

菱角的生長期長，宜注重基肥（有機質肥料）的施用。

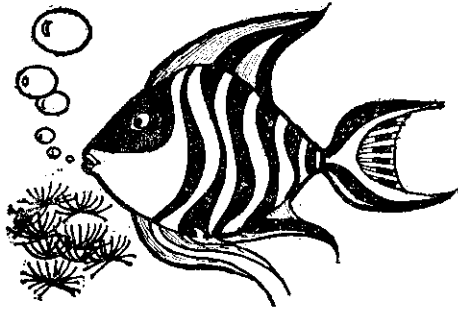
追肥是補助的手段，但在採收期為配合未成熟果的發育，每次採收後實施尿素四〇〇~五〇〇倍液，效果顯著。

②水的管理：水的管理在菱角栽培上極為重要，經常保持最少六〇公分以上水位，才能發揮基部莖節及頂部莖節的機能，水溫也不受氣溫影響，處於恒溫狀態，當可減少病害的發生，也便於菱角再收穫。

如菱角田水深低於四〇公分，在高溫時引起水溫升高，尤以滯水狀態的菱角田，往往引起浮葉腐爛，影響正常生育。

③病虫害防治：菱角生產成本較低，是由於病虫害發生少的緣故。為害較大的害虫是蚜虫，發生在聚合葉羣，不但吸收葉部的汁液，也影響着生於葉腋的花。

發生時宜噴酒馬拉松五〇〇倍液



，加用展着劑。如在池塘宜利用採收舟施藥。

此外，菱角龜仔是一種甲虫類，可在採收後噴賽文七〇〇~八〇〇倍液。

病害方面僅有腐敗病，在水不流動的池塘、沼澤地或因水質污穢而混濁的狀況下，遇高溫時藥部會引起腐敗病，應設法使水流通，同時引進清水加深水位，並噴射大生四五可濕性粉劑四〇〇~五〇〇倍液。

多種吃法

菱角的供應始期為八月下旬，因為量少，價格良好，全生產期價格很穩定，去年的批發價格每公升約一二~一五元。菱角的種仁重約五八~六〇%，外殼重約四〇~四二%，如買一公斤菱角，可吃部分約五八〇~六〇〇公克。

菱角的食法計有：

1. 取出種仁與排骨肉以一：一的比例燉成湯。

2. 豬肚（煮沸後切片）可與一二公斤菱角種仁燉成混合湯。

3. 菱角蒸熟或煮熟後，剝去外殼，加上蒜瓣和醬油的混合調味液。

4. 俟種仁煮熟後加入糖蜜食用。

5. 將煮熟的種仁加入乾龍眼肉可做成甜湯，可口味佳，營養極豐。

菱角剝殼，宜用檳榔刀片以菱角中央凹部為中心，並以斜形對角切開外殼，然後用手指剝離外殼。市場上有出售菱角種仁，無須剝殼，但買回後應立即放入冰箱（五~一〇度C）以免變質。

綠蘆筍健壯 蔬菜無殘毒

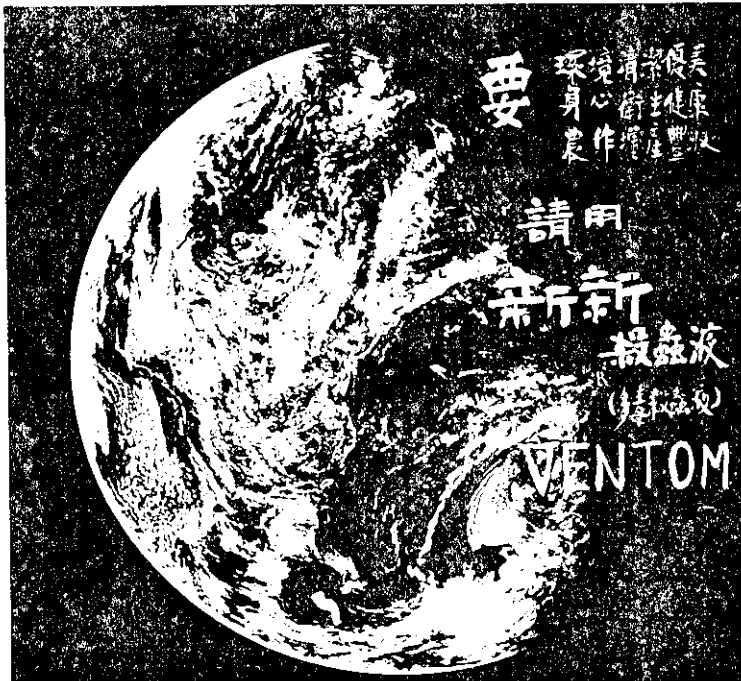
△本液劑含夜盜蟲病毒含體 POLYHEDRON OF SPODOPTERA NPV 每公撮12億個。

△本劑為微生物殺蟲劑，連續使用不發生藥害，不發生抗藥性。

△本劑對斜紋夜盜蟲特效，長期使用可使絕跡。

△本劑使用對象為蘆筍、蔬菜、菸葉、花生、甘藷、芋頭及果樹等。

農業許可證：經字製字第 2302號



裕台公司農業化工廠 彰化市中華西路一二六號

CHANG-HWA AGRICULTURE CHEMICAL WORKS DIVISION OF YU TAI INDUSTRIAL CORP.

126, CHUNG HWA WEST ROAD CHANG HWA, TAIWAN TEL: 22041, 23044