



■ 芹菜管是屏東縣新園鄉的特產蔬菜



■ 植株高大的芹菜管，生長期間需架網支撐。

新園芹菜管 好吃！

市場常看到的芹菜大概有2種，即當佐料為主的土芹菜和西洋芹(俗稱美國芹菜)。其實，中南部少數鄉鎮還生產第3種芹菜，農民叫它「芹菜管」。

芹菜管高可達80~90公分，莖部外觀肥厚，主要食用莖部。儘管外表肥壯，品嚐起來卻非常細嫩，生吃炒食兩相宜，可謂芹菜中的珍品。只可惜產量不多，只有少量供應。

屏東縣新園鄉是芹菜管的盛產地，每年栽培近百公頃；通常於國曆8~9月開始分批播種，70天左右採收。換言之，產期從11月至翌年3~4月。

根據新園鄉農會理事也是產銷班班長的郭水銓先生表示，芹

菜管是黑葉白心(葉)芹菜品種的變種，當地農民認為新的品種品質絕佳，小心翼翼的將它保留。20多年來大家都自行留種，面積於是逐年增加。不過它有連作障

礙的問題，所以面積增加緩慢，自然供需均衡。

高雄區農業改良場為發展轄區內少量多樣化的蔬菜，88年度將芹菜管列為輔導重點，加強栽培技術改進、分級包裝，進一步建立品牌，以舉辦品嚐會的方式拓展銷路。

芹菜富含纖維，可幫助消化，尤其是鉀離子含量為鈉離子的3倍，有助於降低血壓，多食有益。



■ 芹菜管生吃炒食皆相宜。

芹菜 100 克可食部分之營養成分

水分 %	熱量 cal	蛋白質 g	脂肪 g	碳水化合物 g	維他命					礦物質				
					A IU	C mg	B1 mg	B2 mg	Niacin mg	鈣 mg	磷 mg	鐵 mg	鈉 mg	鉀 mg
94	17	0.9	0.1	3.9	240	9	0.003	0.03	0.3	39	28	0.3	126	341

取自 National Food Review (1978)USDA