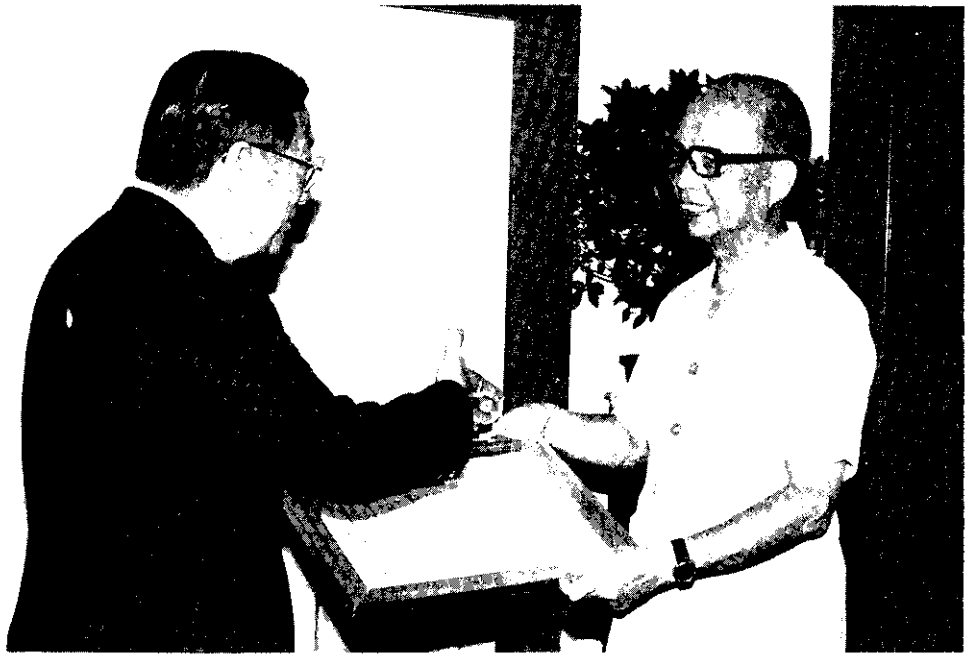


# 本刊榮獲

## 教育部優良雜誌獎



教育部本年度獎勵自然及應用科學類學術性刊物，本刊獲選為優良雜誌，7月7日李煥部長頒獎，本社沈葆彭社長親往領取。

獎勵優良刊物分為「增進學術研究」與「增進一般大眾科學知識」兩類，由教育部聘請專家評審，每類選定優良者五名。本刊在「增進一般大眾科學知識」一類中獲選得獎。



→ 而莢果品質良好。

花生作畦栽培，有利於灌排水及各種田間作業管理，提高莢果品質及產量。依據72~73年試驗結果，「台南11號」適宜栽培密度為畦寬70公分，畦溝30公分，一畦二行，畦間行距65公分，畦面行株距35公分×10公分或12公分×1粒，可獲得較高產量，並表現大莢果及大籽粒。行株距過密時，不易顯現大粒花生品種特性。

### 要勤作管理



肥料的施用量，依土壤肥沃度而定。每公頃標準的施肥量是：堆肥10,000公斤，硫酸銨 50~100公斤，過磷酸鈣300公斤，氯化鉀100公斤，全部作基肥施用。

「台南11號」生育初期生長速度較慢，雜草容易孳生，應注意田間除草。

對銹病雖較「台南選9號」略抗，但生育期間仍須注意病虫害防治。

### 加工品吃香



「台南11號」是本省唯一的大粒花生品種，油分含量達51%，蛋白質30%，莢果及籽粒大又整齊，種皮淡紅色。這些優良特性，使它適合於鮮莢果及籽粒食用加工。台南改良場試製冷凍花生、鹹酥花生莢、脫脂花生仁、花生麵筋、花生奶及豬腳花生等，於74年10月9日~11月12日台灣省光復40周年及75年6月26日公開品嘗，頗獲佳評。因此，台南改良場目前正輔導廠商進行加工，生產系列產品，計有：傳盈及祚祥兩家冷凍食品公司及虎尾鎮農會生產冷凍花生，竹仔港實業股份有限公司加工鹹酥花生莢、奶油花生仁、可可味花生、巧克力花生、大蒜花生，以及愛之味食品公司加工大粒花生麵筋等。

大粒花生的加工產品莢粒大，外觀優美，可增加消費者好感，又因含油率高，亦可兼作榨油之用。所以，「台南11號」的誕生，對於農民和加工業者都有利益，對於今後花生的生產當有激勵作用。