

「粉蕉」為何會「黑心」？

問 敝人栽植俗稱「粉蕉」(台語)，在果實成熟後，食用時撥開果皮，發現果肉的部份有咖啡色斑點，咬食時感覺有硬塊，似如尚未成熟之感，這一普遍病變，殷望不吝指教，本人銘感致謝。

祝

商祺

／劉坤政

答 俗稱「粉蕉」，又名「呂宗蕉」、「日本蕉」等。原產地為印度、菲律賓一帶、均屬熱帶。

在本省種植「粉蕉」，在4、5月間的果實常出現您所描述的「褐心」情況，其成因不明，大概是因其果實在低溫期間發育而引起。為避免此問題，最佳方法為調節產期，在留萌時，選擇適當時間，使果實成熟期不落在4-5月間，即可減少「褐心」的發生。

台灣香蕉研究所品改組／鄧澄欣

地方報導

功不可磨滅的事蹟

礁溪溫泉的空心菜怎麼來？

／林秀夫

礁溪溫泉的空心菜(蕹菜)，是誰引進的？有的人說，是自然環境流傳的。我則說：是當地人～蕭宗義先生，當時他要種空心菜，打電話與我聯絡，於是，我就找同事范淑貞小姐(桃園區農業改良場蔬菜組空心菜主持人)要幾種的品種，送給蕭先生進行栽培。

那時是在民國74年；當時我還在新屋鄉桃園農改場上班。而蕭宗義先生所栽培的礁溪溫泉空心菜，曾運銷到台北縣五股、泰山等地的菜攤上銷售。

如今，礁溪溫泉的空心菜已經是很

有名了，只要一到礁溪，一定要來一般礁溪溫泉的空心菜，既脆又嫩，好好吃喔！

再來，我現已成退休的人，想起往事，要求功勞？已如雲煙！只不過是說說而已！

「豐年」主編黃貴豪先生，應該是我的知音人，過去每次我把田間試驗的成果投稿到「豐年社」；退休後，我與黃主編還是保持聯繫，寫寫宜蘭的事，紓解心中的不快或煩惱，豈不一樂？

