

吳昭其

秋季蔬菜 產銷與分級包裝

韮菜黃

又稱韮黃、黃韮菜、軟化韮菜，是蔥科葱屬多年生草本植物。也就是韮菜（青韮菜）利用遮斷光線，使韮菜在黑暗中生長，不吸收光線無法生成葉綠素，只靠根部吸收營養，因此葉片變成黃白色，採收後就是韮黃。

主要產地集中台中縣清水鎮、南投縣草屯鎮、彰化縣田中鎮、溪湖鎮等地方，其中尤以清水鎮生產的韮黃品質最佳。韮黃因為利用棚架敷蓋生產，產期容易調節，可以完全控制發育與生長，因此長期以來，採收量穩定，可視市況好壞與需求，作適當的調節供應量，是市場上到貨量最穩定，價格最平穩的少數菜

種之一。

要栽培韮黃，先培養韮菜的幼苗，使韮菜苗強健，再行移植於本圃。擇土壤肥沃，排水良好的壤土，作高畦，畦高50公分，畦寬1.3~1.5公尺，行距30公分，株距20公分。

整地前先施有機質及化肥三要素等做為基肥，翻混於土中，整地妥後再做畦。將韮苗移植於畦土，保持土壤濕度，下雨天注意排水，避免土壤太潮濕，約45~50天，於生育期施用2次追肥，在韮菜植株強健時，沿地面齊頭切割，採收青韮菜銷售。然後當天在畦面兩邊，搭立竹架高約50公分，棚架中央稍高些，兩邊稍低，以利排水。

架立棚架後，上蓋兩層稻草席，形成隧道棚，畦頭與畦尾兩端也應敷蓋，然後冬天時上敷2層黑白面

K-145S中耕管理機

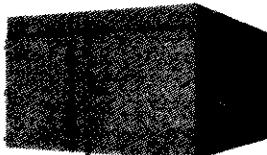
汽油引擎，電子點火，
強力5和7馬力。
操作簡便，省油，好保
養，採用安全設計。



◎本機種可辦理農機專案低利貸款。

適用作物：果園
中耕、除草、施肥、開溝、播種等作業。
蔬菜作物：筍、蕪菁、玉米、豆類。

ST-500B型 綜合性貨櫃式乾燥機



玉米、稻谷、小麥、花生
一次1000~5000公斤
每小時乾燥率：0.3~0.9
耗油量：2~5公升/時
(高級柴油或煤油)

稻谷 玉米 高粱 乾燥機

EC-505B

八槽式6大特點：

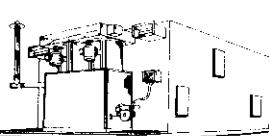
1. 高速率乾燥
2. 特殊構造耐久性
3. 自動清除、零殘留
4. 升降機可前後對調
5. 排風方向，任您選擇
6. 安全控制構造

一次 稻谷1500~7000台斤

玉米2000~8500台斤

耗油量：1~6公升/時

(煤油或高級柴油)



BL96B

稻葉、稻谷均適用

一次5000公斤

乾燥有效面積：六坪

吊扇屢數：二層

順光一心號

順光股份有限公司

台北縣土城鄉中央路三段81號
TEL:(02)2606111~6(六線) 經測定合格
甲等廠商



塑膠布，塑膠布白面朝上，黑面朝下，夏天上敷黑色遮蔭網布，使棚內完全黑暗。最後拉緊草繩綑住敷蓋的塑膠布，免被強風吹落，如此完成軟化栽培。

如要觀察棚架內莖菜的軟化情形，不宜在白天掀開數蓋布，可在夜晚用手電筒查看，以免中途吸收日

光還青而無法達到完全變黃程度。冬天經12~15天，夏天經7~8天的軟化發育後，於莖菜完全軟化變成黃白色時，即可適期收割。

若提早收割，軟化未完全完成，不但葉片尚有綠色，纖維質亦不完全細嫩。若延後收割，則軟化過頭，葉鞘易枯弱或腐爛，無商品價值。

經1次軟化後收割，即行普通莖菜的發育，施用追肥1次，助長植株生長強勢，恢復植株強健，約需45~55天，再行採收青莖菜，然後續作第2次軟化栽培，以後每隔2個月軟化栽培1次，連續作4次軟化栽培後，植株已細弱，生長勢力衰退，不宜種植，應重新栽培育苗移植，從頭開始軟化栽培工作。

採收莖菜黃時期，宜在晴天，掀去數蓋物，沿土面用利刀自莖端齊頭切割下來，去掉莖頭的枯乾葉鞘及焦葉或爛莖，通常在水中整理較易進行，藉水的清洗作用亦可洗去雜質泥污之物。

洗清後放在竹架上滴乾水份，按每把稱足200公克，用橡皮筋套住黃白色的莖頭8公分處，然後頭尾交叉，順底排列在紙箱內，每箱60把等於12公斤，紙箱每邊各打4洞透氣孔（每洞約10元硬幣周圍），以防箱內悶熱而使莖黃枯萎腐爛，再用膠帶封妥箱口，運往批發市場批銷。

賓果® AMRUTSANJIVANI® -BIO STIMULANT

世界超革命性的新產品，1984發明。由脂蛋白(Lipo protein)提煉出之酵素，其作用能刺激作物提早採收15~30天。效果遠勝果收生長素，適用於各種蔬果、蓮霧催花，一定棒。

百樂源® PARAS®-PHOTOSYNTH IMPROVER

最新型植物生化刺激素，1981年發明專利，為一天然發生之生長素，能對果菜平均增產20~50%，果樹增產15~20%。對於葡萄、柑橘、芒果、蓮霧、木瓜等作物，增加甜度，提高單果重及品質、色度。具有動激素果收生長素及赤乙酸鈉之綜合效果，但絕沒有它們的缺點。

