



桃場旬訊

第248期

編輯單位：農業推廣中心

中華民國85年4月11日

業務會議

☆4月10日，張場長赴農林廳出席「一九九六中琉農林水產會議籌備事宜」會議。

☆4月9日，有關本區及全省性的兩項重要會議在本場召開。一是「成立北區有機農業產銷協會

籌備委員會第二次座談會」；二是商討第四次「輔導有機農業經營產品展示展售活動」有關事宜。會議由農林廳呂科長德仁與本場張場長共同主持。

「大台北筍之頌」活動

本場辦理八十五年度原住民產業「大台北筍之頌展示展售活動」，於4月13日至14日兩天，在台北市建國花市及台糖大樓前廣場舉行。

活動內容分別為成果展示、成果展售、竹品加工展售、手工藝品展售、桂竹筍品嚐、筍類大餐展示。其中「桂竹筍品嚐」、「筍類大餐」最引人矚目。在展示台展出的桂筍食譜有沙拉桂筍、肉絲炒筍絲、紅燒桂筍、桂筍福菜、桂筍羹、筍絲豬腿包、桂筍土雞湯、竹筒飯等8道。提供

現場品嚐的，雖然只有「竹筒飯」、「桂筍福菜」兩道飯菜，不過就已經讓品嚐的人潮擠得不亦樂乎。兩天中來參觀的人數共計約一萬九千多人；各展售區的營業額共計約八十多萬元。

本次活動系由行政院農委會輔導，主管單位是台灣省原住民行政局與台灣省農會；整個活動的主角是大湖地區農會（泰安鄉錦水村蔬菜班）、橫山地區農會、南庄鄉農會、獅潭鄉農會、烏來鄉公所、頭城鎮農會、竹崎鄉農會、光豐地區農會等8單位。

有機蔬菜栽培受重視 華視「早安今天」製作

由本場輔導大溪農友胡阿錦栽培的「有機蔬菜、竹筍」非常成功，華視「早安今天」節目執行製作郭漪茹小姐，於4月5日上午來本場訪問張場長。張場長親自為郭小姐詳細說明有機蔬菜的特點和發展趨勢。下午由土壤肥料研究室徐助研員華盛陪同郭小姐前往大溪，在現場拍攝有機蔬

菜栽培技術單元，預定於4月17日、19日兩天上午8時45分的「早安今天」節目中播出。

本節目主要內容為介紹有機堆肥製作及天然植物製劑防治病蟲害方法，目前推展有機農業所遭遇到的一些困難，以及有機農業產品之認證、產銷等問題。

農友信箱

南投縣信義鄉明德村農友許家嘉來信詢問有關薑的栽培、品種、加工等問題：

(一) 藜荷科的薑為何不宜連作？

(二) 何處可得到「竹仔薑」、廣東大薑以及「花薑」的繁殖體？若無法取得，請寄圖片及各品種的簡介。

(三) 為何薑在生育期間，離開土壤(繼續供給水分)就會死亡，即使定植了，也是如此？

(四) 薑的採收，除人工採收外

，可否行機械採收？

(五) 薑如何加工？有那些加工品？

本場蔬菜研究室與園產品加工研究室答覆如下：

(一) 因薑易罹患軟腐病及根瘤線蟲，這兩種病害能較長期潛伏於土壤中，因此不宜連作，而應實施三至五年之連作。

(二) 本省薑主要產期及產區為：「粉薑」(俗稱「竹薑」)之產期為五至十月，其產區為南投縣中寮、名間及宜蘭；另於一月至

六月產期之栽培區為台北縣三峽，苗栗縣大湖與三義，嘉義縣阿里山與吳鳳，台東縣太麻里、知本、卑南及長濱等鄉鎮。

本省主要栽培品種：

☆竹薑：又名「粉薑」，株形較高，分蘖最盛，早生，塊莖形細長而小，節間較長，芽紅色，肉淡黃色，纖維較多，辛味較強，以採收老薑為主。

☆廣東薑：別名「大冇」，又分為「肉薑」、「月桃薑」等。株形中等，葉大，分蘖較多，較晚生，塊莖較肥大，辛味中等，產量多。除生食外，適宜加工製成糖薑及鹽薑。

☆生薑薑：別名「南洋薑」，改良薑。株形較矮而開廣，分蘖較少，葉色較淡，塊莖短而肥大

，肉黃色，多纖維，辛味較弱。

薑的繁殖體請洽台東區農業改良場。地址：台東市中華路一段675號，電話：(089)325110轉271。

(三)薑為淺根性作物，吸收水分、肥料能力較弱；且葉面保護組織不發達，水份蒸發快；同時也因傷口易使病原菌侵入而死亡。

(四)目前尚無採收薑的機械。

(五)薑之加工，仍以嫩薑醃漬產品為主，另有薑粉產品。

嫩薑之原料選擇以纖維少者為佳。加工時先以鹽脫水去辛，再加各種調配料醃漬而成。若以常溫殺菌包裝，則浸漬液需調為酸性。

來賓參觀

4月2日，新屋鄉公所率農友30人來本場參觀試驗田區，由農

業推廣中心接待。

