



宜蘭濕地明日之星－蕹菜

據報載，台北市松山工農園藝科三年級的陳暉凱，研究蕹菜已 4 年，以「台灣稀有水生植物蕹菜」為題，發現蕹菜具有抗癌、美白的功能，這項研究得到第 46 屆全國中小學科學展覽高職農業組第 1 名。

陳暉凱國中時在宜蘭崙埤首次看到生長於湖中的蕹菜，但只知道其相關資料連對岸也很少，引發他的研究動機。此次參賽，他的研究有了最新進度，包括得知萃取自蕹菜根莖部位的沒石子酸成分，對金黃葡萄球菌有輕微抑菌效果，自莖葉萃取的多種黃酮類成分，有美白成效，另一種多酚類則對大鼠神經細胞瘤有抑制作用。

水生的蕹菜，在大陸是常見食用菜，對於居住在台灣的人來說卻很陌生，過去在宜蘭的草埤和雙連埤都有它們的蹤跡，不過族群的數量很少，目前草埤幾乎完全淤積，蕹菜在這裡早已消失；至於雙連埤的蕹菜族群則不穩定，每因邊緣地區的禾草、莎草過度蔓延，使其覆沒滅絕。

被農委會列為瀕臨滅絕植物的蕹菜，最近日本人研究發現，蕹菜萃取的

多醣體與血小板混合後，可以讓血小板的保存期限延長。據消息指出，利澤工業區有 1 家專門生產血袋的台灣惠田公司，想以人工方式，擴大培育蕹菜；縣府農業局也考慮採契作的方式，鼓勵農民在雙連埤種植，成立全國第 1 個蕹菜專業區。

台大及陽明大學教授對蕹菜很感興趣，希望縣府協助調查研究。農業局表示，農民栽種蕹菜，不但可減少對雙連埤的汙染，還可以開發各種蕹菜附加產品，蕹菜潛力無窮，具有高經濟效益。

農業局表示，雙連埤畫設為野生動物保護區之後，周邊種植紅鳳菜使用大量農藥、肥料，已汙染保護區內生態，所以縣府鼓勵農民改種蕹菜，不但可以減少汙染源，還可吸引觀光人潮、提高經濟效益。

據史實記載，台灣早有蕹菜，俗稱「水凍」，是台灣稀有的浮葉植物，30 年前在雙連埤曾大面積野生，如今已稀少難見，亦有農友試種，成活不易。少數野生者，成為魚、鵝、鴨喜歡的食草。🌱