



臺中區農情月刊

發行所：行政院農業委員會臺中區農業改良場／發行人：陳榮五／總編輯：高德錚／主編：曾怡蓉／地址：彰化縣大村鄉田洋村松槐路370號／總機：04-8523101／網址：http://www.tdais.gov.tw／電子郵件：tfc@tdais.gov.tw
印刷設計：財政部印刷廠／統一編號：57206903 工本費／每份5元／農民服務專線：04-8532993／傳真：04-8524784



第一三〇期

中華民國九十九年六月一日發行

本期 要目

- 本場訂於6月18~19日舉辦「試驗研究暨推廣成果發表系列活動」歡迎各界踴躍參加.....推廣活動專欄
- 鮮食葡萄批發市場交易行情報導.....新知專欄
- 有機甜瓜栽培技術.....新知專欄
- 甜柿桔腎紋介殼蟲之發生與防治.....新知專欄
- 莢想麴.....故事料理專欄



國內郵資已付
彰化郵局許可證
彰化字第442號
無法投遞請退回

局版台省誌字第1048號·台灣郵政台字第1412號執照登記為雜誌交寄

推廣活動專欄

本場訂於6月18~19日舉辦

「試驗研究暨推廣成果發表系列活動」 歡迎各界踴躍參加

文/圖 張惠真

為展示近年來行政院農業委員會臺中區農業改良場全體同仁奮力進行農業試驗研究暨推廣工作之成果，本場特於6月18~19日假彰化縣大村鄉田洋村松槐路370號之場區，辦理「試驗研究暨推廣成果發表」系列活動，歡迎各界踴躍參加共襄盛舉。

本場位居大村鄉，負責台中縣（市）、彰化縣、南投縣等地區之農業試驗研究與推廣任務，在陳場長榮五帶領堅強的技術團隊共同努力下，服務轄區內之農民與廣大消費者，近年來有亮麗的成績，例如新品種育成42項、新產品開發34項、新技術應用21項，對於農業技術與推廣工作，不論是合理化施肥、微生物肥料、園藝治療、保健植物引種與應用、生物技術、安全農業、農業逆境調適及遠距應用、農業政策推廣及國際農業合作推廣都有良好績效。為讓農業界朋友及一般消費者分享這些成果，這次辦理的系列活動包括合理化施肥技術發表會、試驗研究暨推廣成果發表會、試驗研究及推廣成果展示、優質農產品展售會、農產品創意組合包裝禮盒展示、農技教學活動、DIY活動等等（活動時間及內容如下表）。

除了系列活動外，本場試驗田區規劃標示完善，更有多處配合園藝治療設計環境優美區域，歡迎大家一起來本場參觀、選購、體驗及分享各項試驗研究推廣成果。



本場規劃整齊之試驗田區

活動時間及內容

| 時間 | 活動內容 | | 活動地點 |
|----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| | 6月18日(星期五) | 6月19日(星期六) | |
| 09:00-12:10 | 合理化施肥技術發表會 | 頒獎及農技教學活動 | 行政大樓2樓大禮堂 |
| 13:30-17:30 | 試驗研究暨推廣成果發表會 | | 行政大樓2樓大禮堂 |
| 09:00-17:00 | 試驗研究及推廣成果展示 | 試驗研究及推廣成果展示 | 行政大樓、農機工廠及試驗田 |
| | 優質農產品展售會 | 優質農產品展售會 | 場區 |
| | 農產品創意組合包裝禮盒展示 | 農產品創意組合包裝禮盒展示 | 推廣大樓前草坪 |
| 09:30-12:00 14:00-16:30 | DIY 活 動 | 葡萄酒釀造 | 推廣大樓前草坪 |
| | | 三角飯糰 | |
| | | 小盆栽種子綠森林 | |
| | | 廚餘堆肥 | |



本場配合農作物改良建立之溫網室



園藝治療區綠意盎然



試驗田區農路綠美化

新 知 專 欄

鮮食葡萄批發市場交易行情報導

文/陳世芳

葡萄是台中地區經濟果樹之一，97年農業統計年報顯示臺灣葡萄種植面積有3,266公頃，產量84,656公噸，近五年來面積變動不大，97年只較93年微增17公頃，但每公頃產量卻從93年之31,246公斤減少至97年只有26,191公斤，顯示果農逐漸重視品質而非求量多。主要產地為彰化縣1,458公頃，其次是台中縣702公頃，南投縣588公頃，台中地區共有2,748公頃占全國84%。近年來輔導優質供果園措施，果園良果率提高，並推動設施栽培及改善修剪技術，調整產期。

