

集集鎮的 里芋



把里芋的鬚根去除



經過分級處理後的里芋

集集鎮是一個典型純樸的小鎮，鎮內農業人口佔全鎮約85%以上，尤以隘寮里農業人口比例更高，全村均以農業經營為主。往昔，村民除種植水稻外，栽培香蕉、竹筍、胡瓜、番茄及其他果菜；在民國60年，該村民從事栽培洋菇最多，洋菇採收完畢，將洋菇堆肥再施用於胡瓜、番茄等作物供為堆基肥用，由於洋菇栽培成本高、價格偏低，在人力外流下，洋菇生產事業逐漸消失。

利用 2 期作收成後栽種

近年來在農業不景氣下「窮則變，變則通」，農友利用每年二期作水稻收成後，栽種里芋作物，經農友細心經營與管理，栽種的里芋產量與品質均大幅提高，增加了農友的收入，因此全村的農友在農會輔導里芋共同運銷作業中，農家所得增加，里芋作物逐漸成為本鎮特產。

蒸煮清香別具風味

今年里芋市價每台斤約8元以上，估計每分地，農友可收入2萬元以上。每到採收期，農家將採收的里芋以人工將鬚根拔除，然後分級包裝，運送到果菜市場拍賣。

食用方式：

- 1.炒米粉：將洗淨的里芋細切成絲，炒熟後，投入米粉中烹調食用。
- 2.清煮：將里芋洗淨後投入鍋中煮熟，再剝皮沾蒜頭醬油食用，別具風味，使您口齒留香。
- 3.糖醋排骨：將里芋先洗淨切塊，加入糖、醋、排骨及佐料，烹調食用。 ■



處理後裝袋的里芋

集集鎮的吳貴庭農友

栽培里芋經驗豐富

住在集集鎮隘寮里樂園巷的吳貴庭農友，對里芋的栽培管理，經驗豐富。

據吳農友表示，里芋分為紅色種與白色種；集集鎮的農友，均栽種紅色品種。種植期間是在每年12月—翌年3月間，均可栽種。土壤以砂質壤土最適宜。至於選種，必須大小均勻的，以利發芽期整齊，易於管理。整地方面，以耕耘機將田土整平，並做3—5台尺寬畦，株行距約2台尺1穴，每分地需種芋量約200台斤，每分地種里芋2,000穴為宜。培土，則在種芋發育高1.5台尺時，用小型耕耘機中耕培土。田間除草以除草劑（巴拉刈）噴施3次即可（年年春禁止使用，以防止芋種根部腐爛）。病虫害防治，里芋栽培期間，虫害如蚜虫、介殼虫，以巴拉松乳劑1,000倍稀釋噴施防治。施肥時，施用每分地雞糞約1,000公斤做為基肥，追肥則在種芋發育至二葉時，施用氮



吳貴庭農友

、磷、鉀各為13公斤調製一包施用；第2次追肥在做畦前施用，每分地氮肥40公斤、磷肥20公斤、鉀肥15公斤；第3次追肥施用在第2次追肥後約一個月，施用同量肥料量。在每年的7月上旬起，即可採收里芋，每分地採收量約2,000台斤。 文圖：黃載金