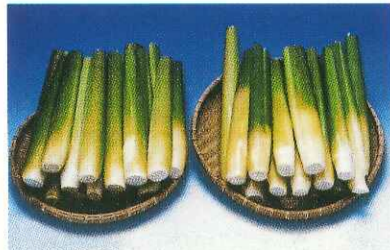




# 台中區農情月刊

發行所：行政院農業委員會台中區農業改良場／發行人：陳榮五／總編輯：高德錚／主編：陳俊位／地址：彰化縣大村鄉松槐路 370 號／電話：04-8523101／傳真：04-8524784／網址：<http://www.tdais.gov.tw>／電子郵件：[tdais110@ms6.hinet.net](mailto:tdais110@ms6.hinet.net)／印刷：設計：祥發企業



## 第十期

本期要目

- 推廣活動
- 本場推行“薏苡”集團栽培提高農民收益
- 交白筍早生新品種：台中一號之栽培技術
- 種苗生產自動化設施與技術應用簡介
- 從蟲害管理的觀點看綠肥栽培
- 馬鈴薯食譜
- 新知專欄
- 植物防疫專欄
- 消費專欄

國內郵資已付  
員林大村郵局  
許可證  
中台免字第3923號

若無法投遞，請勿退回 局版台省誌字第1048號·中華郵政中台字第1412號執照登記為雜誌交寄

### 推廣活動

## 本場推行“薏苡集團栽培”提高農家收益

文、圖／黃葆貴、楊顯章

本場六月二十日上午於彰化縣二林鎮舉行『薏苡擴大農場經營規模與集團栽培』觀摩會，在豔陽高照的六月天，全體與會人員汗如雨下地參與這場已經成為二林鎮特產的“薏苡”之栽培成果。現場並有收穫機進行採收作業示範，可減輕農村勞力不足和降低生產成本，以提高農友栽培意願，提昇轉作經濟效益。

當日有百餘位農民以及農政專家齊聚在陳輝煌農友的薏苡田區，共同關注時下風行消費市場的薏苡（薏仁）作物。大會主持人陳場長榮五與二林鎮農會蔡總幹事傑偉，為提高薏仁食用消費量，促進薏苡產業發展，故而大力推薦省產紅薏仁優質的特色以及營養成分，陳場長呼籲大家『多吃薏仁，常保健康』，因為薏仁含有豐富蛋白質、糖類、維生素、礦物質等營養物質，據說對皮膚病症有顯著功效。

蔡總幹事談到：目前二林地種植薏苡面積有一百二十幾公頃，全數由農會保價收購，能確保鮮度並且保障農民收益。所開發薏仁加工系列產品行銷各地農會超商，在一片食用薏仁風潮熱中，薏仁粒及加工品早已成為健康產品市場搶手貨。上市產品包括紅薏仁粒、薏仁雪花片（分罐裝及袋裝產品）、蕎麥薏仁湯、薏仁沙、薏仁三合一隨身包等等，受消費大眾一致肯定及喜愛。

陳場長表示：自從民國七十年初起政府推行稻田轉作，至七十二年本省正式推廣薏苡栽培，由於



●二林農會蔡總幹事藉機促銷薏苡加工系列產品。



●陳場長主持觀摩會並鼓勵農民朋友種植薏苡增加收入。

當時產量不高，產值較低，農民種植意願不高。本場乃針對薏苡作物產量不高之因素積極從事研究，先著手品種選育及栽培技術改進之試驗研究，經多年努力所育成台中一號薏苡品種的適應性廣，植物性狀顯示具強桿、耐倒伏、耐旱以及高產之特性，每公頃產量在三公噸以上，扣除成本，也比水稻高一倍以上的利潤，為轉作最佳選擇作物，於是積極推廣農友種植薏苡。

觀摩會當天在示範田所看到的薏苡，生育特別好，植株健壯，穗粒飽滿，收穫量相當高，達到五公噸的高產程度，產值可觀。

陳場長再強調：由於近年來省產新鮮紅薏仁的產量供不應求，有一定的栽培利潤，本場預計將在二林鎮內推廣二百公頃栽培面積，期望在擴大經營規模生產體制下，農友能配合農改場所規畫的輪作模式：一期種薏苡、二期種水稻、裡作種蕎麥，這是最佳栽培組合，產值也可達到最高理想。再者，擴大栽培面積有利於機械一貫化作業，從播種到收