鮮食葡萄以內銷為主外銷為輔，銷售方式多元化，產地販運商、委託行口代賣居多，宅配直銷也日漸增加，及一部分外銷日本及東南亞。在98年透過果菜批發市場共同運銷佔總生產量僅約19.6%，葡萄之價格由供需及品質決定，由於鮮食葡萄之生產有明顯之季節性，3-5月為早春設施葡萄，正產期集中6-8月之夏果、12-1月為冬果產期，果農

建立品牌直銷之葡萄品質都需特選，經過共同運銷拍賣之品級則依果菜批發市場之要求，分為特、優、良或大、中、小之等級。查詢94年至98年農產品批發市場交易行情，據以分析近五年各品種、各市場之交易量與交易價格變化，各品種以巨峰葡萄為主，交易量穩定維持在10,574.4-12,347.4公噸之間，以及少量的義大利、無子、蜜紅葡萄，而批發市場以議價交易的進口葡萄，98年交易量有4,153.8公噸，約佔當年進口量20,310公噸之20.5%，進口葡萄之交易量近五年呈逐年遞減現象，98年較94年減少37.5%，而交易價格卻逐年攀升，國產葡萄近五年平均價格以無子葡萄最佳51.52元/kg，第二是巨峰44.62元/kg，第三是義大利43.82元/kg，而蜜紅因96年交易量少品質差，當年平均價格只有3元/kg，致使五年平均價格居各品種之末(表1)。

表1.94-98年各品種葡萄批發市場交易量與平均價格

單位: 公噸, 元/kg

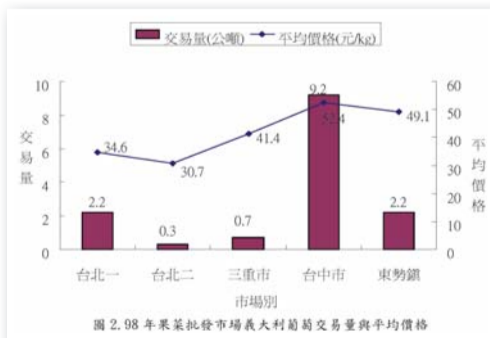
| 品種 | 94年 | | 95年 | | 96年 | | 97年 | | 98年 | | 五年平均價格 |
|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|------|--------|
| | 交易量 | 平均價格 | 交易量 | 平均價格 | 交易量 | 平均價格 | 交易量 | 平均價格 | 交易量 | 平均價格 | |
| 巨峰 | 12136.3 | 40.2 | 10574.4 | 42.6 | 11499.5 | 42.3 | 11550.8 | 48.2 | 12347.4 | 49.8 | 44.62 |
| 義大利 | 57.9 | 38.9 | 40.5 | 41.8 | 22.1 | 43.8 | 17.3 | 46.3 | 14.6 | 48.3 | 43.82 |
| 無子 | 2.2 | 83.1 | 1.5 | 54.5 | 1.5 | 42.1 | 0.2 | 50 | 0.6 | 27.9 | 51.52 |
| 蜜紅 | 0.8 | 32.5 | 0.8 | 79.7 | 0.4 | 3 | 0.3 | 36.5 | 0.3 | 32 | 36.74 |
| 無子進口 | 0 | 0 | 0.01 | 66.7 | 0 | 0 | 87.3 | 62.7 | 172.2 | 73.6 | 40.6 |
| 進口 | 6374.2 | 53 | 4831.5 | 57.2 | 4428.4 | 68.4 | 4191.5 | 72.1 | 3981.6 | 71.3 | 64.4 |

資料來源：農委會農產品交易行情站

分析98年各批發市場每月交易量及交易價格行情，巨峰及其他進口葡萄1-12月均有交易量，巨峰葡萄夏果產期6-8月交易量超過1,500公噸，10-12月冬果產期交易量也超過1,000公噸，平均交易價格為9月59.4元/kg最高，最低為7月盛產期39元/kg (表2)。巨峰葡萄各市場別交易量以三重市果菜市場3,385公噸最多，其次是台中市果菜市場3,310公噸，分別佔總交易12,351公噸之27.4%及26.8% (圖1)，平均交易價格以台東市果菜市場10月最高價106元/kg，最低價為鳳山市果菜市場12月25.9元/kg。



