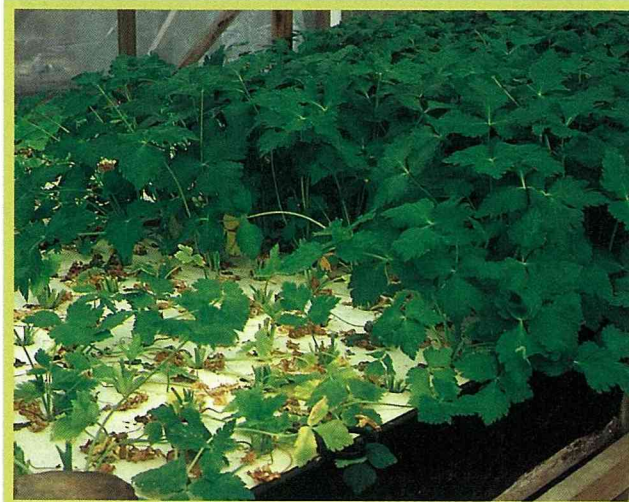




人工栽培三葉芹

早春吐芬芳 三葉芹

學名：*Cryptotaenia japonica*
Hassk (*C. conadensis* (L.) DC.
var. japonica Makino)
英名：Honewort, Japanese honewort



水耕三葉芹



市場買回來的三葉芹

三葉芹屬繖形花科，中名叫做鴨兒芹，因三片葉形似鴨掌，又名野蜀葵、三葉草、鴨腳板，又因其長在高山野外，也有人叫做山芹菜，鹿谷鄉一帶盛行栽培。三葉芹為多年生草本植物，性喜冷涼濕潤氣候，忌高冷乾燥的生長地，植株高約30至60公分，莖直立分枝少，全株光滑無茸毛，海拔600至1000公尺之高冷地到處可見，品質佳，風味特殊，已有人工栽培，乃冬春之交盛產的鄉田野蔬。

高冷地周年均可採集，旅遊熱門地區的山產店內全年供應，價格居高不下，炒一盤200~300元，因來源有限，採摘工資昂貴。人工栽培者集約管理，品質更優於野生，只有秋末初春才可種植。

從山上拔回來種的野生三葉芹，於秋天開花留種，花開呈黃褐色即可採收，黑色種子經調製後即可貯存供播種利用。

三葉芹對土壤的選擇並不嚴格，肥沃之砂土至壤土均可，畦面寬1.0~1.2公尺為佳，播種前先施

有機質肥料作為基肥，每100平方公尺以20~30公斤為宜。

播種後土壤要保持濕潤才會發芽，播種至採收需100天左右。第一次採收以離地面2~3公分分割，尚可再生；再生能力大約1~2次。平地播種期約在9月底至3月底前，溫度太高生長不良。

三葉芹連莖帶葉均鮮嫩可食，不似芹菜要把葉片摘除才可食用。肉絲炒三葉芹固然美味可口，清炒三葉芹，不加任何佐料，更能散發野芹香，值得細細品味。來自冷涼高地的三葉芹，原色，原味，無污染，即使人工栽培也不需農藥，是真正的健康蔬菜。物以稀為貴，據苗栗縣頭份鎮興隆蔬菜班胡永財農友說，每台斤售價在80元以上，供不應求。

三葉芹除露地土耕栽培外，尚可用水耕栽培。如同一般葉菜類先育苗後再植於水耕床上，約70~90天可收穫，採收時以離床面3公分處，如再生一次更有經濟價值。