穫都交給機械去處理，能夠降低生產成本，而且農村勞力不足現象也得以解決，此乃提昇農業競爭力之根本。

至於薏苡栽培管理技術，本場雜糧研究室曾勝雄副研究員在會場中向農友詳細說明，他強調：薏苡作物耐濕性強，可適合排水不良地區栽培，而且可以利用栽培水稻之機械進行一貫化作業（插植、收穫以及乾燥），為理想稻田轉作物。而且本場備有詳細資料及栽培經驗，有興趣種植薏苡的農友，可直接向本場索取或洽詢相關技術。

### 新知專欄

## 園藝科技術語辭典可上網檢索

文／編輯室

行政院農業委員會為順應政府出版品電子化的新趨勢，業已委託農業科學資料服務中心，將八十四年所編印的「園藝科技術語」辭典建置成資訊庫並完成網路化作業。

農委會指出，農學辭典是農業工作人員必備的參考工具，由於科技發展一日千里，新科學、新概念、新技術不斷湧現，致使大批新的科技術語因應而生。由於術語的數量龐大，加上國內沒有專責整理，導致大眾對術語的解釋及使用不一致，影響科技資訊交流的成效。因此，編訂科技術語的工作對科學知識的傳播、科技的交流、科技成果的推廣及應用等，具有關鍵性的作用。

農委會表示，自民國八十一年起該會即委請農資中心著手整理農學術語，第一階段先蒐集團藝術語六千餘個，歸納成2,951個詞條，編輯成「園藝科技術語」一書，內容涵蓋園藝作物及園藝用語兩大部分：園藝作物包括果樹、蔬菜及觀賞植物；園藝用語則包括生物技術、遺傳育種、植物生理、栽培、採收後處理、土壤肥料、植物保護及植物學等，經過三年彙編，於八十四年十二月完成紙本出版。

農委會表示，鑑於網際網路的應用日益普遍，為使農業工作人員得以更便捷地分享前述成果，該會特再委託農資中心將「園藝科技術語」一書內容數位化，建置成資訊庫並公開上網供各界利用，有需要的民眾即日起可直接上網

(<http://www.asic.gov.tw/index/index.html>) 或由該會

(<http://www.coa.gov.tw/org/foodagriculture/index.html>) 科技小組相關網站進入「農業科技術語資訊庫」查詢參考。



●薏苡若管理得當，產量頗高。



●示範農戶陳輝煌(中)農友告訴與會人員「薏苡比水稻還要好栽培管理」。



●種植薏苡由機械代勞，省工省時又省成本。



●省產紅薏苡(左)品質比進口貨(右)好而且新鮮。

新知專欄

# 茭白筍早生新品種——台中一號之栽培技術

文·圖/林天枝

台中農改場為改進及解決傳統栽培的茭白筍青殼早生種之產期較晚、不感染株、黑心產生率高與農民自選種的病變多、產量不穩定等諸缺點著手進行茭白筍品種改良試驗之研究工作；自八十一年度起由青殼早生族群中選拔優良單株，利用營養系選種法繁殖與選拔，歷經品系比較區域試驗及栽培法試驗，由結果獲知台中選育C-26號表現最佳，具有早生、豐產等多項特性。因此，於八十九年五月二十六日提出申請命名，經專家者組成查委會查通過，正式命名為「台中一號」。