義大利葡萄集中於7-9月但交易量均少於10公噸，平均交易價格以11月產期末最高55元/kg (表2)，各市場別交易量以台中市果菜市場9.2公噸最多佔總交易量14.7公噸之63% (圖2)，平均交易價格也以該市場8月55.4元/kg最高，最低價為台北市第一及三重市果菜市場2月20元/kg。



無子葡萄之交易期間只有6-7及10月，單月數量也小於0.5公噸，平均交易價格最高為10月61.4元/kg (表2)，全年只有三重市果菜市場有交易量。

蜜紅葡萄因不耐運輸，大多地產地銷，只有極少數量進入批發市場，如11月在台中市果菜市場只有0.3公噸之交易量32元/kg。

無子進口葡萄以3月、9-10月交易量較多，單月均大於20公噸，平均交易價格最高為9月87.2元/kg，較國內無子葡萄最高價格61.4元/kg多出40% (表2)。

其他品種進口葡萄以3-5月及9-10月之交易量較多，單月均大於500公噸，平均交易價格最高為9月88.5元/kg(表2)，較國內巨峰葡萄最高價

59.4元/kg多出49%。各市場別中以三重市果菜市場有1,591公噸佔總交易量3,982公噸之40%，其次有994.2公噸在台北市第一果菜市場佔25% (圖3)，平均交易價格最高為台中市果菜市場1月193元/kg，最低為三重市果菜市場5月24.5元/kg。



從各市場別之交易情形可發現國產葡萄於北、中、南部批發市場均有交易量，中北部消費地市場交易量較南部多，而進口葡萄為節省運輸成本，集中在北部消費地批發市場。

表2.98年各品種葡萄批發市場每月交易量及平均交易價格

單位：公噸,元/kg

| 月份別 | 巨峰 | 義大利 | 無子 | 蜜紅 | 無子進口 | 其他進口 |
|-----|------|-------|------|------|------|-------|
| 1月 | 交易量 | 709.1 | 0 | 0 | 3.1 | 144.6 |
| | 平均價格 | 47.5 | 0 | 0 | 54.4 | 66 |
| 2月 | 交易量 | 405.1 | 0.2 | 0 | 6.3 | 179.3 |
| | 平均價格 | 43.6 | 20 | 0 | 72.3 | 68.5 |
| 3月 | 交易量 | 222.4 | 0 | 0 | 23.8 | 549.6 |
| | 平均價格 | 49.3 | 0 | 0 | 77.9 | 67.1 |
| 4月 | 交易量 | 425.9 | 0 | 0 | 15.8 | 666 |
| | 平均價格 | 58.9 | 0 | 0 | 77 | 62.9 |
| 5月 | 交易量 | 915.9 | 0.1 | 0 | 7.1 | 525.8 |
| | 平均價格 | 58.3 | 25 | 0 | 59.9 | 55.6 |
| 6月 | 交易量 | 1731 | 0.2 | 0.2 | 2.7 | 130.6 |
| | 平均價格 | 39.6 | 36.9 | 38.2 | 48.8 | 60.7 |
| 7月 | 交易量 | 2173 | 1.6 | 0.3 | 2.2 | 60 |
| | 平均價格 | 39 | 38.8 | 10 | 40.8 | 68.4 |
| 8月 | 交易量 | 1578 | 9.7 | 0.0 | 13.7 | 178.1 |
| | 平均價格 | 50.7 | 50.3 | 18 | 68 | 78.8 |
| 9月 | 交易量 | 906 | 2.7 | 0 | 39 | 618 |
| | 平均價格 | 59.4 | 49.3 | 0 | 87.2 | 88.5 |
| 10月 | 交易量 | 1072 | 0.1 | 0.1 | 36.8 | 521.6 |
| | 平均價格 | 58.8 | 50 | 61.4 | 68.9 | 84 |
| 11月 | 交易量 | 1093 | 0.1 | 0 | 18.1 | 310 |
| | 平均價格 | 55.8 | 55 | 0 | 67.5 | 71.7 |
| 12月 | 交易量 | 1117 | 0 | 0 | 3.6 | 97.7 |
| | 平均價格 | 56.2 | 0 | 0 | 64.9 | 73.9 |

