

資料來源／行政院農業委員會

# 吃葉子的蘿蔔

## 新品種台中1號



行政院農業委員會台中區農業改良場研發出台灣第一個專門以食用葉片，不吃根部的葉用蘿蔔新品種—台中1號，商品名稱「翠玉」。此新品種具有生育期短、辛辣味低、無茸毛及好吃等優良特性。

台中區農業改良場場長陳榮五指出，早年農村生活困苦，採收白蘿蔔肉質根之後，葉片也捨不得丟棄，拿來醃漬或炒熟供食用，但其辛辣味強又帶苦味，並不是很好吃，所以一直無法在消費市場裡打開一條生路。

蘿蔔綠葉所含的維生素、礦物質都高於蘿蔔塊根，台中場經過9年的育種工作，終於培育出適合本省氣候，生育快速，葉質柔嫩，纖維少，品質佳，產量和品質都優於國產的葉蘿蔔品種，又可當作災後緊急復耕之菜種，且可以自行採種。並已於93年11月18日通過命名審查，正式推廣栽培，極具



消費潛力。

陳場長建議除了炒食外，亦可以新鮮蘿蔔葉打汁，加少許蜂蜜，可供家庭保健飲料之用。或將蘿蔔葉洗淨並切成小丁，加少許鹽，用手揉壓，隔10分鐘以上或置於冰箱內一夜，之後洗去鹽分，扭去水分，醃製成雪裡紅。或加入火鍋川燙一下，這些都是一道道營養又可口的佳餚，且能帶給現代人無負擔的高營養。

