

台東區農業改良場助理研究員楊正山先生，目前正在南橫公路上的海瑞鄉利稻村，作愛玉子的人工栽培試驗，到今年為止，愛玉子種了第3年了；這項試驗，最主要在改變愛玉子的栽培模式，也就是想知道矮化後的植株，其產量是否會受影響？因為，目前許多農友有鑑於林相改變後，天然愛玉子可能會愈來愈少，而愛玉子的市場經濟價值也滿高，所以紛紛以立水泥柱的方式作人工栽

培，對於立柱式的栽培，楊先生認為將會增加成本，也可能受制於大自然環境的影響，諸如颱風因素，而且在採收時，可能也會不方便。因此，若不立水泥柱也不攀爬樹木，而任其自然生長的方式是否更好？目前成效還不敢說。至於為何選在利稻村這個地方作試驗？楊先生說不是考慮海拔的問題，而是考慮大關山地區既有愛玉子，也必然有寄生蜂，有寄生蜂才方便授粉。 ■

桂圓熱飲甜點皆相宜

中寮農會提供

天氣漸涼，家人團聚閒聊時，煮一些桂圓茶、桂圓粥及桂圓糕做點心，必能增加身體的熱力，愈發珍惜家人共度的好時光。以下即提供桂圓茶、桂圓粥及桂圓糕的製作方法。

1. 桂圓糯米粥

材料：糯米10兩、桂圓肉4兩、紅豆3兩、花生2兩、糖半斤。

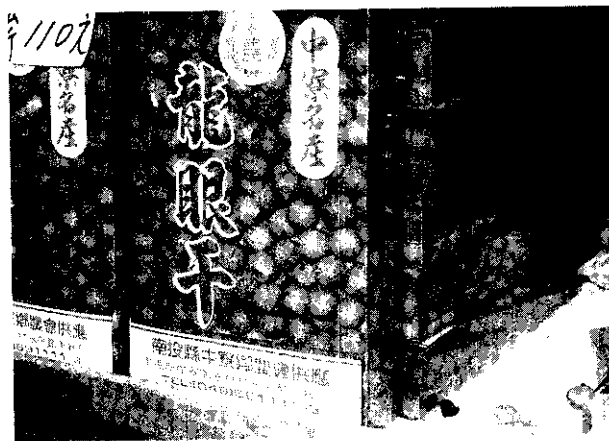
作法：1.將紅豆、花生煮熟。

2.糯米煮成粥，趁熱拌入糖及桂圓肉、紅豆、花生，拌勻即可供食。

2. 桂圓糯米糕

材料：糯米1斤、糖半斤、桂圓肉5兩、酒少許。

作法：1.糯米洗淨加入桂圓肉及水、酒各半煮成飯。2.糯米飯煮熟趁熱拌入糖，放入鍋中蒸5分鐘即可。3.方盤一個舖上玻璃紙一張，刷上油；將桂圓糯米飯壓平，待冷後再切塊供食。



(阿郎攝)

3. 桂圓茶

(1)材料：桂圓肉、薑、糖、水。

作法：1.薑切片備用。

2.將桂圓肉、薑片、糖加水一起放入鍋中，以小火滾沸15分鐘，即可趁熱喝，味道極佳。

(2)材料：參絲、桂圓肉。

作法：將參絲放入茶杯內，再放入桂圓肉，用開水沖泡，加蓋約30分鐘後趁熱飲用。(白文智)