

秋季蔬菜

產銷與分級包裝

金針花

原產我國歷史相當悠久，本省早期自大陸引入，因花絲細長，形狀有如古代金針，故名金針花，我國古代稱為萱草，近年來台灣區採用為代表母親節的紀念花，象徵著母親慈祥溫柔刻苦耐勞的精神，稱為萱花。

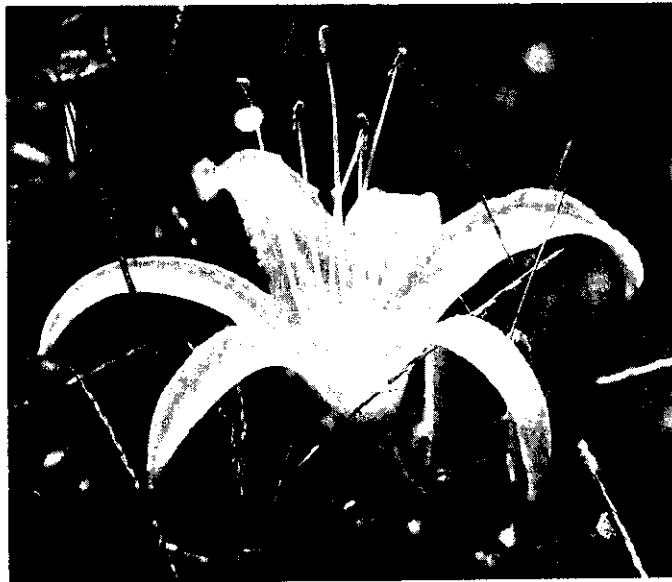
別名金針菜、金針、黃花、忘憂、療愁、丹棘、鹿劍、鹿葱、萱菜、宜男、黃花菜。是百合科萱草屬多年生宿根性草本植物。花瓣較花筍長，有雄蕊6枚，蕊頭呈黑色。花瓣初呈綠色，成熟期是黃色，部份品種為紅色及褐色斑點。

品種有紅花種、大葉種、南洋種、黃花種、小葉種、黃蕊種、黑蕊種。其中以黃花種及黑蕊種屬食用種，其餘為觀賞用。每年6月~10月是新鮮品盛產期。4~5月及11月少量上市，其餘月份不生產，而以乾燥品供應全年所需。

本省早期產地以花蓮縣玉里鎮、長濱鄉、成功鎮及鄰近地方種植最多，近年來嘉義縣太保、義竹、吳鳳、南投縣魚池、玉里、苗栗縣大湖、台北縣汐止等地方，已有種植，且全省各地已漸普及栽培中。

用分株繁殖，老株在冬季發芽至5~6公分時，於11~12月份分株移植於本圃，採雙行間作栽培，行株距採雙行形式為30×60×30公分，每穴植3~5株苗，翌年5月起即可抽穗開花採收，連續採收4~6年，母株發育不良良衰退時，即需重新栽培。

金針花植株較強健，頗耐旱耐瘠，但作經濟栽培採收金針花作蔬菜用途者，宜擇地力肥沃，灌水及排水良好之壤土，最好面向朝陽，坡度不陡的淺丘坡地，作土地有效利用。



金針花

植株於入冬以後，天氣寒冷時，生長停滯，土壤保持適當濕度及水份，使植株不致枯萎，至春分日光溫和時，即可重新萌發新枝，而於每年6月夏季時長出花蕾，7月花朶形成漸可採收上市。

金針花穗抽出時，陽光照射，花朶容易散開，香味流失，就失去鮮品食用價值，所以宜在花苞緊密，花瓣綠色未呈黃色，花苞未展開之前採收。

以鮮品供應市場者，花穗排列整齊，置於透明P V袋內，每袋150或200公克，擠出袋內空氣，緊套袋口使成真空，以防氧化致花蕾變黃或散開，而使花絲香味溢散，失去商品價值。

每袋依排列整齊放入6公斤紙箱內，每1箱邊各打4洞透氣孔，使用膠帶封住箱口，運往批發市場銷售。從採收後至裝箱堆放，避免被陽光照射，並置蔭涼地方，不受高溫才能保持花朶新鮮不變色，保持金針花朶的綠色，才能賣得好價錢。



