

池上 壽司米



台東池上地區生產的良質米有4種：池上米、壽司米、月光米和胚芽米，其中以“壽司米”最搶市，池上鄉農會總幹事吳清吉以4個字來形容：供不應求。

壽司米就是“高雄139號”良質米，這個品種的米很有粘性，柔軟度也夠，而且味道滿香的，非常適合作壽司用，所以就將它取名為大家都熟悉的“壽司米”。名聞遐邇悠久的“池上便當”就是採用壽司米，由此可見壽司米的魅力。

在台灣有兩個大的良質米產區，一在西部地區的濁水溪流域，也就是出產“西螺米”的地區，另一處就是在東部花蓮縣的富里以南，台東縣的池上、關山地區。東部生產的良質米最大優點在於完全沒有空氣和水的污染，是乾乾淨淨的健康白米，所以生活在東部的人能有這麼好的米吃，實在福氣。

想吃池上壽司米嗎？其銷售地點，台東市在芳美行（電話(089)322316）和台東縣農會生鮮超級市場（電話(089)337558）。其他縣市若想吃池上壽司米者，其連絡電話分別是台北(02)3918358、高雄(07)3331061、花蓮(038)327099。

池上壽司米，5公斤小包裝台東售價170元，外縣市180元左右。

不織布下的健康蔬菜

在台東區農業改良場園藝試驗田裡，用透明“不織布”作畦面覆蓋所栽培的蔬菜，包括小白菜、青江白菜和蕹菜。初步試驗結果，蔬菜生育良好，由於栽培過程中未施用農藥，因此可說是道地的健康蔬菜。

不織布是前任台東區農業改良場場長陳榮五博士從美國引進的新產品，在韓國、美國使用很普遍，在台灣則可應用在一些冬天怕冷的蔬果栽培，或是果樹產期調節、水稻育苗方面。

透明不織布有那些優點？(1)透光率比塑膠布好。(2)質料輕而通氣，不壓抑作物的生長。(3)鋪設簡便，節省人工。(4)保溫效果不錯。(5)下小雨時，雨水透不進去，可防病虫害發生。

不織布在國內尚未生產，據聞南部



不織布對強勁的東北季風有以柔制剛的效果。一家塑膠工廠有意研究不織布的製造技術。如果國內能自製不織布，對農業的生產改進必有助益。