

我在山坡地種植金針菜！

金針菜又名黃花菜，為百合科植物。除少數做為鮮蔬菜外，大部分均製成金針乾，以供應全年之需。我栽培金針菜已有多年，願將所得經驗奉獻給諸位農友，以供參考：

品 種

據我所知有下列七品種：(一)黃花黃蕊種，(二)黃花黑蕊種，(三)橙紅種，(四)大葉種，(五)小葉種，(六)尖葉種，(七)南洋種。本省只有橙紅種和大葉種及南洋種。

據我試植觀察結果；大葉種：因為花蕾較短，品質亦稍差，而且植株對病害抵抗力很弱。南洋種：因其花蕾的花瓣太多，約十八片左右，花蕾過於肥大，乾燥甚困難，而且植株分蘖少，產量也較低，由於花瓣多，開花時鮮艷逼人，一般人都種植供作觀賞。因此這兩品種自無栽培營利價值。橙紅種：也就是全省各地栽培面積最廣，而且產量較豐的本省產金針的代表品種。

氣候土壤

金針菜除在瘠薄的紅色重黏土發育較差外，似不甚選擇土質，然以富含腐植質的沙質壤土或壤土為最佳。但對於海拔高度、雨量、氣溫和日照時數甚為敏感和重要。

按本地(太麻里鄉金針山)的栽培實驗，顯示以海拔七〇〇至一〇〇〇公尺之間為最適合，低於此者，開花成積較差，甚至全不開花。高於一〇〇〇至一、三〇〇公尺時，雖然開花性甚佳，但是植株的發育較差，而且分蘖亦較慢。

金針菜性喜濕潤，以全年平均雨

量三、〇〇〇公厘以上地帶為最合適，如年平均雨量在二、〇〇〇公厘以下，收量就會減產幾成。

本地的全年平均氣溫是攝氏十九度左右，對金針植株發育良好，且開花性亦甚佳。

金針菜對日照時數亦有密切的關係，不宜太長但也不能過短。就本地而言，全年平均日照時數是約三至四小時。我曾就省內其他各栽培地區作過比較，發現地質及環境的適應度和產量均不及太麻里鄉金針山。

太麻里鄉原來是沒有「金針山」這名字的，因為該地區的高度、雨量、氣溫以及日照時間，這些自然條件都甚符合金針菜的栽培，栽培者多，產量甚豐富，因此而得名。

栽 植

金針栽植的方式可作單行式的種植法，亦可做雙行式，更有三行式者，通常以雙行式種植的人較多也較為理想。種植時沿着山坡地的水平線進行，行距尺半(台尺)，而上兩行與下兩行的中心距離為三尺半，此用做日後採摘金針花蕾時的通道。

每甲地所需株苗六萬至十萬株(每株一角)。因為東部的山坡地表面均含有相當豐富的腐植質，因此種植前無需另施堆肥做基肥。我曾做過試植，以三株(地下莖部相連者)為一穴，經過八個月的發育，結果長出三十支的分蘗來。

栽植時期：就本地(台東太麻里)的氣候，全年都可種植。

管 理

金針菜種植後兩年就能成園，管理很簡單，若選擇栽培的土壤、環境適宜，每年只需做二至三次的除草即可。金針菜的病害很少，但是開花時的末期，小部分花莖上有時會發生蚜虫，用低毒性農藥一噴就可防治。

施 肥

可視金針菜植株發育情形而定，以有機質肥料為佳，施肥時期為金針菜冬眠將甦醒之前，即元月，以條施或穴施法為佳。如用化學肥料，須以氮二磷一鉀一的比例相配合，作為追肥。東部的山坡地非常肥沃，就本地的金針園來說，所施化學肥料較少，但發育情形仍很茂盛。

採 收 加 工

金針菜通常每年均在七月開始吐花穗，而到八月上旬開始採收，一直到十月為止，實際採花日數約七十天。採收時將含苞欲放的花蕾採摘起來，裝到竹製寬二尺七寸，長六尺的盛器後，再放入自製的約七尺立方大小的乾燥室內，並將通氣孔密封後加熱三十分至一小時，予以殺青，然後搬到外面曬太陽，晒至七成乾度時，用硫磺薰蒸，以增其美色，並可防霉及防蛀，然後再晒至十分乾燥後，裝入大型塑膠袋裏並密封起來待售。以上是我們平常所用的既簡單又省錢的一般乾燥法。

品 質

雖然省產金針品質外觀不及舶來品，但這是由於品種上不相同的緣故，其實吃起來味道仍大同小異。因為橙紅種花蕾的花瓣外邊雖然是黃色，但是花瓣裏面却為紅色，且花瓣很薄，在曝曬的過程或做翻晒的工作時，難免會使金針花蕾表面受到擦傷，而使本是臘黃色的花蕾上滲出黑紅色彩來，影響到色澤的美觀。

金針菜種植當年即能開花，就可有收穫，不過當年的產量不多，每甲地約可收二〇〇台斤左右。通常在金針種植當年，行與行間可以混植其他作物，以增加收益。

收 量

照本地金針農友的習慣，多喜間作當歸，每甲地可以間作當歸約四萬株，一年後約有七成的收穫率，每株以四台兩計算，即能生產七千台斤的當歸。每台斤三元五角計算，可獲二萬餘元。

金針菜成園後每甲地每年的收量，常因各人的管理不同而有差別。又山坡地坡度大小亦與產量有關，普通自一千至三千台斤(金針乾)不等，如果園地坡度不大而管理得當的話，當有三千台斤以上的收量。

諸位農友如果對金針菜的栽培尚有任何疑问，歡迎來信詢問。(台東縣太麻里鄉大王村佳奇五二號鍾奇璋)



農友經驗