資料來源：農委會農產品交易行情站

新 知 專 欄

有機甜瓜栽培技術

文/圖 戴振洋、蔡宜峰

前言

在台灣行有機蔬菜栽培，需面對台灣氣候的高溫多濕，且適合有機栽培蔬菜種類又較少，一般以偏好葉菜類蔬菜栽培為主，消費者對有機農產品選擇相當有限，尤其在有機果菜類方面更是極為有限。因本場多年在投入有機栽培研究已有顯著之成果，為擴展有機農產品之多樣性，以朝向有機農產品精緻化及高附加價值發展，本文擬介紹本場在有機甜瓜栽培之經驗，以供農民行甜瓜有機栽培之參考。

有機甜瓜栽培管理

甜瓜可分為東方甜瓜（Oriental melon）及西方甜瓜（Western melon, 又稱洋香瓜）二大類。以有機方式栽培洋香瓜因生育中後期蔓枯病逐漸發病，植株陸續發病死亡，依目前對蔓枯病尚無有效的有機防治方法之下，以有機方式栽培洋香瓜困難度極高。因此，建議有機栽培戶不宜貿然栽培洋香瓜，如要增加栽培多樣化時，可嘗試栽培東方甜瓜，尤其是農友公司所有成的品種對病蟲為害較具抗或耐性，將可降低風險以確保未來之收益。故本文僅針對東方甜瓜有機栽培管理介紹，以下則以甜瓜代表所稱的東方甜瓜（美濃瓜）。

品種介紹

目前台灣所栽培的甜瓜品種以農友種苗公司的品種為主，近年來該公司主推的優良新品種「嘉玉」，其對蔓割病、蔓枯病等病害頗具抗性，適應性極佳。亦有些種苗公司自行培育或自國外引進之甜瓜品種也都相當優良，值得選擇試種。「嘉玉」為近年來台灣主力的設施新品種，果實近扁圓型，大小整齊，果皮銀白稍帶黃白色，果重約450~550公克；果肉淡白綠色，質地細膩甜美，糖度約在15~17%之間。

播種期

甜瓜性喜高溫，對低溫相當敏感，生長適溫以20~25℃為宜，如以露天有機栽培春作播種在3月中旬~4月上旬之間，夏作在4月中旬~5月下旬之間，隧道有機栽培者可在秋作8月上旬~9月中旬之間播種，設施有機栽培者可在冬作12月播種。惟須注意在秋冬作因氣溫較低之下，生育期明顯延長，對有機栽培者較不利。

育苗及定植

以往甜瓜亦可見直播方式，目前以穴盤育苗方式為主，如自行育苗以60~70格穴盤為宜。因甜瓜幼苗生育極易衰弱老化，老化苗不宜再定植，切記夏季高溫期不宜超過3週苗齡，冬季則不宜超過4週苗齡為原則，在適宜期間內應儘速定植完畢。甜瓜行距單行植以120cm，雙行植180cm為宜，設施直立栽培者可雙行三角方式定植，株距採雙蔓整枝以60cm為宜。

施肥

甜瓜瓜果品質與施肥管理有密切關係，有機栽培甜瓜肥料建議用量每公頃施用生物性有機堆肥15公噸，生物性堆肥為本場研發之牛糞、金針菇廢木屑及木黴菌經由堆肥化製成，為方便農民使用，本場已將此技術移轉福壽公司生產，商品名稱為大自然基肥。追肥可用本場研發木黴菌液肥，隨生育期間將木黴菌液肥100-200倍水稀釋液，以滴管灌溉方式進行補充肥料，待幼瓜著果之後，應再配合木黴菌液肥200倍，進行2-3次葉面施肥(10 t/ha)即可。

栽培方式

建議有機甜瓜栽培方式以設施栽培為佳。一般而言，露天栽培管理屬於較粗放型栽培，因著果位置及果實發育並不一致，因此果實大小不一，品質較參差不齊，售價也不易提高。雖然設施造價成本較高，但考量有機栽培病蟲害防治不易，利用設施可達到部分保護，降低栽培時面臨的許多風險。

