

農業信箱

四季柑粗皮

● 我栽種的四季柑，今年所結果實果皮先從下面粗起來，到了採收時，就全面都是粗皮柑。請問是何原因？如何改進？（嘉義縣竹崎鄉沙坑村30號劉武雄）

● 四季柑果實粗皮的可能原因有2：(一)銹壁蝨引起象皮病（即火燒柑）。如在適當的時候噴射“克羅華”等殺蟎劑，就不會發生或減少。

(二)果園內的水份較多時，水分附着在果實底或果實其他部分，妨害果實正常發育，致果皮油細胞受損裂開，引起粗皮。對於這一種，目前尚無好方法防治。（蔡雲鵬）

百香果不結果

● 我所種的百香果，為什麼只會開花而不結果？（台中縣潭子鄉大富村民族路3段143號呂明海）

● 百香果有兩種紫色種與黃色種。你種的可能是黃色種。

紫色種開花後，可自花授粉，天然着果率很高，可以自然結果。黃色種不能自交，必需與異株的花粉才能授粉。這種花粉在熱帶依賴一種大黑蜂或叫枯木蜂的傳授。但本省無此大黑蜂，因此必需依賴人工授粉，才可結果，但結果率仍然只有50%左右。所以凡庭園種植者，至少需種兩株，以便互相行人工授粉。（張振宙）

干貝製法

● 干貝是由何種貝類製成？製造法如何？（183—185

Soi Julalongkorn 48 Rama 4 Rd., Patoomwan, Bangkok, Thailand 謝大旺）

● 干貝也稱為江珧柱，是海扇 *Patinopecten yessoensis* (JAY)、江珧 *Atrina pectinata* (LINNÉ) 及半邊蚶 *Pecten albicans* (SCHRÖTER) 等肉柱（後閉壳筋）的煮乾品。在台灣目前大都用砵礮 *Tridacna gigas* (LINNÉ) 肉柱加工製成，可說是干貝的模仿品。

干貝的製法，按原料不同，可分下列兩種：

(1)海扇干貝：將海扇放入籠中沒於沸騰的海水或約3.5%濃度的食鹽水中，見貝壳張開，即將貝籠由水中取出，剝取肉柱，洗淨，並去除外套膜，再度置於籠中，用海水或食鹽水煮至沸騰，撈出，滴水，用木炭爐乾燥1小時左右，隨即移至戶外日晒，而後再交互實施火力乾燥及日晒，至6、7分乾，改用完全日晒，所得成品稱為白干，水分宜在16%以下。

如將煮乾肉柱燻乾後日晒者，稱為黑干。

(2)半邊蚶干貝：先由活貝剝取肉柱，浸於10%食鹽水中約3~4小時，使肉質充分收縮後以淡水洗去食鹽，放入沸水中煮30~40分鐘，撈出排列於竹簍上日晒，肉質稍收縮時將外套膜除去，再日晒，即成。

製造干貝的貝類形狀都很大，一般於漁獲後只將肉

柱剝取貯於冷凍庫帶回，以節省船艙空間，增加載運量。（陳茂松）

白蘆筍空心

● 採收的白蘆筍，發現有空心的現象。請問是何原因？（雲林縣東勢鄉東南村三塊厝15號謝英杰）

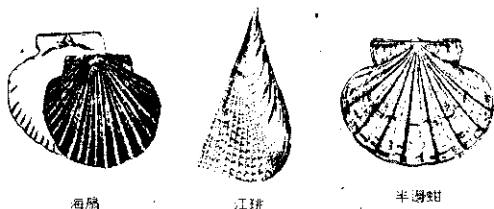
(一)品種的影響：加州 711 品種空心最多，其次為加州 309，而以美麗華盛頓最少。此為生理現象。

(二)每年5月下旬至10月上旬這段時間採收的白蘆筍，因土壤水分不平衡，有時太濕，有時太乾，較易發生空心。但這不是病害，且情形不嚴重，可不必憂慮。（陳榮五）

地下水位高適合種芒果

● 我家有一塊土地，因地勢低，所以地下潮濕，在秋季雨水多時，只要挖下1尺就有水出現。不過排水良好，地上不會有積水。請問在此地是否適宜種植接枝的土芒果？（屏東縣新埤鄉打鐵村永勝路16號鍾鴻祥）

● 地下水位高的土地，只有利用種植芒果或蓮霧。但株行間距離必須寬大，最好是10~12公尺，或者6公尺1株，將來勤行修剪或砍伐1株。栽植期最好在雨季過後才容易成活。（曾錫恩）



海扇

江珧

半邊蚶

干貝的製造原料