

雨林／譯

資料來源／The Furrow & Agricultural Research

小麥的用處

小麥有什麼用處？小學生都知道，小麥磨成麵粉能再變成饅頭，麵包，點心等等。還有呢？

美國Kansas大學有一群科學家發現，小麥的澱粉有些特質可以用來製造能夠自行分解的塑膠製品，例如製成內裝殺蟲藥的膠丸，可以在土中以6個月的時間緩緩釋出藥劑。而小麥的麵筋又可製成一到胃中極易溶化的藥用膠囊。已經有不少的護髮劑、保濕劑是用小麥的麵筋所製成。亦可以製成粘合傢俱的膠水。

Iowa州有一家Agriboard公司取得專利，用小麥稈擠壓成木板，再貼上木片，就成為8吋半厚的「木板」，可以用來蓋房屋。這種「麥稈木板」防熱、隔音、防火而且價格低廉。使用麥稈來製造建材的還有許多家。麥稈的工業利用不但提高了小麥的價值，而且為小麥產地提供了不少就業機會。

蒜

蒜是人類最早栽培的農作物之一。中國本來的蒜頭不大，現在種的大蒜是從西域傳來的，因此古文中稱為葫。屬於百合科，學名是*Alium sativum*。大蒜的花莖是美味的菜蔬，稱為蒜苔。大蒜通常開花而不結種子，因此不能用雜交的辦法選育新品系，美國的大蒜品系更是連花苔都抽不出來。

美國農業研究院設在Wisconsin州的蔬菜研究所，有位遺傳學家Philipp W. Simon，從在Washington州的植物種原引種中心，

收集了200個品系的栽培種，以及野生種。使用切割種球的方法促進開花結子，進行雜交育種。

美國亦生產大量的蒜頭。加州一年生產大蒜頭2億5千萬磅，其中1/5以生蒜銷售，4/5脫水加工成為多項產品。德州等地亦大量生產。

生產者認為從種植到收成要有10個月的期限太長了一點。如果找到能有雜交種子改良的辦法，他們第一項要求就是育出早熟的品系。再就是育成辛辣味較淡的品系，更能被消費者所喜愛。

楊桃可以外銷了

台灣有不少種類的水果有國外市場，只是由於可能夾帶果蠅闖關而被拒絕。夏威夷雖然亦屬美國的一州，所生產的楊桃亦不能銷往美國大陸。

楊桃的英文名稱是Carambola，亦可以稱為Starfruit。由於美國農業研究院設在夏威夷的熱帶水果蔬菜研究所的John Armstrong及同事們找出一個簡單實用的清除楊桃採收下來後可能夾帶果蠅的方法：就是將採下的楊桃在34°F以下的低溫倉庫中存放12天，就能殺死其中的果蠅卵及蛹。這樣一來，台灣的楊桃亦可以如法冷藏出口了。

夏威夷閒置的農地不少，台灣的青年農友不妨前去種植彰化的軟枝楊桃，利人利己，何樂不為？

美國亦種茶

世界上著名的茶葉公司立普頓Lipton，在美國的東部南卡羅那

州，離大西洋岸商港Charleston不遠的Wodmalaw島（北緯32°），有一個茶葉試驗場。1987年由曾在這試驗場做了10年經理的Fleming，與一位加拿大的茶商，亦是第三代品茶專家的Bill Hall，合資買下了這個茶業試驗場，成立Charleston茶場，雇用25位全職員工，從種植、加工到包裝銷售一貫作業，在1993年被企業家雜誌評選為全美最佳小型企業之一。

Charleston茶場從不施用殺蟲藥及殺菌劑。用電腦控制施肥灌溉。每年5月到10月是採茶季節，每15至18天用機械採收一次。採茶機是Fleming自己發明的以氣流將切下的茶葉吸進袋中。每英畝年產乾葉成品5千磅，算是相當好的成績。

製茶過程與台灣茶廠的過程相似，只是全部用機械，包括檢出粗茶梗亦用機械，因此成本較低。成品要經過品茶家Hall品嚐分級。

像Lipton公司一樣，生產的是紅茶茶包。中國雖然是產茶大國，卻沒有像Lipton一樣的有世界性的固定品牌。原因可能是由於沒有經過混合調配，維持品牌特有的風味。Charleston茶場的茶色不但能有品牌特色，而且能以新成品上市，又比遠途運來的進口茶葉更有濃醇茶香，因而站穩了美國市場，而且為白宮宴會所採用。新近推出的罐裝紅茶飲料甚至打進了日本的販賣機。無怪Hall說：「前途的發展是無限的。」