摘心及整枝

甜瓜有機栽培者以雙蔓整枝法（孫蔓留果整枝法），其方式為在母蔓4~5葉時摘心，待母蔓葉腋間之子蔓發生，選留生育強健子蔓2條，將子蔓在第6節內發生之孫蔓均應及早摘除，以留第7~11節起所發生之

孫蔓，留果之孫蔓留2葉摘心，待子蔓生長至第22~25葉時再摘心，高節位（18節以上）孫蔓任其生長，抑制結果期植株過於旺盛。

著果及留果

甜瓜兩性花與雌雄異花同株，如為設施栽培者，於開花前三日將授粉蜂箱移入設施內，每分地以3片裝的蜂箱1箱即可，授粉期為5~7天。若蜂群活動力較弱之連續陰雨天或夏季高溫期，或如不採用蜜蜂協助授粉，則必須行人工授粉，建議以上午9~11點進行授粉，其著果的效果較好。直立式栽培者應待坐果穩定後，每結果蔓才可挑選健壯幼果1果留下，避免過早摘除幼果，以免日後該果發生裂果，無果可收的情況發生，雙蔓整枝方式每株以留2果為原則。

病蟲害防治

依據台灣甜瓜病蟲害發生情況之調查，甜瓜主要病害有立枯病（苗枯病）、病毒性病害、細菌性果斑病、白粉病、露菌病、蔓枯病、黑點根腐病等。設施內栽培，則以毒素病、露菌病、白粉病的發生較為嚴重。主要蟲害有蚜蟲（棉蚜）、南黃薊馬、番茄斑潛蠅、銀葉粉蝨、瓜實蠅等。台灣甜瓜的品種相當優良，對蔓割病、蔓枯病等病害頗具抗性，是有機栽培不錯的選擇。有機防治可利用黃色黏板誘引，草蛉捕食，夏油500-1,000倍防治，適度修剪、除葉等方式，防治蚜蟲類、潛蠅類、粉蝨類等害蟲。另以夏油500-1,000倍或亞磷酸（使用前事先申請）500-1,000倍防治白粉病及疫病。其餘可參考農業藥物毒物試驗所網頁（<http://www.tactri.gov.tw>）之植物保護資訊所推薦之有機防治方式，加以審慎用藥。

採收及分級

一般甜瓜品種的採收適期，在2~8月約於開花後28~32天之間，秋冬季則延至33~40天之間則可採收。或可依據果皮呈現固有有色澤且散發出芳香氣味加以判斷，如「嘉玉」品種果皮由淡綠色轉為雪白色時，果實尚未充分成熟，應待皮色變為淡黃色實為適收期，避免過早採收，以免影響品質。其中甜度13~15° Brix之間，才能符合高品質甜瓜的要求，市場價格勢必也較高。

結語

依據本場多年栽培經驗，設施直立式栽培有機甜瓜每粒果重350-450公克，且甜度在13.0° Brix以上。就品質要求上，已符合國產優良品牌蔬果之香瓜品項A級品質規格標準。因此，建議有機栽培農戶如要增加栽培多樣化時，可嘗試栽培甜瓜，應用設施栽培配合補充有機液肥方式生產，藉由較高栽培技術，區隔目前有機市場以葉菜為主力，以提供有機瓜果類-甜瓜，增加消費者對有機農產品之選擇，相信消費者也樂於付出更多的金錢，期能創造有機農民最大的利潤，確保其收益。



新知專欄

甜柿桔臀紋粉介殼蟲之發生與防治

文/圖 葉士財

為害狀：在7~8月後至採收前，成、若蟲群棲果實及萼片上刺吸為害，亦為害枝條、葉背及嫩芽，並分泌蜜露誘致煤煙病，沾染枝葉及果實，嚴重影響果實品質及光合作用，本蟲害能與螞蟻共棲生活，致使田間作業受到影響。一般以陰濕和通風不良處為害較嚴重，被害枝葉萎縮或枯死，果實提早脫落於套袋中，往往造成施藥不易。

