

雲嘉南農特產品系列

# 官田鄉的菱角

～配合觀光景點 帶動農特產發展～

台南區農業改良場 / 方新政

菱角在台灣，以前僅是一種池塘裡的水生植物，零星栽培，管理粗放，僅供為零嘴小吃。官田鄉為配合政府推行稻田轉作政策，將菱角列為最優先轉作對象，鼓勵農民種植，輔導產銷，開拓市場，並將它列為主要農特產，每年產業文化節都選在菱角採收時舉辦各項活動，藉以宣導促銷菱角產品。官田鄉農會特別設計菱角包裝小禮盒，並以「日豐」為其品牌，高貴而不貴，實為餽贈親朋好友的好禮品。採收期省道公路兩旁，菱角攤販亦成為另一特色。農會總幹事林正容先生特別強調指出，官田鄉自轉種菱角以來，珍貴的台灣本土稀有鳥類—水雉即陸續現蹤跡，有關單位正復育中，並規劃官田鄉菱角產區為水雉復育區，他希望將來能配合推動賞鳥活動，藉以帶動菱角產業的永續發展。



→ **官**田是阿扁總統的故鄉，位於台南縣的中心，其名來自鄭成功時代設營開墾的「官田」。官田原是默默無名的小鄉鎮，自阿扁當選總統之後，聲名大噪，很多人包車前來觀看「阿扁故居」，一時熱鬧非凡。官田與六甲、下營、麻豆、善化為鄰，境內並無特殊之處，街道也不起眼，然而，有省道及鐵路經過，交通非常便利；附近又有烏山頭水庫，是有名的旅遊景點；陸軍新兵第八訓練中心也在此，雖一個道地的小鎮，但人氣也蠻旺的。鄉民主要以務農為生，農產品有稻米、芒果、雜糧、蔬菜等。近年來由於政府輔導稻田轉作，農民才利用水稻田種植菱角，據估計種植菱角的收益較水稻約增加將近4倍之多，因此在農會極力的輔導推廣之下，目前種植面積已達450多公頃，成為官田鄉的農特產。阿扁總統老家附近的葫蘆埤



官田鄉農會總幹事林正容先生客串划舟採菱



農會提供菱園讓民眾嘗試採菱樂趣

原是官田鄉「菱角的故鄉」，因水質清澈，現在已不再種菱角了。

**菱角種在水稻田  
栽培管理較容易**

菱角是一年



菱角剛種在水稻田生長情形



菱角果實是著生在菱盤的葉腋





菱角有兩角菱及四角菱，其果肉是一樣的



菱角採收情形

生水生植物，須種植在有水的地方，性喜高溫多濕，適於台灣南部高屏地區及嘉南平原一帶種植。目前官田鄉種植的菱角有二角與四角兩種，四角菱角較早生，

於5月中旬即可上市；兩角菱角則於8~9月才上市。菱角原本是種植在池塘裡，並無刻意去管理，而任其自由生長，然而由於近年來工商發達，水池受到嚴重污染，水質優氧化，菱角生長環境遭破壞，因此池塘的菱角已近絕跡。民國76年政府推行稻田轉作，為維護台灣的水田生態環境，種植菱角是最為適合而列為優先轉作對象。菱角種在水稻田，管理較容易方便，因此產量和品質提高了許多，也帶給當地農民更多的收入。官田鄉



剝菱角仁



菱角禮盒及其品牌「日豐」

的水源來自附近的曾文水庫和烏山頭水庫，水質好，供為菱角栽培，其品質更是鮮美。菱角通常於第一期水稻收刈後，於5~6月間開始種植，其種苗來自於上期之過熟菱角，自然

掉落在田裡之「菱角黑」，所謂「菱角黑」是由紅色轉為黑色之過熟菱角，可當為種子。撿拾較飽滿之種子貯放在水缸裡，上面覆蓋細砂保持濕潤，翌年春後開始萌芽，則可暫時種於一期作水稻行間或水溝、濕地等處。每粒種子可長

出數蔓，待長至約1公尺左右時即可移植，約每3~4蔓於基部縛成一束，種植於已整好地之水田裡，行株距約為1.5~1.8公尺。菱角雖生長在水裡，但如同其他作物一

→ 樣，也須要肥料給予補充及注意病蟲害的發生。種植菱角前，整地時，宜混入腐熟之有機肥，待菱盤佈滿水面後，視植株生長狀況酌施氮肥，但不宜過多，否則莖葉太繁茂，不但影響開花結果，也易引起病害的嚴重發生；結果期的施肥較偏重磷、鉀肥，以利於產量及品質的提升。危害菱角的病蟲害，主要有炭疽病、白絹病、福壽螺等，炭疽病產生孢子落在葉面，白絹病的菌核飄浮於水面，易附著在菱葉上，因水田濕度高很容易發病危害，一旦發現有被受害的葉片應即摘除或以藥劑防治之，以防蔓延。福壽螺是進口貨，早期有人從國外引進養殖，因螺肉不好吃而棄養，造成今日的禍害，應改名為“天壽螺”。福壽螺產粉紅色的卵塊，附著在水溝旁或池塘裡的雜草等水生植物體上，處處可見，孵化後之幼螺即可為害，最好的防除措施是阻止螺體流入田裡，即在入水口處設置過濾網，並摘除附近之卵塊及撿拾已流入之螺體。菱角的果實是長在菱盤基部之葉腋，通常種植後3個半月



水雉孵蛋 (水雉復育委員會提供)



“天壽螺”在菱葉上產卵

即可採收。採菱時，視水之深淺，乘坐小舟或直接進入菱田，雙手拼用，掀起菱盤，摘下果實，划著小舟或推著鋁盆，並不像想像中「採紅菱」那麼樣的詩情畫意，其實是蠻辛苦的。

### 菱角當零嘴或菜餚 均兩相宜

菱角仁含豐富的澱粉及特殊口味，吃一口就想再多吃，可充飢也可當零食，多吃不會脹氣。菱角最普遍的吃法是洗淨後，帶殼下鍋煮熟，吃時用牙咬斷，分兩半，再放入嘴裡用牙擠出種仁食用，口感酥鬆，味美可口。新鮮菱角剝殼後之菱角仁當蔬菜食用更是美味，凡炸、炒、煮、蒸、甜湯、糕點，皆可入菜，是很好的料理材料。官田鄉農會特別研製多道佳餚食譜，諸如菱角仁排骨湯、芥蘭菱片、鮮煮菱角、菱角凍、菱角油飯、菱角蒸肉、酥炸菱角仁、菱角粿、菱角沙拉、菱仁甜湯等；民國88年又再出刊菱角食譜第二集，看其菜名，胃腸就開始蠕動，再看每道菜之圖片，就讓人垂涎欲滴。食譜免費提供，