

跨世紀台北市農業發展—— 策略產業之生產輔導

■張榮如

如何讓台北市珍貴有限的農地資源除了提供青山綠水的休閒功能外，又能穩固當地農民合理的收益，以及生產符合市民要求的農產品，一直是台北市農業輔導的重要方向。有鑑於此，本場受邀參與台北市農業產業規劃與生產輔導。策略性產業計畫乃結合產、官、學三方面的學識與專長，期使台北市寶貴的農地生產安全、無農藥污染、高品質且經濟價值高、競爭力強、適宜台北市栽植，並具地方特色的作物給予農民選擇栽植。並推廣都市農業，例如有機蔬菜、保健作物及觀賞花卉與綠化植物等。

依上述目標，本場投入多位研究人員參與，首先收集山藥、枸杞、白、紅鳳菜、甘藷葉、水田芥、馬齒莧、車前草、雷公根、薄荷、仙草、魚腥草、落耆及山芹菜等 14 種具有發展潛力的作物，作栽植及調查。設置示範圃，同時由中華生藥科技發展協會楊玲玲教授進行各種作物的毒理及肝腎功能試驗。評估優先發展順序，作為策略性作物。針對市場及生產效益，規劃健康、安全的山藥為第一優先的作物，收集 14 個山藥品種作試種與觀察。

山藥的地下莖塊，營養豐富，含澱粉、特殊水溶性蛋白黏質物，維生素 B₁、B₂、C、K、葡萄糖、氨基酸、尿囊素等。可健

胃、補虛羸、益腎氣、潤皮毛、除寒熱邪氣，久服耳聰目明，可預防糖尿病、高血壓，增強身體免疫功能，養顏美容，是優良的保健食品。

適合陽明山地區栽培的山藥品種有陽明山長藷、陽明山寸藷、陽明山紅皮藷，其品系內變異仍很大，應進一步純化，有些具有優良的抗氧化性，不易褐化，很適合生食。山藥喜土壤肥沃、排水良好的壤土，pH6.5～7.5 為宜，陽明山地區之火山岩，土質優良排水好，正符合此條件，故可發展此為具地方特色的作物。台北環亞大飯店的主廚吳烈慶先生還特別設計了 20 道山藥料理，桃園場已配合製成食譜，健康可口，做法容易，居家宴客即可料理，如山藥枸杞、山藥芹菜雞絲、咖哩山藥雞飯、山藥排骨湯... 等。

第二年繼續針對山藥作進一步試驗，為改善藷底的形狀及皮色，以不同栽培介質，如鋸木屑、碳化稻殼、稻殼及桃改一號栽培介質等處理，採斜置與直立塑膠管栽培比較，期能找出最佳的栽培方法，同時對北部地區明確具有發展潛力的作物，作生育特性及產量調查，詳盡評估其潛力，並編印栽培手冊，內容包括前述 14 種作物栽培要點，並附家常料理法及楊玲玲教授設計的夏日養

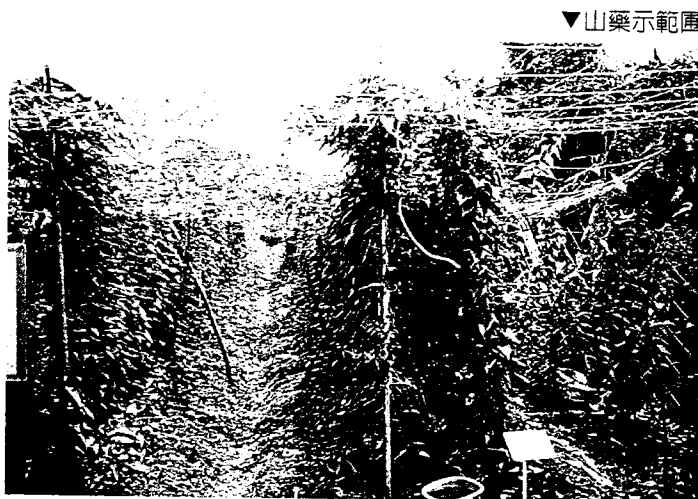
生膳食：清心去火食膳：枸杞葉炒肉絲、枸杞炒春筍。夏日芳香舒暢青草茶：爽喉芳香茶：以魚腥草及薄荷為材料，可預防咳嗽及扁桃腺發炎；抗暑熱瀉痢茶：以車前草及薄荷草為材料，可預防腹瀉；清熱、消炎、利尿茶：以車前草、魚腥草及薄荷草為材料，預防尿道發炎。辦理生產技術觀摩與品嚐會，使農民與消費者有更深的瞭解與體驗。

透過栽培管理技術的輔導，為農民建立生產高品質產品的生產模式，並推廣都市農業，使部分有興趣的市民亦可選擇種植適合於家庭園藝的作物、蔬菜及花卉，以綠化美化家園，淨化空氣，吃到自己種的有機安全蔬菜，達到增進市民健康、提高農民收益的目的。■

◀ 陽明山長形山藥



▼ 山藥示範園



◀ 舉辦策略性作物觀摩會



▼ 環亞大飯店吳烈慶設計
山藥芹菜雞絲





▲葉用枸杞



▲馬齒莧



▲山芹菜



▲車前草



▲紅鳳菜



▲白鳳菜



▲路蒿



▲九層塔