生魚片少不了山葵
阿里山最適合栽培



——阿里山鐵路旁種的山葵幼苗（呂福和）——

山葵的日文名ワサビ，具有特殊香辛味，是吃生魚片不可缺少的佐料，別名山蘆、辣葵或山食菜。植物分類上屬十字花科，多年生常綠性宿根植物，吸收根肥大，圓柱形。

山葵莖高約三〇公分，地下莖簡狀，細長，葉心形肥厚，有長柄，葉緣有淺鋸齒。

山葵開白色小花，疏生，總狀花序，萼片稍直立。花瓣寬，長橢圓形。莢彎曲，線狀橢圓形。

山葵的食用部分爲地下莖及葉。民國四十一年六月，日本農學家磯博士首次自日本引進地下莖，委託台北區農業改良場，在標高六三〇公尺的陽明山湖田里試作。

可是因爲那地區的氣溫、水溫都過高，以致植株腐爛，無法栽培。

山葵性喜清冷的溪水或泉水，水溫以攝氏一〇～一三之間生育最好，品質亦優良，超過攝氏一五度即不易生長。

以台灣氣候來說，海拔三〇〇〇公尺左右可生產優良產品，所以阿里山一帶爲山葵的理想產地。

阿里山種植山葵已有十多年歷史，如能適當利用清冷的溪流或山間泉水，注意合理的管理，栽培很有前途。

——王進生

無土繁殖草皮新法

人工苔蘚與着濕劑的混合物，撒布在池水表面，然後再覆蓋一層泡沫塑膠，就成爲無土繁殖草皮的場地。草種播在上面，發芽後草根穿透了塑膠層，把下面的人工苔蘚層緊密接合在一起，就長成可供舖種的新草皮。

新法長成的草皮，厚薄均勻，不生雜草，由於重量只有普通草皮的三分之一，因此可以節省運費。這種無土草皮可以在四～五星期內長成，舖在地面上的成活時間，也比普通草皮快三倍。出品公司：Plantagenet Seeds, Ltd., Pickering, England.

——林實譯自 Newsweek, July 3, 1972

