

在尼龍網袋內，吊掛在通風屋簷下，或庭院、路邊、田埂的蒜架上日晒；連株的蒜頭，通常是披掛在蒜架上，任其乾燥，若逢颱風下雨，則需以帆布覆蓋，或移到室內，以免淋濕。每逢蒜頭盛產期，走在荊桐的鄉間小路上，隨處可見排列整齊的乾蒜球，遠觀如粒粒白色珠球，乾蒜頭的貯藏期約5個月。

由於受濁水溪之賜，土壤肥沃，水源充足，除了大蒜，荊桐鄉還適合各種作物之生產，所產均係高品質的農產品，為各地消費者所喜愛，而聞名全省。

目前，荊桐鄉的耕作制度，以水稻、蔬菜複種為主，重要農作物有水稻、大蒜、黑柿種番茄、蜜絲楊桃等。

水稻是最主要的農作物，包括一、二期約3,000公頃，所生產的為有口皆碑的濁水米，日據時期，曾指定生產供天皇食用，可見其品質之優，近年來因欠缺宣傳而默默無名，十分可惜。

番茄，以生食黑柿種為主，栽培面積約120公頃，果實鮮艷，風味絕佳，曾獲74年全省精緻蔬菜競賽特等獎。甜椒則以間作大蒜為主，部份於夏季與包心白菜間作，每年約有150公頃的栽培面積。此外，自民國73年輔導產銷的楊桃，已漸受消費者重視，品質優異栽培已有30年歷史，香甜多汁，色澤鮮艷，為水果界之逸品，尤以「荊桐蜜絲」參加全省精緻果品競賽，連續榮獲74、76年全省冠軍。

蒜頭 每天 2 瓣

中國人是吃大蒜的民族，中式料理中常用的佐料大蒜，在中國有2000多年的栽培歷史。蒜頭中所含的蒜素，尤其受到健康食品界的重視，因為蒜素在人體內有強化維生素B₁的作用，對消除疲勞和治療腳氣有效果。蒜頭中還含有一種特殊成分「硒」，有防癌、強心、促進幼兒生長的作用。醫界也相信大蒜素有助於預防血栓性心臟病和中風的發生。

不過，蒜頭吃多了「口氣」大，還會傷胃或引起貧血，所以專家建議每天吃2瓣就夠了。這裡介紹一則「糖醋香蒜」，可以在家自己浸泡，每天晚餐夾2瓣蒜粒，配飯食用，在家裏不會有口氣臭的尷尬，隔天早晨起床以後，讓你感覺精神奕奕，展開有活力的一天。

糖醋香蒜： 材料：蒜粒3斤，白砂糖1斤，醋1斤，鹽6大匙。作法：(1)蒜粒洗淨，瀝乾水分。(2)加鹽醃漬1夜後，倒出鹽水。(3)糖和醋入鍋中煮開隨即熄火，待完全冷卻。(4)蒜粒裝瓶，加入糖醋汁浸泡，40天後即可食用。(食譜資料提供／台南區農業改良場)

