

1年生的幼嫩塊根可煮食、烤食、切成薄片油炸食用，或用砂糖浸漬貯藏，供日後食用。

第2年塊根逐漸膨大，有如甘薯狀。

老熟的塊根，可重達10公斤左右。

一般說來，塊根含有79%水分，17.8%碳水化合物。煮食味道如甘薯。亦可製成澱粉供食用。

（編繩/喂家畜/觀賞）

老熟的莖部，可利用其纖維，編製繩索，非常美觀耐用。

莖葉、根及果實，亦可做家畜之飼料。

栽培於庭園中，可做為觀賞作物。

（開發產業重要課題）

香緣瓜在本省，幾乎為農業研究工作者所遺忘。其實，它不但周年都能播種結果，在夏季更可以採收嫩梢，補充夏季蔬菜的不足。又在生育期間，沒有嚴重病虫害，不需噴施任何農藥，是一種理想的清潔蔬



台中市大坑的香緣瓜醬瓜

菜，甚具發展潛力。但是，目前本省食用並不十分普遍，最大原因，是不熟悉烹調方法，以及不習慣於果肉含有的特殊味道。

香緣瓜有20餘個品種，而本省只有青皮種及白皮種兩種。白皮種品質甚優，但產量較低，栽培者較少。青皮種果形大，豐產，但風味不如白皮種，有特殊味道（青臭味）。目前本省採收嫩梢及生產果實，均以青皮種為主，因此如何改良青皮種風味，或增加白皮種產量，以及研究烹調煮食方式，促進大家食用的習慣，為開發香緣瓜生產事業最重要的課題。

台東縣農會 農民服務中心

代購：豐年叢書・農業書刊及各種農業生產資材
代訂：豐年・農業周刊

歡迎東部地區讀者參觀選購。

地址：台東市新生路284號地下室
電話：(089) 330805