



莒香

明顯。

本省客家人喜食，故稱為客家茼蒿，客人莒香，其葉片有青腥味，南部人稱為臭茼蒿或臭莒香，但不是香菜。

需肥力強，播種前多施基肥，株高8~15公分左右，各施追肥一次及一次尿素。於株高20公分，葉片茂盛，葉子未開叉，下葉未黃萎，主莖未粗化前採收

，連根拔起，拍掉泥土，將根端水洗一下，不可全株浸入水中，然後每0.6公斤，用紅色塑膠帶紮一束，放入硬竹簍內，排放整齊。

稱足35公斤，毛重40公斤後，噴洒清水，保持新鮮，避免枯萎凋謝。台北市場日只1千公斤而已，懂得食用者不多，切莫多量供應。

油菜

油菜是典型春季蔬菜，台北市場日只3千公斤，大多由餐館飯店供炒牛肉用，加些沙茶醬拌炒牛、豬肉，很好吃又下飯，可惜都市人對油菜有誤解，至銷路不佳，似可改變觀念，讓營養豐富的油菜，廣受消費者喜愛。

農友種植油菜，多施有機肥料，使質地細嫩，不施有機肥，只施化學肥料，則枝葉堅硬。

於株高20公分以內，未抽苔前，即需採收。沿地面5公分處切下，去除枯葉萎枝，每0.6公斤，用紅色塑膠帶紮1把，葉片調整理齊，避免折斷，平放硬竹簍內，毛重40公斤，淨重35公斤，再用清水噴洒，保持新鮮細嫩。

中央標準局認定第88958號

和春

好田變好園
好園變好田

活肥源 鎂肥要素
精製蚵殼灰 超級紅苦土

和春讚

改良酸性土壤
補充微量元素
促進土地肥力
改良品質·增加產量
提高糖分·香味

洋菇專用鈣

輕質碳酸鈣

說明書來函即寄

大賺錢!!

和春化工股份有限公司
台中市西區忠明路56號
TEL: (04) 2515512, 2514908