學名：*Planococcus citri* Risso, 1813

英名：Citrus Mealybug

別名：柑桔刺粉蚧、柑桔粉介殼蟲、柑桔粉蚧、紫蘇粉蚧、橘粉介殼蟲。

分類地位：

Kingdom Animalia 動物界

Phylum Arthropoda 節肢動物門

Class Insecta 昆蟲綱

Order Hemiptera 半翅目

Family Pseudococcidae 粉介殼蟲科

Genus *Planococcus*

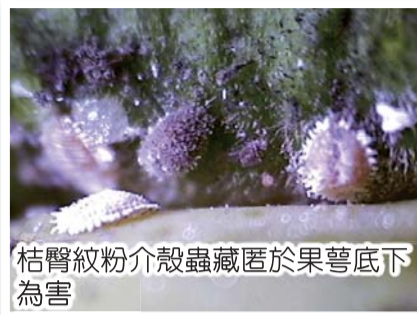
分布：台灣、中國、巴布新幾內亞、日本、印度、西太平洋群島、西印度群島、東南亞、非洲、南亞、南美洲、玻利維亞、美國、香港、夏威夷、泰國、琉球、斐濟、斯里蘭卡、菲律賓、歐洲、澳洲、韓國。

其他寄主植物：十字景天、山黃皮、天堂鳥、巴豆類、巴拿馬草、月桔、木槽、水筆仔、仙丹花、可可樹、百香果、竹芋屬、艾納香、血桐、君子蘭、含笑花、牡丹、咖啡、孤挺花、波斯菊、波羅蜜、泡桐、芙蓉、芭蕉屬、奎寧、番石榴、番荔枝、荔枝、龍眼、柑桔、柚木、相思樹、胡枝子屬、香蕉、桑、茶、茶花、馬鈴薯、常春藤、梨、脫通木、魚藤、棕櫚、棉、絲瓜、華北檉柳、菊花、黃皮、楊桃、落地生根、酪梨、鳳仙花、鳳梨、蓮草、檬果、麵包樹、囊萼花、變葉木等。

生物學特性：周年皆可發生，春、秋兩季較嚴重，一年發生6~7代，完成一世代，約需26~55日。雄成蟲暗褐色，體長約0.88×0.23mm，具觸角9節、複眼及翅一對，翅白色透

明，後翅退化成平均棍，口器退化不取食，平均壽命在3~5天。雌成蟲無翅橢圓形，觸角8節，蟲體為橙色至深褐色，長約1.24~3.5mm，具明顯體節被覆白色粉末狀臘質，四周較長且厚，蟲體側面有18對白色蠟毛，以末端一對最長。雌成蟲分泌白色棉絮狀具蠟質卵囊，並於卵囊內產卵，約100~500粒卵，卵長0.3mm，約2~8天後孵化，孵化後若蟲黃色，若蟲有3齡，體長1.1mm，此時周緣的18對蠟絲已形成，觸角7節，經3次脫皮而變為成蟲。雄蛹長約1.2mm，橙色。

天敵：二星小黑瓢蟲(*Scymnus (Nephus) ryuguus* Kamiya)、蒙氏瓢蟲(*Cryptolaemus montrouzieri* Malsant)、廣角跳小蜂(*Anagyrus sawadai* Ishii)。



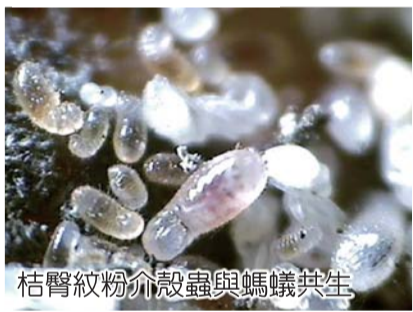
桔臀紋粉介殼蟲藏匿於果萼底下為害



桔臀紋粉介殼蟲為害果實



桔臀紋粉介殼蟲



桔臀紋粉介殼蟲與螞蟻共生

表一、甜柿生育期及病蟲害防治

| 生育月份 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
|------|-----|---|---|-----|---|---|-----|---|---|-------|----|----|-------|
| 生育期 | 休眠期 | | | | | | | | | | | | |
| | 萌芽期 | | | 開花期 | | | 幼果期 | | | 果實肥大期 | | | 果實採收期 |
| 粉介殼蟲 | ★ | | | | | | | | | | | | |

