



茼蒿具有芳香味(吳昭其攝)

莖極短，全株高約15公分(留種用者高可達50~60公分)，葉片質脆輕輕感，細嫩翠綠，易煮快熟，容易縮小份量，一大堆茼蒿菜，只要煮2~3分鐘，立即消失縮至鍋底，剩下不到3分之1。

別稱冬苧菜、打某菜，冬季全省各地均可種植，生長期短，種子撒播後，至採收只要20~25天，於葉片尚有粉質狀，未枯焦萎黃，未抽花苔前，趁早採收

葉肉較幼嫩細脆。採收後，不留根端，將株頭尾排列平放入硬竹簍內，不可擠壓，輕輕排放，以免葉片破損，失失去商品價值。

稱足每件30公斤，封上簍蓋，用噴霧器噴洒水霧，使成品濕潤，不枯萎，以提高商品價值。台北市場冬天平常每日需要量約10公噸左右，每公斤批發單價10元，進入嚴冬時，日需12~15公噸，批發平均單價每公斤約8~12元，而在冬至吃鯪湯圓時，必需加放茼蒿佐菜，因此冬至前2~3天，台北市場日交易量達30公噸，批發單價每公斤漲至20~30元，有一年冬至，產地貨源不足，致市場需求殷切，到貨量少至20公噸，那一年冬至前天，批發單價高達40元1公斤。

冬至過後，消費量恢復正常需求，每天只要12~15公噸，批發單價尚可維持每公斤10元左右，如果冬至過後，進貨量仍達20公噸以上時，因供過於求，單價跌至每公斤5元以下，甚致無法銷售，因易枯萎，只好當垃圾倒掉。

茼蒿炒、煮食之，味道芳香，人人可接受，尤其質地幼嫩鮮脆柔軟，容易炒、煮，是冬天火鍋菜、大鍋菜、自助火鍋的最佳佐味菜。洗淨後，整株放入鍋中，熱燙一下即食之，很下飯促進食慾的感受。下鍋炒煮魚丸、甜不辣等食之，也蠻不錯。



日本三共株式會社榮譽出品

日本原裝進口
登記證：經進字0889號

立枯靈30%液劑

立枯靈的特長

1. 能徹底消滅土壤病原菌，根除立枯病。
2. 能促進根群發育，防止根部老化。
3. 能使秧苗健壯，耐寒冷，耐淹水，耐搬運。
4. 能使秧苗幼莖堅挺，機械插秧容易，不缺株。
5. 能使移植後提早成活，並使幼苗生長力旺盛。
6. 無刺激性、無毒性、使用方便又安全。

培育健苗必備良藥
徹底消滅土壤病菌

* 讓立枯靈分擔您育苗的辛勞，確保您秧苗的高品質 *

台灣總代理



中國化學製藥股份有限公司
CHINA CHEMICAL & PHARMACEUTICAL CO., LTD.

總經銷 實昌貿易股份有限公司

台北市敦化南路514號之3參樓

台北市襄陽路23號 電話：3816740 電話：7052414 · 7050155