



每年暑假到了尾聲，大約「立秋」之後，就是菱角的採收季節，從8月中旬到12月中旬，在長達4個月的採收季節裡，只要走近翠綠的菱田，就可看見採菱人划著小舟，或穿著連身雨衣褲，穿梭碧波之間，逐一翻掀簇葉採紅菱。有一首通俗歌謠「我們倆划著船兒採紅菱呀！採紅菱！」刻劃出一幅悠然恬靜的菱田風光，也生動地傳達了採菱人之歌。



■碧綠的菱田風光，悠然恬靜。

事實上，今日的採菱情景，既看不到含羞帶怯的年輕村姑，也聽不到笑浪相逐、戲語相謔的山歌對唱，只見媽媽級、阿媽級的採菱人，很辛苦地蹲坐在採菱小舟上，靠一把遮陽傘抵擋烈日驕陽的曝曬；或是穿著不透氣的連身雨衣褲，在菱田裡逐株翻動檢視，憑經驗判斷那一個菱角已經成熟可以採了。因為菱角的成熟期不一致而增加了採收成本，在菱角的品種選育方面，還有很大的改進空間。

省產菱角樣子有點像綿羊頭，兩支尖角向下彎曲；幼嫩果呈紫紅色，肉質鮮美，適合入菜；成熟果外殼顏色加深，呈紫黑色，果肉澱粉質增加，帶有栗子風味，是秋冬季節的零嘴美

食。

一年生的菱角與布袋蓮、浮萍、蓮等同屬水生植物家族，根部都有特殊構造，可以吸收水中的氧氣；葉柄膨大成海綿狀組織，形似氣囊，能貯藏空氣，這就是菱角為何在淺水或深水中都能浮起的原因。莖在水中有節生羽狀葉，花為小型白色，有四瓣；在水面之上開花，授粉後一天之內就凋謝，花梗隨即向下伸入水中，發育結為果實，因此有「水中落花生」之名。

菱角原產於歐洲與亞洲的溫帶地區，分布很廣，從熱帶到溫帶的河湖地區，都有野生菱的蹤跡；以人工栽培生產菱角，只在我國與印度才有，而且歷史悠久。在《爾雅》中就有「厥角」（即菱角）的記載。從明代李時珍的《本草綱目》可知，菱角的形態與名稱很多，除常見的兩菱外，還有三菱、四菱、沙角、圓角、餛飩、烏菱、紅菱等。

「江上可採菱，清歌共南楚。」

風生綠葉聚，波動紫莖開。

含花澆含實，正待美人來。

官田鄉 菱角文化季

10月5日隆重登場



■採菱角有二種方式，划採菱舟或穿連身雨衣褲站立泥田中，都很辛苦。

台灣栽培的菱角品種有大有種、尖角種、大角種、大慈種等。八十年代配合稻田轉作政策，菱角、水芋、蓮都是適合低產水田轉作的經濟作物。菱角的消費量近年有增加趨勢，栽培面積也逐漸擴大，西部從雲林西螺大橋以南，經嘉義民雄、東石，台南官田、麻豆，高雄仁武、岡山、大寮、左營，至屏東林邊；東部則在台東池上，都有零星栽培。其中以台南縣官田鄉栽培最早，面積最廣，目前約400公頃，農政單位推廣「一鄉鎮一特產」時，官田鄉即選定菱角為代表作物，而有「菱角的故鄉」美名。

近年來，配合產業辦理的文化季活動在各地紛紛展開，給地方產業注入了源源活水，以台南



■ 簇葉生菱角，波動紫莖開。



■ 菱角美食等你來品嚐！

縣為例，玉井的芒果節、白河的蓮花宴，都享有很高的全國知名度，每年暑假期間，給國人帶來豐盛的夏日饗宴，推動產業觀光的热潮。官田鄉也不落人後，今年10月5日，官田鄉公所與官田鄉農會要共同舉辦一場盛大的「菱角文化季」活動，內容有：認

