

宜蘭蔥 水噹噹

文圖／農稼



提起蔥，很多人會聯想到宜蘭。從基隆、台北到中南部，果菜市場或餐廳廚房，有一句口頭禪：“宜蘭蔥，水（美麗）噹噹！”很多人煎炒烹煮，就希望有一把宜蘭蔥當佐料，好讓菜餚燒得更可口。

顧名思義，“宜蘭蔥”是宜蘭生產的青蔥，也可以說宜蘭是台灣最主要的青蔥產地。多少年來，宜蘭地區有許多農友種蔥致富，紛紛蓋起樓廈，也就是地方引以為傲的“蔥仔厝”。

在所有農產品中，宜蘭蔥確實是最好的一種。一年裏頭有9個月盛產期，而只有8~10月，因天氣太熱，生長欠佳，質量不理想。

花蓮區農業改良場蘭陽分場的研究人員，一直想突破炎夏的生產瓶頸，使蔥農全年財源滾進。經過多年的努力，已成功地選育出耐熱抗病新品系，研究人員以“宜蘭選1號”命名之。

“宜蘭選1號”外觀與目前的宜蘭蔥比較，顯得高而翠綠，分株多，耐熱、抗病力強，而且生長發育也比現有的品系強很多。

宜蘭青蔥有宜蘭1號至3號三品系，1號株粗，3號最細，一般消費者喜歡細嫩的蔥，因此，目前栽種以3號最普遍。它的缺點是夏天成長不易，於是蔥株比3號略粗的2號，也受歡迎，只是成活也不理想。由於青蔥不耐熱

，同面積的蔥田，夏天的收成量，往往只有其他季節之半。

青蔥的選育工作，是由技術人員在夏天炎陽下，到蔥園挑選最健美的蔥株做為種源，進行篩選，有些健美的蔥株，通不過日晒雨淋的考驗而遭淘汰，剩下來的16種變異類型進一步淘汰，目前認為有希望留用的只剩3種。

蘭陽分場改良青蔥，另有一種方式，即由國外引種。前年助理研究員李國明從沙烏地阿拉伯攜回4種青蔥種籽，與本地蔥進行雜交育種試驗。這些原產日本的蔥，在沙國白天40℃高溫下，依然生長良好，因而被引進帶回。

宜蘭蔥在攝氏18度至22度氣溫中生長最好，因此，雜交育出耐熱、抗病新品系後，氣溫便不再是問題。

上述日本蔥，株高而粗，蔥白特長，纖維粗糙，香味不及本地蔥，不適合我國消費者需要，有賴雜交方選育出兼具日本蔥耐熱與宜蘭蔥細嫩有香氣的新品系。

育種工作需要智慧、學識、經驗和耐心。耐熱、抗病蟲害，而又細嫩的新品系青蔥推廣之後，蔥農將更發財！

北縣農會推介我國青年 赴日進修造園技術

台北縣農會為配合政府綠化、美化環境政策，培育造園專業技術人才，義務推介我國有志青年赴“日本造園專門學校”進修相關技術。

·受理報名登記：即日起至78年11月15日止。

·舉辦說明會：78年11月下旬在台北縣農會（由校方代表主辦）。

凡高中以上畢業或具同等學力，身心健康而有進修意願者均可洽台北縣農會辦理報名。