## 台中選育C-26號之主要特性：

- (一)用途別：食用筍，年可兩收。
- (二)植株形態：成熟期株高春作平均二二〇.五公分，秋作平均二一五.八公分，有效分蘗數春作平均二二.四支，秋作平均二四.一支。葉片呈劍形、綠色、葉姿直立略硬、生長勢強、葉鞘長四十五公分。
- (三)嫩筍：帶殼嫩筍平均單筍重一三六.三~一三七.一公克，剝實率五九.六~五九.九%，嫩筍長一九~一九.二公分，筍徑平均值三.三~三.四公分，嫩筍呈長卵圓形，筍節中等，筍肉黃白色，品質脆嫩，纖維少，筍皮白質，筍肉中孢子產生時間較晚，黑心率低。嫩筍外殼葉鞘呈淡綠色，鞘上散佈粉紅色斑點。
- (四)生育日數：定植到採收完畢生育日數春作一四三天，秋作一二二天，盛產期五月中旬及九月下旬。
- (五)產量：每公頃帶殼嫩筍春作產量平均一〇,六三七公斤，秋作平均產量一一,五〇七公斤。
- (六)適合水源豐富地區栽培，如埔里鎮、魚池鄉等地。

## 台中選育C-26號之優缺點：

### 優點：

- 一、產量高：據八十六~八十八年區域試驗台中一號三年六作嫩筍產量比對照(A)青殼早生春作高一九.四%，秋作高一七.五%，比對照(B)敢當早生春作高六.九%，秋作高五.三%。具早熟性：比對照(A)青殼早生種提早二十三天，秋作亦提早六天，與對照(B)敢當早生種相比春作提早四天，秋作則差異不顯著。
- 二、單筍重量較重，嫩筍品質佳：台中一號平均單筍重春作一三七公克，秋作一三六公克，比對照(A)青殼早生春作平均一二一公克，秋作平均一二〇公克，約重一三.二~一三.四%，亦比對照(B)稍重〇.五~一%。生育日數：定植到採收完畢生育日數春作一四三天、秋作一二二天，盛產期五月中旬及九月下旬。
- 三、葉劍形、葉姿直立略硬、生長勢強、株高略矮，比青殼早生約矮一〇~一四公分，管理較方便。
- 四、不感染株產生率低，可增加孕莖比例。筍肉黃白、品質脆嫩、筍肉中孢子產生時間較晚、黑



●場長陳榮五博士推薦本場新育成之茭白筍品種(水玉)。



●新育成茭白筍品種植株形態。



●本場新育成茭白筍品種產量高於舊品種。

心產生率低。  
缺點：與現行主要栽培品種相同均不抗病。  
針對缺點之補救措施：在發病初期應及早噴藥，施行共同防治。

## 栽培要點及注意事項：

- 一、優良母莖選拔：應於前期秋作採收期進行。
- 二、母莖選拔：十一月下旬。
- 三、播種法：分直播與育苗後移植兩種。
- 四、播種期：十二月中下旬。
- 五、移植期：一月下旬二月中旬。
- 六、行株距：一平方公尺(一,〇〇〇株/公頃)或一.三平方公尺(五,九一七株/公頃)。
- 七、澆水深度：生長初期三.五公分，中期十~十五公分，採收期三十~六十公分。
- 八、肥料用量：施肥量可依土壤肥力及茭白筍生長情況與氣候條件酌情增減用量。在埔里地區沙質壤土可施用化學肥料三要素N:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O=240:140:100公斤/公頃，基肥配合施用有機肥，如大豆粕或蓖麻粕五千公斤/公頃。
- 九、新品系不抗銹病，在發病初期應及早噴藥施行共同防治。
- 十、採收：進入採期後每三天採收一次。
- 十一、採後處理：採收後的帶殼嫩筍經選別裝袋後浸入有流動性水槽中，翌日撈起托運出售。

## 推廣計畫與展望：

由於本新品系具有多項優良特性，預期可獲農民接受，在台灣地區雙熟茭主要栽培區包括埔里、魚池地區將可取代部份現有品種，使農民對品種選擇更具多樣化。下年度計畫申請設立原種圃，加速繁殖優良母莖，辦理茭白筍優良品種示範及舉辦觀摩會，供為農民選擇新品種栽培之參考。另將印製推廣手冊或單張，廣泛利用各項農民集會加強宣導，積極推廣此一新品種。