識菱角的生態與營養，剝菱角仁比賽，採菱角比賽、攝影比賽、菱角烹飪示範，壓軸戲是1000桌「菱角大餐」，宴請各界人士品嚐。有興趣參加嗎？請利用下列電話聯繫：

1. 官田鄉農會 06-579 1221
2. 官田鄉公所民政課 06-579 1118

豐年叢書農產品加工系列

衛生 · 安全 · 健康



蔬菜加工

介紹本省民間各種蔬菜加工方法有蘿蔔乾／黃蘿蔔／雪裡紅／醬筍／越瓜脯等16篇

120元



水產加工

介紹26種魚、貝、蝦、蟹、頭足及海藻類的實用加工技術，12種簡易的烹飪示範食譜，全書彩色精印。

650元



畜產加工

介紹我國傳統風味的畜產品加工製作方法包括肉品／乳品／蛋品等三大類43篇

230元



豐年社

郵政劃撥 0005930-0 豐年社
 每次郵購另加掛號郵資 45 元
 台北市溫州街 14 號 電話：(02)3628148 (分機 30)

書籍目錄
 函索即寄



■小瓢蟲農場主人巫健旺，為參觀者解說他的有機理念。

豐年社發行永續農業錄影帶系列之五

台灣的有機農業

「很抱歉！我的農場雜草叢生。」台中東勢的小瓢蟲農場主人巫健旺，經常對慕名前來的訪客作這樣的開場白。是什麼理由讓巫健旺棄商從農？又為何捨棄文明的產物——化學農藥，和老祖宗一樣辛苦的除草，只為了讓大家安心吃他種的菜？

在桃園平鎮搭建54棟塑膠棚設施栽培有機蔬菜的莊玉隆，從土壤改良做起，經過他細心培育的泥土，聞起來是香的！其實，福隆農場的泥土屬於貧瘠的紅土，為什麼莊玉隆能不用化學肥

料而種出健康漂亮的蔬菜呢？

今年51歲的簡明志班長在花蓮區農業改良場的輔導下，以有機米產銷班的經營模式，使「富里有機米」成為市場上有競爭力的綠色產品。

目前在台灣有一群熱衷於有機農業的農民，在各區農業改良場的輔導下，從事稻米、果樹、蔬菜和茶的有機栽培。企圖心旺盛的巫健旺、莊玉隆和簡班長是其中的佼佼者，他們在傳統農家的樸實外表下，還多了一支大哥大，和一份精明。台灣的有機農

業，因為有這樣一群「有機農民」而逐漸走上軌道，他們肯為土地付出心力，願意為自己的產品負責。

「有土斯有財」是中國祖先流傳下來的農業經驗，我們的老祖先運用智慧以及辛勤勞動，使農地維持生機而創造了輝煌的農業文明，我們華夏民族其實是土地利用成功的很好例子。近代科技文明發展出來的化學農業，追求快速而大量的生產，一時的確達到了成效，解決了早年「有機農業」不能擔負的糧食供應問題，得以養活不斷膨脹的人口。今日因化學農業對環境生態所造成的負面影響，而回歸到有機農業，但不能因此而降低產量。所以，現代的有機農業是一種全新的農業經營方式，並不只是遵循老祖先善待土地、善用有機資材而已；必須以科學觀點重新認識土壤、了解環境；以保育觀點建立完整的有機農場生產體系；以企業觀點建立穩固的行銷網路。有機農業可促使生產者在無污染的環境中，供應國人純淨的飲食，這是一種可以永續經營的生產事業，更是一種有尊嚴的生活方式。

有機農業在總體農業生產上所占比例雖然很少，先進國家不過百分之一，台灣目前還不到千分之一。但是，區區數百公頃的土地上，如果這一小撮有機生產者的努力，讓絕大多數的農業生產者注意到消費者對飲食健康的殷切期望，而更加謹慎使用化學農藥，以及合理化施肥，讓台灣的土地上充滿生機與和諧，國人健康也更有保障，這是每一個人都樂意見到的。

台灣的有機農業

策劃發行：豐年社

監製：行政院農業委員會

台灣省政府農林廳

錄製：致果傳播公司

片長約30分鐘

350元（國語版）

350元（台語版）

另附掛號郵資60元

郵政劃撥00059300豐年社

台北市溫州街14號

電話02-362 8148（分機30）