臺補® NUTRIGIZER 60+2E

20×20×20特殊葉面肥料，內含美國MAMMOTH INTERNATIONAL CHEMICAL CORP專利之腐質酸美國專利字號3770411。能幫助作物、果實對磷鉀肥之最大有效吸收，及拓大葉面面積，增加對水份之吸收，效果明顯。

變富農 BAY FURON

葉面肥料的超級巨星，由西德BAIEE拜依爾公司提供，除N.P.K.及鉗形微量元素外，尚含天然植物賀爾蒙、維他命、緩衝劑等，效果及配方經全世界各大廠所認定。

補快® HASTA GRO 6-12-6

純天然有機肥料係由魚精、海藻精、美國專利腐植酸及維他命B₁、B₂、B₃、B₅、B₆組成，對土壤微生物之刺激在14天達20倍，土壤葉面使用兩相宜。世界專利之包裝，瓶裝就是量杯，使用方便。

台灣總代理：全台農藥有限公司 久農貿易有限公司 台北市錦州街459號6樓 電話：(02) 502-4305

全省經銷處：宜蘭區(039) 367007 桃竹苗(034) 571656 台中區(045) 241200 彰化區(042) 610999

雲林區(055) 982027 嘉義區(05) 3838849 台南區(06) 583/265 屏東區(08) 7231686

夏天炎熱高溫時，宜將冰塊打碎如蛋大，放入寬型透明塑膠袋內，再平放箱內中層，使冰冷保護韭黃品質及新鮮度，防止枯萎，提高單價增加農友收益。

消費者選購時，以整枝韭菜完整，葉不枯焦，莖不腐爛，全枝金黃色或白黃色，不呈綠青色，葉片寬厚，莖粗長，整束清潔，細嫩硬脆者為佳。買後以當天食用為宜，當天不吃時，宜用大張白色紙全枝包住，套入清潔塑膠袋，放入冰箱內貯藏。若不用塑膠袋包住，易使韭黃枯萎，且冰箱內產生韭黃辛辣臭味。

韭菜黃營養好吃

韭黃每百克中所含熱量只有15卡，水份達95.1克、蛋白質1.9克、脂質0.4克、醣質1.8克、纖維0.6克、灰質0.4克、鈣質22毫克、磷質31毫克、鐵質0.8毫克、維生素C 15毫克、B₁ 0.06毫克、B₂ 0.07毫克、菸酸酸 0.7毫克，營養豐富，質地細嫩新鮮，極具食用價值。

適合炒食、做湯、佐料、調味、肉餡、炸食、包餃子等美味佳餚。介紹下列3種做法：

韭黃餡餅

誠徵啓事

本公司即將推出一批農藥新產品應市。
茲誠徵各縣市經銷代理商 條件如下：
一、對農藥販賣有經驗者
二、對農作物病、蟲、草有專業知識者
三、具有市場開發能力者
四、負責人姓名
一、商號名稱
二、地址及電話
三、經歷簡要
合者另行通知，不合者恕不退件。

台灣三笠化學工業股份有限公司
彰化市大竹里安溪西路39號
電話：(047)2382-167代表

韭黃半斤切細碎、絞肉4兩、鮮蝦肉切細、味素及食鹽各1匙、麻油2匙、炸油4碗，米酒半匙等備用，將韭黃、絞肉、蝦肉及調味料攪勻成餡，分成10份。3碗麵粉打2顆蛋加水攪成麵泥，捻成麵糰，置15分鐘後，分為20圓塊，揉成餃皮形，每2塊中間放入1份餡，邊緣捏成花紋。熱鍋油放入油炸8分鐘左右，炸至整塊成金黃色時撈起，趁熱食之香味濃郁，是很好甜嘴點心。

韭黃肉絲

韭黃半斤切段，木耳4張切絲、肉絲（豬、牛、羊肉均可）4兩。肉絲先加醬油及太白粉勾芡拌勻，下熱油鍋炒至白色，放入韭黃及木耳炒熟（約2~3分鐘），加適量味素、鹽、醬油、麻油等翻炒一下即可，趁熱食之細脆甜嫩很下飯。

蛋花韭黃肉絲酸辣湯

韭黃4兩切小段、絞肉絲1碗、雞蛋3個打泥。鋁鍋下水4大碗煮沸，放下韭黃、絞肉絲、煮開約3分鐘，放下適量味素、鹽、糖、白醋等滾約1分鐘，倒入蛋泥及太白粉勾芡一煮沸熄火，是人人喜吃的酸辣湯。

自動控制壓力 動力噴霧機

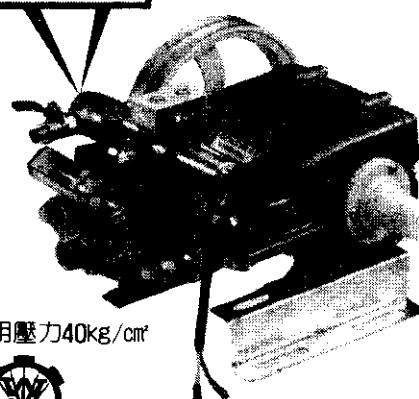
榮獲中央標準局專利，擁有八大特點新產品

水壓自動控制系統

自動控制洩壓裝置
能自動節省能源

各地均有零售

多種機型·資料備索
服務專線：(04)3303108~10



常用壓力40kg/cm²



物理農業機械有限公司
物理® 台中縣霧峰鄉吉峰村錦州路449號