★：施藥防治

防治方法：

- 1.勿增施氮肥，應均衡使用磷鉀肥，以強健樹勢。
- 2.田間清潔衛生，以清除田間枯枝、落葉及落果以減少感染源。
- 3.可選下列藥劑防治：

| 藥劑名稱 | 每公頃每次用藥量 | 稀釋倍數(倍) | 施藥方法 | 注意事項 |
|-------------|------------|---------|--------------------------|------------|
| 百利普芬 11% EC | 0.75-1.0公升 | 1,500 | 害蟲發生時施藥，每隔7天再施藥1次，共施藥2次。 | 採收前6天停止施藥。 |
| 馬拉松 50% EC | 1.5-2.0公升 | 800 | 害蟲發生時施藥，每隔7天再施藥1次，共施藥2次。 | 採收前8天停止施藥。 |

故事料理專欄

菱想麩

故事料理系列--6

社頭鄉農會仁雅村家政班 林麗花

故事內容：

秋季雨後的下午，潮溼悶熱籠罩著病癒的我；好些天了我胃口極差，即使潤滑口的黑糖粉圓咀嚼之下，總覺得少了些什麼？媽媽還特地買了我最喜歡的木瓜牛奶，也應付式的只喝了半杯，就讓人意興闌珊，已經好幾天了除了吃藥打針，幾乎沒有進食的我，更顯得消瘦憔悴，讓媽媽看了心裡頭好生不捨，真所謂天下父母心啊！

混沌中我矇了一下，似乎聞到了酒釀紅麩的香味，濃郁的酒香摻雜了微酸微甜的氣味真是令人食指大動；挺身坐了起來，耳邊就傳來媽媽每次煮好飯菜的吆喝聲「吃飯了！」拖著沉重的腳步走到飯桌前，瞧見老爸詭譎的笑容，似乎已經知道這嘴饞的女兒，經不起香氣的誘惑，忽然間肚子咕嚕嚕一聲，逗得全家都笑了，胖胖的二姐笑著說：「快來吃飯吧！像你這種減肥方式，胖死我、我也不玩。」「噢！這道紅麩蒜肉今天怎麼多了好幾雙美人腿啊！」幫著作飯的大嫂刻意的說著：「媽知道你喜歡紅麩的味道，就特地煮了紅麩蒜肉，但肉太多你又嫌太油，加了茭白筍是否有青脆爽口的感覺呢？」已經扒了半碗飯的我，霎時心裡湧起一股暖流，望著老媽慈祥的臉龐，真令人動容。

還記得初嫁當家主廚時，每當拿著鍋鏟就想起老媽的愛心拿手好菜，還特地請她傳授紅麩的作法，紅麩俗稱紅糟，以圓糯米煮熟置涼，再加入預先浸泡酒2-3天的紅殼攪拌均勻，放入甕中密封二至三天待發

「故事料理」

食物不僅供我們飽腹、提供營養，共享食物更是人與人心靈交流最快的方法。在我們成長過程，有許多料理是扮演著傳遞親情間微妙關係的角色，離開家鄉的遊子，會想起小時候阿嬤或媽媽的一道菜，或特殊地方小吃，或配合當地特殊節日、時令、民俗人文、歷史之特有的飲食。外來遊客亦可以感情、情緒去感受食物，藉由食物認識許多地方的風土人情。

因此，本場在98年度辦理「故事料理」徵文比賽，作者以料理為主題，寫出一道菜背後之動人的故事，共評選16項優勝作品，將在本年度陸續刊登，與大家分享有故事有感情的料理。

醇，再加入料理米酒，即完成我心中最美味的酒釀紅麩。

距今已有二十幾年了，每當茭白筍的季節，那種令人遐想的好滋味，就會讓我想起媽媽的笑容，母女心靈交流的樂音正是一首令人纏綿悱惻、流連忘返的世紀「交響曲」啊！

材 料：茭白筍500公克、青蒜100克、紅麩肉150公克

調味料：油1大匙、紅麩2大匙、冰糖1小匙、米酒1小匙

- 作 法：**
- 1.起油鍋加入紅麩、紅麩肉爆香再加入冰糖及適量水炒至五分熟。
 - 2.放入茭白筍拌炒約3分後，再加入青蒜炒熟，米酒嗆鍋邊即可起鍋。

