

數數台東區的農特產(下)

台東區農業改良場副研究員 / 林國榮



蝴蝶蘭



金針菜小包裝禮盒



紅甘蔗



洛神花



採茶



小米粥

花卉類

蝴蝶蘭

蝴蝶蘭原產在熱帶及亞熱帶山區，而台灣為其原產的北限，在台東大武延伸到恆春半島及蘭嶼均有其芳跡，一般均生長在海拔800~1,500公尺陰涼處樹幹。獨莖莖性著生蘭類，鮮少分株，由於花型狀似蝴蝶而得名其花姿優美，花色多變化，雅潔秀麗被稱為「蘭中之后」。

蝴蝶蘭被台東縣民選為縣花，春天是蝴蝶蘭的季節。蝴蝶蘭能成為台東縣的最愛，一是因為最早發現蝴蝶蘭之地就是台東縣的蘭嶼鄉；二是蝴蝶蘭在西元1952年、1953年參加國際花卉展，曾獲得蘭科的世界冠軍。

在南台灣山區也發現一小群落的原生蘭，大約生長在800~1,500公尺的原始森林裡，附著在枝葉茂密的闊葉樹種或榕樹上，由於這種蝴蝶蘭通常是單莖性的著生蘭，很少分株，所以繁殖很慢，生態分佈面積並不廣。

近年來由於育種改良的成功已培育出許多優良品種，在品種繁殖技術方面，由於無菌培養實生苗技術，生長點組織分成培養及花梗扦插繁殖技術之用，得以生產大量種苗，再配合溫室設施的改進，優良栽培質材的使用，施肥及病蟲害的改進，使得生長期縮短為只要16個月即可開花，如此育種與栽培技術的相輔相成，得以發展成可大面積栽培之高經濟花卉。

台東區蝴蝶蘭的栽培歷史相當久遠，過去均是趣味性的栽培，近年來由於栽培技術的精進，新品種的育成及生活品質的提高，已有相當規模的企業化栽培。

栽培蝴蝶蘭必須有一個良好的生長環境，適當遮光、遮雨、通風、防寒的溫室，配合良好的栽培介質、肥培管理、水分控制及病蟲害防治，其營養生長期要有適宜的溫度（約25~28°C），但要轉入生殖生長卻要20°C的低溫，方能促進花芽的分化，一般而言，初冬的低溫即可促使花芽分化，而於春季（3~5月）為其主要花期。其花期的長短因品種而不同，一般均在兩個月以上，近年來由於蝴蝶蘭花期調節技術的開發，利用人工低溫處理已可使花期提早2~3個月開花，另外利用朵麗蘭與蝴蝶蘭作屬間雜交，已育成夏季開花的品種，因此花期更為分散，廣泛供應國內主要節慶的市場需求。

蝴蝶蘭可供作盆花或切花之用，在盆花方面以葉圓厚、花梗短而多花性之品種為佳，而切花方面則要求花梗長、單株，花瓣質厚、吸水性強之品種；以目前的國內市場，無論是盆花或切花均有廣大的消費市場，而花色上則要求變化多，主要的供應期在春節前後，而國外市場則以切花為主，花色主要為白色、白色花唇及粉紅花之品種。

台東是蝴蝶蘭的故鄉，但現在台東森 —



蝴蝶蘭花園

→ 林地的原生蘭幾乎絕跡了，爲此，這些年來台東場舉辦「蘭花回老家」活動，把原生種蘭花植回蘭嶼的原始森林中。

欣賞蘭花綽約豐姿，除了花的顏色要鮮艷美麗外，選購花序排列整齊，花型完整、質地綿厚、花期持久的花是基本上應具備的條件。

蔬菜類

金針菜

目前栽培之金針菜是300多年前我們祖先從華南引進台灣的，由於加工成品呈金黃色，形狀呈針狀，故以其色澤、形態、用途，取名爲「金針菜」又名「黃花菜」。金針菜與金針花之區別顧名思義金針菜是供蔬菜用，而金針花是供花卉觀賞用，兩者僅是功能不同而已，譬如紅花系統、大花系統、重瓣系統、小花系統，加工成品之外觀不佳，但頗爲美觀故分類上歸爲觀賞類，而花瓣橙色或黃色，花蕾狹長，雄蕊黃色有香氣，產量高易於加工之品種歸爲食用類，然而兩者之間並無明顯的分別，也有些金針品種除可觀賞可食用的兼用品種。台東縣主要產地是太麻里鄉的金針山，花蕾採收期在8~9月主要生產季節。

金針菜含蛋白質17.6%、脂肪2.2%，並富含維生素A₁、B₁、B₂、C、菸鹼酸、鈣、鐵等礦物質，是一種營養價值甚高的食用蔬菜。食用方法是，將在煮食前乾花製品前以清水浸漬30分鐘左右取出，而後再置於鍋內炒食或煮湯，風味甘美可口，此外，鮮蕾則需將6枚黑色雄蕊摘除，再以清水洗淨配料炒煮，味道甜脆爽口，兩種食用方法均頗獲得國人喜愛與食用。

