

有三百公斤左右了。

山上的農民已經注意到這個問題，目前在提倡養豬，利用厩肥改良土地，並更新種植過久的老株。至於除草的人工問題，自從採用除草劑以後，也算解決了。暑假期中，農民雇用附近的學生幫忙採收，這是很進步的現象。

從山上用卡車搬運金針下山，既費油料，裝卸又費人工，在盛產季節中，有時來不及搬運。如果利用山勢落差，裝設運輸纜車，諒必經濟利便。可是裝置纜車的費用和設計，需要資本與專門技術，如缺少有關機構的協助，不易實現。

有一個實際的問題，就是省產品何以趕不上進口貨？可能是品種不一樣，最可能的還是加工技術。或許是製作過程關鍵所在的訣竅，在本省失傳了。

據說，金針花曬乾之後，裝入甕中，上蓋一層乾淨稻草，密封，儲存幾個月，既能增進風味，質地又變柔軟，提高商品價值不少。是否確實，有待食品加工專家研究。

金針原產我國長江流域，大陸來台的居民當中，可能有人從自幼聽聞當中，得知一

二秘訣，如能公開徵求，再經試驗機構的科學証實，自可改進加工。

這樣不斷的切實研究，一定可以使省產品勝過進口貨的。金針是我國的特產品，很值得費一點力量使它發揚光大的。

金針山也許不是正式的地名，可是到了台東，一提金針山，無人不知。郵件上收信地址寫明「台東

金針山」的，也可以毫無錯誤的送到。

你想到金針山去玩嗎？現在正是金針開花的季節。

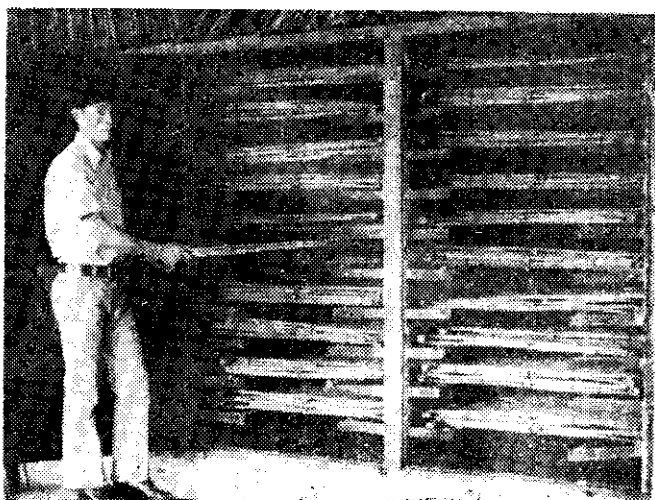
只要到太麻里鄉公所去打聽，獸醫出身的湯春森鄉長，一定會親切的為你指引。

運氣好碰到上山運金針的卡車，搭上了便車，十二公里的產業道路，很快的就到了。

要是徒步登山，不必繞車路，走羊腸小徑，可以節省三分之一的路程。山勢頗為平坦，稍有登山經驗的人，都不會覺得很費力的。

金針山上的農民，都是豪爽好客，上了山以後，無論是問路、討茶水，都會得到親切的接待。

如果攀談得投機，說不定還請你吃一頓麻油酒和金針雞呢！



利用熱空氣烘烤金針的室內裝置

• 金針新品種引種試驗 •

省產金針入口不脆，作湯易變黑色，我國大陸產的金針花筒較長，沒有變黑的缺點。據台大園藝系蔡平里教授說，可能是品種不同的關係。

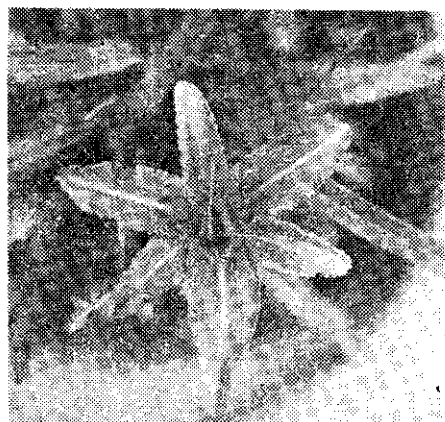
依據舊有文獻考証，大陸上的品種是 *Hemerocallis fulva* var. *fulva*，也有人說是 *H. flava* var. *minor*。

蔡教授為了確定品種，並找尋優良品種，於62年底從國外引入八個品種，進行試驗。

其中有七個品種，於63年4～5月第一次開花，今年5月第二次開花。引種第7號開出非常美麗的桔紅色重瓣花朵，可以作為切花，觀賞價值極高。蔡教授仍在積極進行觀察比較中。（美玲）



引種1號黃花種



引種2號桔紅色花