●新品種命名田間審查情形。



●新品種茭白筍剖面及嫩筍品質優良。



●新品種茭白筍田間生長情形。



●適熟期採收茭白筍。



●新品種茭白筍採收量多，且品質優良。

## 植物防疫專欄

## 從蟲害管理的觀點看綠肥栽培

文·圖／廖君達

暖冬陽下，行經鄉間小路，映入眼簾是遍地黃花的農田，花叢間飛舞著白色蝴蝶，煞是好看。這是近年來推廣綠肥所營造出台灣農村饒富詩意的景致。本省綠肥栽培已有相當歷史，在日據時代台灣總督府獎勵推廣下，民國二十四年栽培面積高達約二十二萬公頃。綠肥的優點包括：

- (1)改善土壤物理性；
- (2)改善土壤化學性；
- (3)增加土壤微生物；
- (4)抑制雜草叢生及水土保持功用；
- (5)提供蜜源及達到農村景觀美化之效。

目前主要用作夏季綠肥的植物包括田菁、青皮豆、太陽麻及冬季綠肥則是油菜、苕子及埃及三葉草。

政府為因應加入世界貿易組織（WTO），加速調整產業結構，相繼自民國七十三年起實施『稻米生產及稻田轉作計畫』，民國八十七年起實施『水旱田利用調整計畫』，對於紓解稻米生產過剩壓力及減輕政府負擔餘糧，有其正面的意義。計畫中為加強農田生態保育，維護農地永續利用，政府輔導休耕及鼓勵農民於休耕期種植綠肥作物，並供應或補貼綠肥種子，使綠肥栽培面積逐年增加。民國八十七年全年栽培面積合計約九萬公頃。

綠肥作物對環境的適應性強，在轉作休耕制度的規劃下，種植面積逐年增加，然而，蟲害的問題卻接踵而至。當我們在田間見到綠肥作物油菜與花椰菜比鄰種植時，農民將因此而付出更高的病蟲害防治成本。由於綠肥作物栽培期間，鮮少施用化學藥劑防治病蟲害，往往成為蟲害繁殖的溫床，提升了該蟲害在田間的族群。以危害田菁的豆莢螟幼蟲為例，在發生高峰期，每株田菁上的幼蟲數目高達四十隻左右，以每公頃農地種植八十萬株田菁換算，即可產出三千二百萬隻豆莢螟。一旦豆莢螟雌蛾遷移至鄰近的豇豆栽培田產卵，將對豇豆品質及產量造成嚴重損失。

夏季綠肥中，田菁、青皮豆皆為豆科綠肥，它

所發生的病蟲害種類與豆類蔬菜如豇豆、敏豆、豌豆、毛豆等相似，易遭受豆莢螟及斜紋夜盜的危害。近年來，屢屢發生斜紋夜盜蟲在田菁栽植區大量繁衍，進而侵入鄰近民宅及道路橫行，使民眾不勝其擾。至於同屬豆科綠肥的太陽麻，害蟲的發生程度皆屬輕度，僅白粉病的發生有待評估。冬季栽培綠肥作物油菜與甘藍、花椰菜等皆為十字花科作物，當休耕栽培油菜與十字花科蔬菜比鄰栽植時，農民深受遷移來的紋白蝶、小菜蛾及黃條葉蚤危害所苦，不僅增加了農藥施用的頻度及害蟲防治成本，更有農藥殘留的問題。至於苕子及埃及三葉草的蟲害發生較為輕微。

然而，綠肥的種植，對於病蟲害管理仍有其正面的意義，它能阻斷土壤傳播性疫病的生活週期，部分學者甚至認為綠肥作物能控制部分高移動性疫病蟲的傳播，並能吸引害蟲的天敵，可作為病蟲害綜合管理（IPM）的一環。然而，害蟲經由遷入、立足到大量繁殖後，天敵的數量才會隨之升高至足以壓制害蟲的族群密度。此時，害蟲對經濟作物的危害已經造成。再者，在作物生育期間，化學藥劑的使用極為普遍，天敵對於這些藥劑亦相當敏感，因此這些天敵遷移至栽培作物後，能否進一步發揮抑制害蟲的功效，仍有待商榷。

