



紫丁香蘑有特殊香氣。

用價值外，具文獻記載對小白鼠肉瘤及艾氏癌亦達到90%以上的抑制率，具有開發成為防癌、抗癌等保健食品的價值。

農業試驗所指出，紫丁香蘑與洋菇之栽培方法類似，以稻草、雞糞、米糠和黃豆粉為原料，在隧道式發酵槽中控制發酵過程，發酵完成後混合紫丁香蘑之菌種進行菌絲培養，經過3-4週後，在堆肥

表面附上一層泥碳土，並降溫刺激出菇。

由於紫丁香蘑的產量低，只有洋菇的一半，從栽培至出菇至少要2-3個月，出菇所需溫度只有13°C，因此，農試所引進4個紫丁香蘑品系後，進行品種改良及栽培技術改進，經過6年的試驗比較，選拔LA82和LA84兩品系，無論在產量、菇體形狀及出菇時間上，均比其他品系優良，具有推廣的潛力，以菇床方式栽培，每平方公尺可生產8-11公斤之新鮮菇體。



新品種：「花蓮19號」吉好米

農委會花蓮區農業改良場新近推出新的水稻品種「花蓮19號」，具有良好的抗病性，且米粒外觀晶瑩剔透，米飯粒粒飽滿、香軟黏Q，為一值得推廣之新品種。花蓮場於92年一期作設立「花蓮19號」原原種田，以生產最純淨的稻種提供農民種植，希望早日推出上市。

花蓮場為「花蓮19號」取了一個商品名稱，叫做「吉好米」，含意是「吉安鄉出產的良質好米」，希望「吉好米」的推出，確實



能帶給消費者好吃的白米，並促進市場行銷。

「花蓮19號」是屬於中晚熟水稻品種，植株較目前推廣品種台農67號略矮；每穗粒數較少，但是稻穗結實率較高，穀粒大也較重；自插秧到收穫日數較台農67號提早2到4天成熟；稻穀產量一期作在屏東、台東及宜蘭地區較台農67號略為低產，二期作在屏東較低產外，在其他地區產量和台農67號相近，適合全台各地區栽培。



新品種：水茼蒿

新鮮、營養的水茼蒿，將是今後吃火鍋的新搭檔。

水茼蒿為水生植物，又名西洋菜、豆瓣菜、水芥菜，與甘藍、蘿蔔同屬十字花科，原產於歐洲，後來傳入中國，並輾轉引進台灣；中國栽培以兩廣地區較多，在台灣則多野生於溪溝旁。

農委會花蓮區農業改良場研究水茼蒿，喜好冷涼的氣候，氣溫20°C左右生長良好。自古即被視為藥用植物，早期歐洲主要用於抗壞血病，而中醫相關書籍多有描述，認為水茼蒿性平、味苦略辛，具有利尿、清血、降火等作用。農委會農業試驗所分析水茼蒿得知，每百公克鮮菜中含有維生素C高達87.1mg，是一般常用蔬菜的數倍，



因此食用價值極高。

水茼蒿具有久煮不爛的特點，爽脆微辣的口感配合濃郁的火鍋湯頭及肉片，著實是最佳的搭配。無論是常見的石頭火鍋、麻辣泡菜鍋，或是最近流行的素食生機火鍋，水茼蒿都能發揮去油解膩的效果，讓火鍋吃的更健康。

除了火鍋配菜之外，用於炒食、汆燙及煮湯都有極佳的味覺感受。

下次準備火鍋料時，除了茼蒿、魚餃這些老角色之外，別忘了這個新搭檔——水茼蒿。