金針花的乾燥品

鮮品供應台北批發市場，以76年資料統計，全年交易量達49,304公斤，批發單價每公斤41元。零售價每台斤約60~80元。

其中以大湖地區農會、青果社大湖集貨場、汐止鎮農會、魚池合作農場等單位，以每袋 200公克每箱重 6 公斤之小包裝，供應台北市場之品質佳，甚受承銷人喜愛。鮮品供應市場只佔全部產量的 5% 左右。其餘均調製成乾燥品，透過各種運銷管道成爲雜貨店商品販售。

如調製品乾燥品，需平鋪竹匾上，送入乾燥室經殺青、乾燥、燻硫、除硫、再乾燥等過程，調製成爲

乾燥品金針菜，經密閉小包裝成每袋半斤，或大包裝每袋20斤，經由中間運銷商人，轉售給各零售業者或雜貨店。

本省金針花，以鮮品供應市場者，生產成本加運銷費用，每公斤約需30元，乾燥品每公斤需 400元，近來部份不肖商人自大陸走私，以每公斤 300元出售，而打擊省內農民利益，且影响省產金針菜之銷路，實爲利之所在而成害羣之馬，殊屬不該。

一般人指稱鮮花炒或煮後，汁湯會變黑色而不敢食用，是不懂要領，只要將花苞尖端摘開，捻掉黑色雄蕊，煮炒後就不會變黑，且新鮮花香味濃郁，甚有食用價值，吾人們實應常食，替省產金針菜打開銷路，亦可增進國人健康的身體，實一舉兩得。

鮮品捻掉黑色花蕊後，滾水燙半熟，再下鍋炒香菇（或草菇、木耳、洋菇亦可），是很好的素食菜，吃葷的人加炒蒜瓣及肉絲，味道更佳。下鍋煮貢丸、魚丸湯、三鮮湯、或煮酸辣湯，更具食用價值。

乾燥品已脫水處理，炒煮後不會變黑。鮮品或乾品，於食用前均應剪掉硬質的花梗蒂頭。鮮品以買後當天食用爲佳。選購鮮品以花苞緊密未展開，花瓣青綠色或黃綠色，不變黃萎或腐黃者爲佳。常食金針花，可促進發育，增進體力，增強視力，解便秘之效。



豐洲 自動化 農業機械

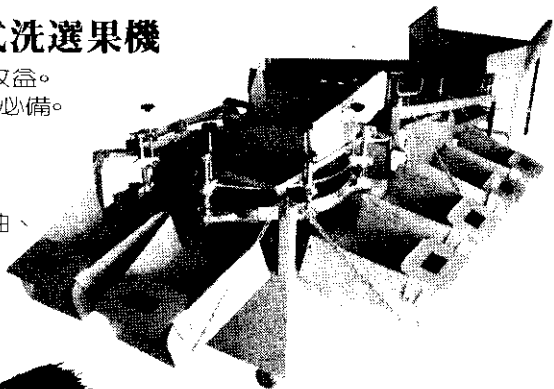
高效率

果農的得力助手—FK-18圓盤式洗選果機

零故障、分級正確、不傷果皮、節省人力、增加收益。20年專業經驗，性能保證。農會指定機種，果農必備。

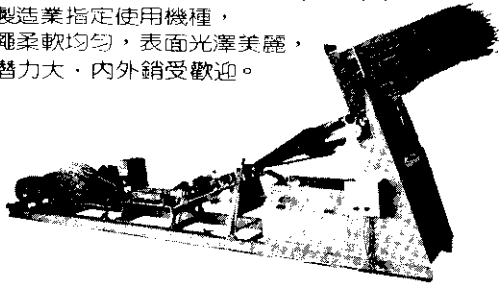
特點：

- 自動選果，分級裝箱。
- 採用圓盤式選果機，運轉穩定、快速，規格自行調整，適合柑桔、梨、柿、葡萄柚、香瓜、檸檬、洋葱等各式瓜果選別，完全符合內外銷需要。



爲農村創造財富—FK-2全自動製繩機

全省草繩製造業指定使用機種，生產之草繩柔軟均勻，表面光澤美麗，草繩市場潛力大，內外銷受歡迎。



歡迎農友蒞臨參觀

※本公司亦推出青果塗腊機、茴草選別機、洗蛋機。

※誠徵各鄉鎮代理商及業務專員

豐洲企業股份有限公司

地址：嘉義縣民雄鄉建國路一段45號
電話：(05)2262265 • 2263666