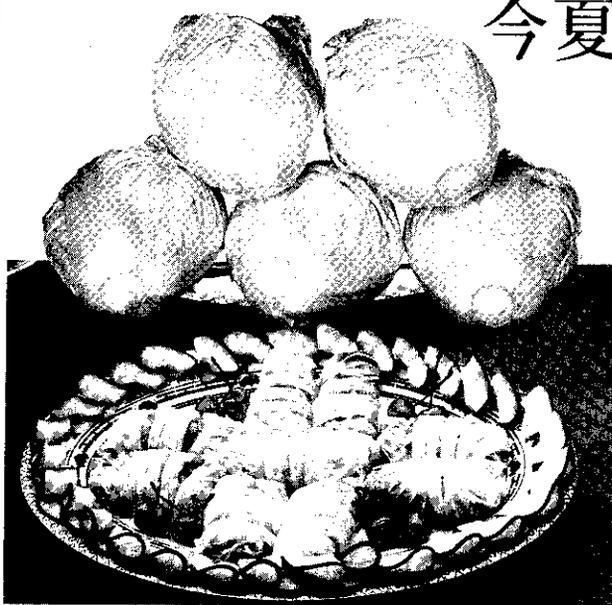


夏季蔬菜的生力軍

# 桃園亞蔬2號結球白菜

## 今夏將大量生產

台北農產公司課長／王禮陽



桃園亞蔬2號結球白菜結球緊密、耐熟、豐產、大小均勻及風味甜美爽口。(陳添來攝)

即將於今年夏季大量栽培上市的「桃園亞蔬二號結球白菜」，在應市時，為了便於稱呼，可能簡稱為「亞蔬二號」。其特色為結球緊密、耐熟、豐產、大小均勻及風味甜美爽口，而最重要的一項特質，則是產期在每年5~10月，為省產葉菜類較缺乏的時候，可大大的紓解夏季蔬菜不足的壓力。

發表會是在通霄鎮農地重劃區舉行，由張學現場長和通霄鎮農會呂森光總幹事共同主持，首先在農友賴水草先生經營的試種園實地觀摩栽培成果，只見一畦畦的菜株，大小一致，整齊排列。到場的貴賓和全省各地農會人員，加上通霄鎮當地的農友共百餘人，場面甚是盛大。

鎮農會的家事研究班成員在「亞蔬二號」發表會的同時，運用推廣股推廣種植的成品結球白菜，做成10道色、香、味俱臻上乘的佳餚，諸如佛手白菜、雙冬白菜、紅燜白菜、牛肉炒白菜、魷魚糖白菜及涼拌白菜等等。與會人員無不食指大動。

妙的是，這10道菜暫時只供觀賞。農會另供應了白菜炒米粉、芋頭粿、涼拌白菜梗、紅燒肉、貢丸湯，以及通霄鎮特殊的鄉土食品，還有一種不知其名的米粿類食品，由米漿、蘿蔔乾、蝦米、肉末和香料調製，再以本省稱為「稞葉樹」的樹葉為墊，蒸製而成。一時之間，大家不分主賓，吃個痛快。

就在大家忙著吃食的時候，農會人員又把示範的10道菜分成小盤，提供品嚐。這些菜做法各異，風味亦殊，把「亞蔬二號」結球白菜的風味發揮得淋漓盡致。

桃園區農業改良場表示，民國80年夏天將大量推廣栽培「亞蔬二號」結球白菜。對於具備多項優點的這一新品種蔬菜，在往後的夏季蔬菜生產淡季，勢將扮演充實蔬菜貨源的重要角色，且讓大家拭目以待！

(編者按：有意栽培「桃園亞蔬二號結球白菜」的農友，可參考本刊39卷16期18頁之專文介紹。)