

# 新園的芹菜，讚！

高雄區農業改良場／楊文振

一般人對芹菜的觀念是，芹菜為三餐料理常用的調味菜，而非餐桌上必需的蔬菜。這是似是而非的看法。其實，芹菜也有專供炒食用的品種，其可口程度絕不輸其他青菜。尤其是品嚐過新園鄉芹菜的人，保證他恨不得餐餐以芹菜下飯。

屏東縣新園鄉生產的芹菜有兩種，一種是細梗芹菜，即平常當調味料的芹菜，農民通常稱它為白葉種（葉色淡黃）；另一種是粗梗，專供炒食用。該炒食用芹菜依葉片顏色的不同，又分為二種，一種顏色較濃綠，農民習慣稱它為“青骨仔”；第兩種顏色則呈淡黃色，即農民所謂的“交合仔”。

這兩種食用的芹菜，儘管葉梗肥胖粗壯，但纖維少，相當細緻，炒起來非常好吃。尤其是拌花枝、沙魚或蝦米炒，最對味，讓

人吃了還想再吃！

據該鄉栽培芹菜的篤農郭水銓先生表示，新園鄉生產芹菜的歷史至少已有50年了。他回憶說，當他小孩子時家裡就開始種植芹菜，如今他已50歲了，即使個人栽培芹菜也有30幾年了。

身兼農會小組長的郭水銓先生進一步指



芹菜種子發芽很慢，需一周左右



芹菜採收人人忙



用竹籃裝運也很傳統

出，近年來新園鄉芹菜生產面積很穩定，一年維持在80~100公頃。其原因倒不是他們有什麼計畫生產，因為到目前為止，農會還未針對芹菜成立產銷班。根據郭先生的推測，應該是芹菜無法連作所至。因為無法連作的話，想種芹菜必需找二年內未種過芹菜的農田才可以，然而，大家耕作面積有限，要

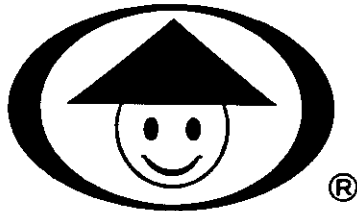
換塊田種植芹菜可不那麼容易，無形中限制它的擴展。

新園鄉芹菜通常於每年7月間播種，中秋節前開始採收，直到隔年清明節才結束產期。由於面積穩定，影響所及，價格起伏也不大，可謂葉菜類所少見的。芹菜銷售情形還算穩定，除少部分供應縣內消費外，大部分由中部固定的商販來搜購。

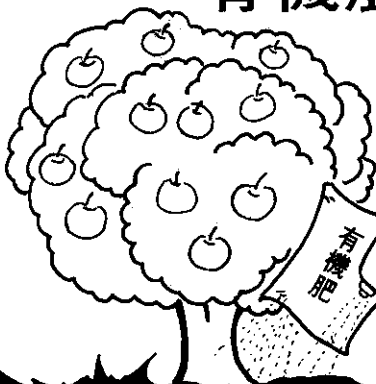
芹菜是新園鄉的傳統蔬菜，其栽培技術和栽培歷史一樣，傳統而封閉，多年來很少改進。前年，筆者曾在該鄉進行過芹菜委託試驗，即在採收前三週噴灑勃激素（GA），提升其株高。該藥劑目前漸漸被菜農拿來當產期調節用，倒出乎意料。希望農會能組織芹菜農戶，成立芹菜產銷班，積極輔導生產與銷售，讓南台灣不常見的芹菜，真正成為新園鄉的農特產。



# 嘉鉅大地



有機農



多用有機物  
別忘了  
土壤微生物



禾豐企業集團

嘉鉅實業股份有限公司

誠徵地方零售商

## 液體複合肥料

實現『永續性農業』的基礎

### 嘉鉅大地

- ①全台灣第一家首創高科技活性液體複合肥料製造廠，特聘旅美生物權威李遠豐博士回台主持。產品傲視他廠。  
(工廠登記證99-096910-04營利事業登記證81011967)
- ②本產品經連續使用後，能抑制病害發生，減少農藥使用，降低成本，確保農友利益，用法簡單無肥傷之慮。  
嘉鉅生長全肥N:12.P:3.K:6 登記證：台製複字第14802號  
嘉鉅實業股份有限公司北台中分公司  
台中市工業區10路9號  
電話：04-3593508 傳真：04-3593447