

菱角 會成爲

明日最有價值的農產品嗎？

—— 到左營採紅菱有感

菱角除了可當零食；去了殼的菱角仁，和排骨、豬肚等燉湯，是一道非常可口的菜餚。



划舟採菱角，較不會傷到植株。



菱角什麼時候落根到左營地區？高雄市農會推廣課長李進財表示，這已經難於考據了，但是打從日据時代開始，左營地區就有人種菱角。只是當時人們是把菱角種在池塘（俗稱埤仔）或沼澤地，栽培面積也不多；後來，左營的人口日增，種菱角的人家就逐漸多起來。

目前菱角已漸成爲現代人的零嘴，市農會人員因此認爲，這是一項很有栽培前途的作物，也因此於民國72年時，市農會開始輔導農民種植，並辦理

共同運銷。栽培面積也從最初的6公頃，增加到現在的100公頃，目前共有4個研究班35戶農民（一般栽培戶只有10餘戶），實際參加共同運銷的栽培面積爲63.39公頃。爲了方便班員分級、包裝作業，市農會還補助設立一個集貨場供班員使用。

產區在嘉義以南

一提起菱角，相信很多人都吃過，想到那鬆脆

可口的風味，的確令人有齒頰留香、回味無窮的感覺呢！

本省菱角的產地，主要分佈在嘉義以南的四縣市，其中以台南的官田、柳營、新營、山上及高雄市左營區最多，目前全省總栽培面積已超過5,000公頃，快成為最有價值的明日經濟作物。

菱角屬一年生水生作物，品種除本地尖角種外，市農會也自設採種田，選好最佳的品種繁殖，目前推廣的「大旺種」，兩端刺角間的距離較寬，也就是說果肉多，比本地種大概大 $\frac{1}{3}$ ~ $\frac{1}{2}$ ，已成為目前市場的寵兒。

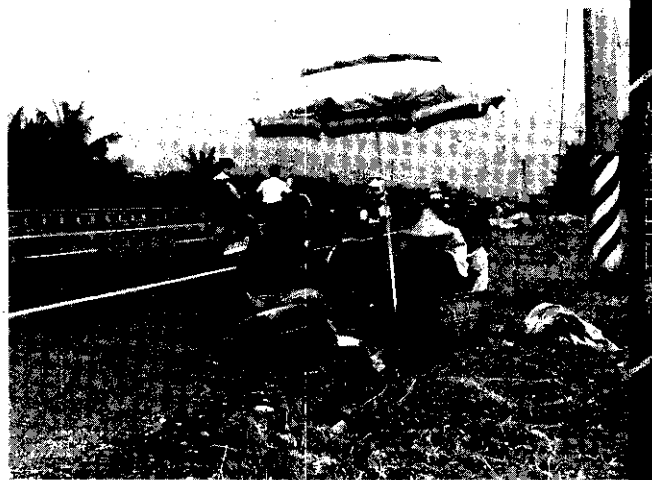
適合兼養鯉魚或鯽魚

菱角通常在國曆6、7月間栽植，當然這也因地方不同而異，一般說來高屏地區比其他縣市來得早些，3月份就需開始繁殖，以便在一期水稻收割後整地種植（行株距各約1公尺），並以化學肥料及有機肥做基肥，生長期中再以尿素做葉面施肥。大約經過3個月的生長，到9月中旬以後就開始採收，這個時候正逢中秋節前後。菱角每隔2個禮拜收成一次，可連續採收至11月底。

如果菱角是種在池塘或沼澤地的，農民還可以在池塘裏兼養吳郭魚、鯉魚或鯽魚，但絕不可養草魚，因為草魚會吃菱角。如此一池塘水既種菱又養魚，綜合經營收益非常可觀。此外，還可欣賞菱葉片片被魚逐弄的景象，種菱角可是好處多多呢！

價格高·每分地有 3~4萬元收入

菱角每分地可產1,000公斤左右，去年售價每公斤平均在30元左右，最高時曾賣到62元，比數年前提高了不少，不過據估計，每公斤大概只要賣20元就够成本了，所以種菱角是比種水稻來得好。不過菱角採收是一粒一粒採，非常費時費工，每一個人一天大概只能採1~2袋，每袋約100台斤。目前工資又貴，每日約600元，僱工多以女性為多，所以實際上農民是自己賺工錢。採收期，每天上午從8~12時，下午2~6時為工作時間。當然，在生產初期價格好，到了採收末期可就只有賺工資而已。



在產地設攤賣的菱角，由於新鮮，味道格外香甜。

採收方法要有一套

採收菱角有2種方式，一是划著船兒採菱角，採收工坐在船頭划動木槳，徐徐前進，用手將葉株翻開，然後採取已呈黑褐色的菱角，放到舟子內。這種景觀最美麗，也較不會傷到植株。另一種是由工人穿上雨衣下水，然後把採得的菱角放入鋁桶內。採收時，未成熟的菱角不宜用手去壓，一旦加壓，內部會受傷腐爛，所以採收者必須有看果實的顏色，即可辨別成熟度的經驗。

菱角的鮮度會影響它的風味，李課長說，隔天貨的味道就差很多，所以一些業者都在菱角產地設攤，現採現賣，味道比小販賣的隔天陳貨鮮美多了，所以如果在採收期你遇上了，多買幾斤回去品嚐，一定不會讓你失望的。

有希望成為明日的高經濟作物

菱角含有豐富的碳水化合物外，還有維他命A、B、C和磷、鈣、鐵等礦物質，除鮮食外，還可將去殼的菱角仁，和排骨、豬肚等燉湯，是一道非常可口的菜餚。

去年僅左營運銷研究班提供運銷的菱角，每天就有3,500公斤的貨送到台北果菜公司拍賣。由於菱角產期集中在夏秋之間，是一種很好的夏季蔬菜，每分地可有3、4萬元的收益，不亞於種其他作物，農民在利多的情況下，自然很願意栽培，市農會更樂得推廣和輔導。

屆時，當我們再見左營時，除了走一趟春秋閣，還能目睹「划著船兒採紅菱」的田園之美，那可不虛此行了！