西瓜

台東地區出產的西瓜因日照時間長，



西瓜

日夜溫差大，所以早熟、味甜多汁聞名全台，栽培面積達300公頃以上，以卑南溪（含柴上鄉、關山鎮、鹿野鄉、卑南鄉）及大武溪、安朔溪（含大武鄉、達仁鄉）河床地爲主。

由於西瓜喜好在通氣性及排水性良好的砂質土，在廣大的河床上最適於生長及發育，但前一年種植的西瓜收成後會在土壤中留下病菌（如蔓割病），導致次年再種的西瓜到了生育後期，果實快成熟時全株發生枯萎現象（俗稱敗穢）所以，西瓜通常種在河床地，藉著每年夏季下大雨河水暴漲的沖刷力清除前期作殘留的病菌，在新生河床地上種西瓜才有成功的希望。

台東地區的西瓜品種從12片開始種植，一直到翌年6月完成採收，供應夏季市場的大量需求。

台東地區的西瓜品種以果重8~10公斤的紅肉大西瓜品種如泰山或富寶二號爲主。

特用作物類

紅甘蔗

台東縣鹿野鄉瑞隆村及瑞豐村的食用紅甘蔗栽培面積達300公頃左右，是本省

食用甘蔗的主要產區之一，盛產期為10月至翌年的5月，由瑞隆、隆豐二村土壤屬肥沃透氣良好的黑色砂質土壤，因此，生產的食用紅甘蔗從頭到尾都很甜，較之南投縣埔里鎮生產的紅甘蔗，有過之而無不及。

洛神葵

主要分佈在鹿野、延平、卑南、太麻里、金峰等鄉鎮之山坡地，或在幼齡果樹園內間作，於每年的4~5月播種，並於當年的12月~翌年1月收成。洛神葵是一種食品加工原料作物，其鮮紅色素是一種良好天然色素。

洛神葵的果實萼片含多量果膠質，可供製果醬、果汁、果凍、糖漬蜜餞及加糖釀水果酒，製品色味俱佳。

本省所產洛神葵大多採收萼片先經焙乾或曬乾，以供茶飲，如果加適量的糖，其色、味類似酸梅茶，就是一般所說的「洛神茶」。

茶

鹿野茶葉園區位於鹿野高台上，以生產茶葉為主，民國71年李總統登輝先生在省主席任內，認為該區所產茶葉品質優良，品嚐後深表讚賞，特命名「福鹿茶」。

本茶區現有規畫完善的茶園面積約

400公頃，區內設有42家製茶工廠，生產多項茶葉產品。本茶區地形屬開闊獨立之高台地，四周青谷、風景秀麗；居高遠眺視野寬廣，令人有棄俗忘憂之感。茶葉之生長環境得天獨厚，春茶約在3月中旬即可採摘，比西部縣市茶區提早約1個月，並建水塘及灌溉系統克服每年10月至翌年3月間乾旱期，茶園生育困難的嚴重問題，提高產量及延後冬茶採收，因此本茶區在全省尚未有茶葉生產的時節，即有品質優良的春冬茶供應市場需求。

茶葉採收後經萎凋、揉捻等過程製成各式的茶葉成品，目前除茶葉外還有茶葉枕、佛手茶、苦茶油等副產物，最近用獨特配方調製而成的茶葉蛋也頗為膾炙人口，另開發冷凍茶及茶羊羹等新產品，請在品茗之餘，也來分享台東地區產品多樣化的努力成果！

金針山位於太麻與金峰兩鄉海拔800~2,500公尺之宜農緩坡山區，當地常年晨昏雲霧瀰漫，日夜溫差大，空氣濕度高，原以種植金針聞名，後因金針市場價格不穩定，部分金針園改種青心烏龍、台茶12號（金萱）及台茶13號（翠玉）等茶葉品種，在氣候、土壤等天然環境均佳的條件下，所產製成的茶葉，茶湯清徹透明，



高山茶



茶園

→ 質甘味美，喉韻絕佳，勘稱茶中極品。

然因屬新興茶區，加工後之成茶缺乏一品牌行銷市場，於民國80年內政部吳部長伯雄在行政院政務委員任內專程前來命名為「太峰高山茶」。以促進產品開創寬廣的銷售管道，現已在市場中佔有一席之地。

糧食類

良質米

良質米應具備的條件是：米粒的外觀好看，粒型飽滿，透明有光澤，心腹白，碎米及雜質少且新鮮，煮成的飯好吃，飯粒完整有光澤，吃起來具粘彈性，風味佳等。

本縣氣候土壤、環境得天獨厚，在台東地區、關山鎮、池上鄉3個農會契作下所生產的良質米，品質佳、風味好，全省聞名。

小米

小米因米粒較稻小，容易烹煮，又具有特殊的風味且有耐貯藏的特性，故小包

裝的小米製粥聖品及登山乾糧之一的新興食品。小米穀粒在碾製過程中胚的營養價值能完全保存，纖維素含量相當高，對人體頗有助益，且小米對於病蟲害之抗性強，農藥施用量極少，甚或幾乎不必使用，所以不會有農藥殘毒問題，可安心食用。

為配合發展精緻農業，除加強辦理高品質小米新品系選育及栽培技術改進外，目前已育出一個糯性食味甚佳之品種「台東7號」，同時利用本場研製的小米脫粒脫殼機，以降低生產成本及勞力，另開發小包裝品牌，並由關山鎮農會家事改進班全力配合精心研製各式點心食譜，也多次召開品嚐會，促進省產小米的銷路。



小米田



皇帝米小包裝



小米小包裝