

我家種了樹豆

先把樹豆浸水泡軟，然後用半鍋水煮開，再將排骨和泡軟的樹豆一起放入，用小火滾開，加一點鹹菜，味道更好。

樹豆在客家庄較容易看到，一般是種在田頭田尾或山坡上，由於種植面積小，多半只供農家自用或饋贈親友，很少被當作經濟作物來栽培。

樹豆屬豆科類直立灌木，高約3公尺，莢果線形，果實有點像黃豆，比黃豆略小。開黃色或橙色花，開花時節，蝴蝶、蜜蜂飛舞其中，形成一幅美麗的景色，小孩子三五成群，拿著網在田裡追逐抓蝴蝶，煞是有趣。

樹豆的生命力很強，容易生存，也很好照顧，它不像一般的農作物需要定期施肥或噴灑農藥。通常在農曆春節期間下種，到翌年春節，便可收成。

樹豆結實的時候，果實累累，須用支架撐著，以防樹豆下垂至地面；成熟的豆



目前樹豆只在鄉間零星栽培。

保證成分：全磷酐……5%

- 消除排水不良
- 促進團粒形成
- 消除酸鹼性的障害
- 促進肥料的活化性
- 土壤微生物平衡的回復
- 解除塩類集積、濃度障害

石油科學的產物 神奇的土壤改良劑

土王

世界唯一的 除鹽劑 台進質字03901號

(使用前土壤)



土壤表面的粒子沒有空隙，這是因為在土壤表面有鐵鋁、硅酸、肥料成分等離子相互吸著，因此會集積塩類，對透氣性、透水性、保水性產生不良影響。

(使用後土壤)



由於“土王”的離子交換，使土壤粒子表面恢復原來的空隙，增加表面積，證明塩類交換能力增大。

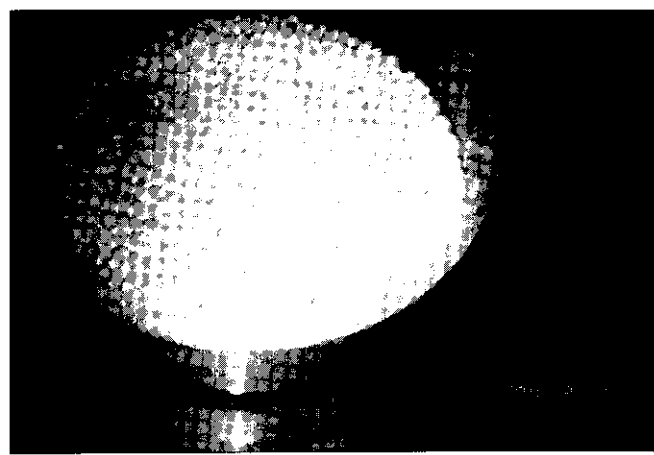
地址：台北縣板橋市長江路一段108號2樓
電話：(02)257-7110

日本農業高度技術研究會 技術合作

日進國際有限公司 代理

彰投雲經銷：(04)8526354

徵各區經銷商



經過脫殼的樹豆，是美味的佳餚。



外莢呈咖啡色，即為成熟的樹豆；在採收時，攔腰砍下。

莢，外殼呈咖啡色，用刀麻（大鐮刀）攔腰砍下，放在晒谷場晒幾天，讓它乾燥，然後用木棒敲打外殼，使豆子和外殼分開，再用米篩就著風吹的方向，過濾雜質，也有用風車過濾的，如此才算大功告成。

有些人可能不知樹豆為何物，因為一般商店幾乎沒有在賣，因此，它並不是大眾化的食品。有一次，筆者一位朋友來家中作客，他把樹豆當黃豆，吃得津津有味，直誇好吃，當我告訴他，這是樹豆時，他大吃一驚，以後每回來我家，他一定指名要吃樹豆。

樹豆排骨湯是一道美味可口的佳餚，也是客家人最喜歡的食物之一。它的煮法是，先將樹豆泡軟，然後放半鍋水煮開，再將排骨和樹豆一起放下去，用小火滾開，加一點鹹菜，味道更好。



台北農藥廣告字第 830064 號。農藥廢容器清洗及回收方法，詳請參閱標籤及仿單(說明書)

水稻白葉枯病的救星

枯菱寧

稻田白葉枯病免煩惱
使用10%枯菱寧真搖桌(真廣)

治療預防速效上整好
省本豐收大家擁護益(廣實)

枯菱寧的特點

1. 預防兼治療的效果
2. 系統性
3. 速效抗性低
4. 雙重療效
5. 安全



全台農藥有限公司 台北市復興北路402巷8弄4號4F
☎ : (02) 5098194