綠肥作物對增進土壤地力的功效是值得推薦的，然而對於所衍生的蟲害問題亦不容忽視。所以在蟲害管理的觀點下，如何調整綠肥的栽培種類或方式，以達到兩者兼顧的原則是值得探討的。在此提



●田菁葉片受豆莢螟危害狀。

出『適地適種』的觀念，由於多數取食田菁植株的害蟲同樣會危害豆科經濟性作物，因此在豆科作物的栽培區域，如彰化縣竹塘鄉、福興鄉等，避免採用田菁作為綠肥作物，宜以太陽麻為替代選擇。危害油菜植株的害蟲與十字花科蔬菜有共通性，因此在十字花科葉菜類的主要栽培區域，如彰化縣溪湖鎮、埔鹽鄉等，則以苕子、埃及三葉草取代油菜，作為規劃的綠肥種類。若是水稻專業區，則無須採取過多限制。

有鑑於此，農委會相關單位在大力推廣種植綠肥之際，應考量到區域性作物的栽培種類，建議受委辦單位針對受規劃地區的特性，表列該地區適合種植的綠肥作物，據以作為推薦的參考。並輔導相關綠肥推廣人員及農民注意種植綠肥時發生較具威脅性害蟲時的防治管理問題。唯有如此，才能兼顧農地永續利用與農作物蟲害管理。



●花椰菜與油菜比鄰種植易受蟲害。



●油菜田漫天飛舞的紋白蝶。

## 新知專欄

## 種苗生產自動化設施與技術之開發應用簡介

文·圖／呂坤泉

種苗為農作物生產的根本，為加速推動台灣種苗事業發展，政府已將種苗生產自動化列為台灣農業建設方案重點發展產業之一，台灣於七十四年開始研發應用穴盤育苗，並自八十年度起開始輔導農友設置自動化育苗場，並積極推廣穴盤苗之專業化生產，截至八十八年止，已在台灣地區輔導設立自動化育苗場二十三場，每年可培育強健蔬菜穴盤種苗三億餘株，約佔台灣總需求量之三十六%。一個完整的育苗自動化作業系統包括穴盤自動播種系統，搬運系統，育苗設施管理，育苗場營運及移植系統等自動化設備與技術之研發應用，茲介紹如下：

**一、穴盤自動播種系統：**開發完成之台大桃改型鼓式及針式「穴盤自動播種系統」，包含(一)育苗介質供應設備、(二)自動排箱機、(三)振盪式真空播種機、(四)自動積箱機，以及(五)直角迴轉機五部份，能非常有效率且精確地達到自動播之目標。「穴盤自動播種系統」有兩種，其中鼓式播種機一般用於十字花科種子（如甘藍、花椰菜、結球白菜等）



●種苗生產自動化可大量及快速培育種苗。

，每小時可播三四〇箱，作業效率為人工之二十倍以上。播種精度據調查可達九十八%；而針式播種機可擴大使用於甜椒、番茄、瓜類等非球形種子，可改善不規則種子之播種精度，作業能量為每小時一六〇箱，播種精度可達九十八%，作業效率為人工十倍以上。

**二、搬運系統：**本系統係配合蔬菜自動化育苗生產設施動線而設計，整體性的規劃包括設置空間的配置及移動資材的搬動與運輸。一般搬運方式的種類可分為批式搬運、連續式搬運、吊掛式搬運等，批式搬運一般可配合堆高機、多輪手推車、軌道式台車、子母式搬運車、跨植床台車及植床上台車實施搬運作業。

**三、育苗設施管理**

**(一) 溫室：**目前種苗生產自動化所使用之溫室，在設計上均採用大跨距鋼骨結構，它具有抗風及耐震特性，適用於台灣地區高溫、多濕及暴風環境下之育苗管理作業，同時可配合機械化與自動化之規劃，具省時、省工、省力之效益。

**(二) 植床：**植床之型式採用固定式植床及活動式植床等二種。活動式植床可提升地面利用率一〇~三五%。

**(三) 遮陰設施：**為避免造成育苗植株之升溫及蒸散旺盛等現象，一般採用室內遮陰與外部遮陰兩種方式，遮陰網的開閉控制則採手動式及以光與溫度感應之自動控制式。

**(四) 噴灌藥設備：**完成懸吊桿式自動噴灌設施，採用倒吊式設計，以倒錐形滾輪直接掛於方型鍍管之兩斜面上滾動而達到行走目的。其打滑極小，行走穩定可靠，運用自動摩擦行走，因此不必時常調整壓彈簧之壓力而節省維修調整時間。並無須做傳動鋼索施工而節省約三分之一之施工時間與成本。同時可設定噴灌水量及時間，此法噴灌均勻性極高，且可合併實施苗期養分及病蟲害防治。

