



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 萎 寧

稻田白葉枯病免煩惱
使用10%枯萎寧真搖桌(真廣)
(一ノメ 効果)

治療預防速效上整好
省本豐收大家擁護益(廣實)
(世ノため)

枯萎寧
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