾，放著讓金針花滿山盛開，

● 週休二日鄉村看板



成為另一奇景「觀光花海」。

這三個金針栽培專業區，金黃色的花已零零散散點綴在山坡上，各農會為配合促銷金針產業，於8月中下旬分別推出金針山花季知性之旅。富里、卒石山的採金針姑娘告訴我們，為提升金針產業，農民也只能忍痛配合農會活動，不採收花苞讓金針花盛開（註：金針花盛開後就失去商品價值），吸引民眾前來感受視覺之美，品嚐金針大餐，藉此促銷金針產業。

金針原名「萱草」，是中國人的母親花，屬百合科多年生宿根草本植物，在歐美被視

■今年8月初最早開放的金針花。



金針花山之旅

■這一片金針花海，在觀光客與金針農的眼中，是兩種不一樣的心情！

■金針苗嫩葉是近年開發的新興蔬菜，命名「碧玉筍」。



■金針湯，讓你解憂。

為觀賞花卉，在本省則以採花作食用。金針之營養價值頗高，所含之鐵量幾乎超過菠菜的一倍，至於含硫殘留量之問題，農業推廣人員告訴我們，烹調前浸泡水30分鐘，或煮食時不加鍋蓋讓硫隨水蒸氣蒸發，其硫的殘留量絕對在安全範圍之內，消費者大可安心食用。



■太麻里釋迦也應景上市。

初秋的台東、花蓮是品嚐金針大餐的好時機，太麻里的釋迦也應景上市，沿途的關山親水公園更是值得一遊的最新旅遊點，滿山耀眼的金黃等著您來一遊哦！



■關山親水公園，向你招手！

豐年叢書·最新出版

台灣花木害蟲

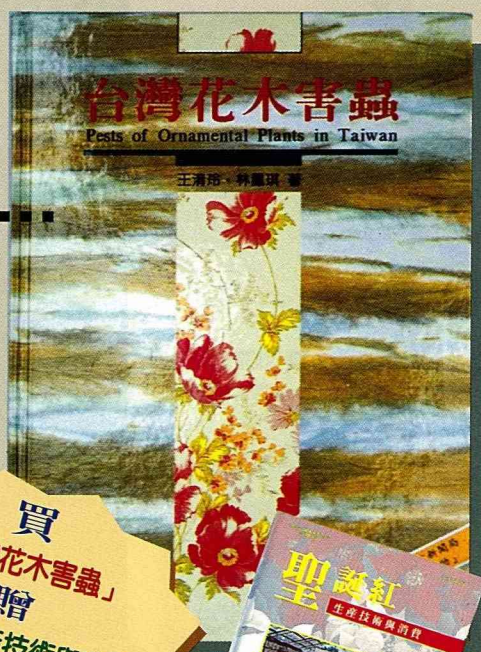
王清玲·林鳳琪著

■定價：850 元

(每次郵購另加掛號郵資 60 元)

■主要内容：花木害蟲的發生與為害，害蟲的習性與防治要點，安全無毒的害蟲防治法，以藥劑防治害蟲，花木害蟲各論，花卉進出口的害蟲問題。

■全書 264 頁，彩色精印，是花卉種植者及園藝愛好者對花木害蟲防治的重要參考讀物。



買
「台灣花木害蟲」
贈
「聖誕紅生產技術與消費」
手冊



豐年社



台北市溫州街 14 號

郵政劃撥 00059300 豐年社

電話(02)2362-81485 轉 30