**四、育苗場營運系統：**自動化育苗場營運管理之電腦軟體完成設計開發，包括資材管理、客戶資料管

理、生產規劃等功能，已在元長、玉里、埔里、溪湖等育苗場完成測試，並已在其它育苗場推廣使用，提高自動化育苗場之管理資訊化程度及營運效率。

**五、移植機械：**配合穴盤苗田間移植桃園區農業改良場於八十年開發兩行式，裝載於乘座式動力機上，其作業符合現行一畦兩行移植方式，惟因需三人作業，推廣不易。目前由中興大學與本場合作開發轉移給大地農機公司生產的半自動雙行蔬菜移植機，及種苗改良繁殖場自歐洲芬蘭引進之 LANNEN RT-2 型曳引機承載式蔬菜移植機，進行示範推廣。前者先由曳引機先作畦，移植作業時由一人作業，作業能力每公頃需十一、七小時，約是人工手植作業的十三倍。後者作畦與移植一貫作業，可節省作畦費用每公頃約三千~四千元，移植三人共同作業，每公頃五~七小時，慣行人工移植方式可節省八十二、五%的作業工時。

穴盤苗在控制的環境下培育，生產穩定可適時供應農友種植，並具有根系完整、生長整齊成活率高、成本低、適合機械移植等特點，有效改善土播苗之缺失，經多年來之推廣，已獲得農友認同及採用。育苗作業方面，在學術及試驗改良單位，共同努力下，自動播種系統、管理、搬運等機具設備及育苗技術也日益精進，逐步建立種苗生產一貫化及自動體系，今後配合移植機之推出，將可加速推廣，全面取代傳統土播苗，穩定台灣蔬菜供應，進而將有關設備技術擴大應用於花卉、林木種苗產業，



●穴盤苗發芽率高且一致。

消費專欄

# 馬鈴薯食譜

文·圖／潭子鄉農會

## 馬鈴薯沙拉



**材料：**馬鈴薯四兩、甜玉米粒二兩、沙拉醬一杯、紅蘿蔔四分之一條、葡萄乾二兩、蛋一個。  
**作法：**1.馬鈴薯洗淨煮熟，趁熱去皮後搗泥置涼。  
2.蛋煮熟去殼搗碎。  
3.紅蘿蔔切丁燙熟置涼。  
4.將所有材料混合，拌入沙拉醬冷藏即可食用。

## 馬鈴薯甜湯圓



**材料：**馬鈴薯五兩、太白粉二、五兩、糖、薑片各少許、櫻桃數粒。  
**作法：**1.馬鈴薯煮熟趁熱去皮後搗泥，加入太白粉、水少許揉成小圓球，放入滾水中煮熟撈起沖涼備用。  
2.鍋中加水煮滾放入薑片、糖及(一)料拌勻，食用時加入櫻桃點綴(亦可添加桂圓、紅豆、花生搭配)。

## 炸薯圓



**材料：**馬鈴薯五兩、糖少許、太白粉二、五兩。  
**調味料：**胡椒鹽少許。  
**作法：**馬鈴薯煮熟趁熱去皮後搗泥，加入太白粉、糖及水少許搓成長條再切段搓圓，置入油鍋中炸至金黃色撈起，於食用前灑上少許胡椒鹽即可。

## 薯泥



**材料：**馬鈴薯六兩、乳瑪琳一、五茶匙、奶粉三茶匙。  
**作法：**1.馬鈴薯煮熟去皮後趁熱搗泥，並加入乳瑪琳、奶粉拌勻即可。

## 薯糰



**材料：**(一)馬鈴薯五兩、太白粉二、五兩。  
(二)紅蔥頭二兩、香菇二朵、絞肉三兩、冬蝦一兩、蘿蔔乾三兩。  
**調味料：**鹽、味精、胡椒粉少許。  
**作法：**1.馬鈴薯煮熟去皮後搗泥加入太白粉、水少許揉成糰狀備用。  
2.將材料(二)入油鍋中爆香放涼，再置入麵糰中拌勻搓揉成糰狀。  
3.麵糰分成六等份，每個做成圓糰狀後，置入蒸鍋中蒸約十分鐘。

## 鹹薯湯圓



**材料：**(一)馬鈴薯五兩、太白粉二、五兩。  
(二)香菇三朵、絞肉三兩、冬蝦一兩、小蝦米一兩、蔥二支。  
(三)小白菜二棵、芹菜一支、香菜少許。  
**調味料：**鹽、味精、黑胡椒粉少許。  
**作法：**1.馬鈴薯煮熟去皮後搗泥加入太白粉、水少許搓成小圓球入滾水中煮熟撈起備用。  
2.小白菜、芹菜、香菜洗淨，分別切段、切珠。  
3.將材料(二)入油鍋中爆香，加水煮滾放入小湯圓、調味料及(三)料即可。

## 一口薯糰



**材料：**(一)馬鈴薯五兩、太白粉二、五兩。  
(二)紅蔥頭二兩、香菇二朵、絞肉三兩、冬蝦一兩、蘿蔔乾三兩。  
(三)粽葉十五片。  
**調味料：**鹽、味精、黑胡椒粉少許。  
**作法：**1.馬鈴薯煮熟去皮後搗泥加入太白粉、水少許揉成糰狀。  
2.將材料入油鍋中爆香放涼，再置入麵糰中拌勻。  
3.麵糰搓揉分成十五等份，以粽葉包成小粽子入蒸鍋中蒸約十分鐘即可。

## 新知專欄

# 馬鈴薯的小常識

文·圖／編輯室

**學名：***Solanum tuberosum L.*

**特徵：**屬於茄科，茄屬。多年生草本；地下莖塊狀、扁球狀或矩圓狀，全株有微毛。單數羽狀複葉，小葉常大小相間，人者長約六公分，小者不到一公分；夏至秋季開花，繖房花序頂生或側生；花冠輪形，白色或淡紫色，雄蕊五枚；漿果圓形。別稱洋芋、荷蘭薯等。

**重要性：**馬鈴薯在世界糧食作物生產中無論總產量和栽培面積均僅次於小麥、水稻和大麥，為世界第四大作物。馬鈴薯含豐富蛋白質及熱量，歐美許多國家均以之為主食。

**馬** 薯原產於南美洲秘魯及玻利維亞的安底斯山區，是茄科茄屬的一年生草本植物，也是世界

最重要的高產作物，適應性廣，生產遍及各地及不同氣候區，在正常條件下，其單位面積和單位時間內平均乾物質產量及蛋白質生產，高於其他任何作物，而特別可貴的是它營養豐富，可以糧、菜兼用，所含蛋白質優於大豆蛋白質，比美牛奶，一個一百公克煮熟的薯球可供給成人一天所需的半量維他命C，此外它還提供礦物質、維他命B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>及菸鹼酸，所含熱量卻遠低於同量的白米飯。除供應食用，馬鈴薯可作釀造原料，蒸餾成酒，製成澱粉，也可加工成染料，甚至轉變成汽車用燃料。

西元一六五〇年台灣已見有馬鈴薯，但栽培約始於一九一四年，到一九二八年才有正確統計數字出現，現在每年栽培近二、〇〇〇公頃，主要集中在台中縣、雲林縣、嘉義縣的幾個鄉鎮，做為蔬菜及休閒食品用；而在中國大陸栽培則遍及各地，其中八五%以上分佈於西南高山區(四川、雲南、貴州)，東北部(黑龍江、內蒙、吉林、遼寧)和黃土高原(山西、陝西、甘肅)，既供糧用又是冬春淡季主要蔬菜。