

礁溪特產－溫泉蔬菜

李祿豐 1999-06 花蓮區農業專訊 28:11-12



田間大面積生長之溫泉空心菜

本區宜蘭縣礁溪鄉因擁有清澈的溫泉聞名於世，素來係旅遊景點之一。礁溪鄉農會也依據溫泉水的特質，酸鹼值 PH 為 7.7，鹼度 338ppm，溫度保持在 26-28°C，水的成含有豐富的鐵、錳、鎂、鈣等微量元素，適合蔬菜生長，多年來由花蓮區農業改良場及礁溪鄉農會儘全力協助農友研發出以「溫泉」二字聞名於全台的蔬菜產品，計有溫泉空心菜、溫泉茭白筍及溫泉絲瓜等。近年來也再陸續推出溫泉番茄以及溫泉有機米二項產品問世。前述空心菜、茭白筍、絲瓜三種農產品，因品質佳，風味獨特，俱有地方特色，未來發展潛力可觀，已由省農林廳列入全省少量多樣化農特產品輔導產銷計畫項目之一。茲簡述溫泉農產品之特性如下：

「溫泉空心菜」採用品種以白骨大葉為主，栽培地區集中在該鄉德陽村（礁溪火車站對面），目前種植積已擴增至 30 公頃左右。農友利用 26-28°C 左右之溫泉水，於春天 1-2 月氣較冷時，經施用基肥後整平之水田，將種苗分株移植田間，栽培行株距為 20x25 公分，每穴植一株，每四行留一空行，以利日後之各項作業（施肥、除蟲、拔草、採收、搬運）。經 30-40 天左右，於 3 月下旬開始採收，經調理、分級包裝，每把束成一把三公斤，上市販售。採收後之空心菜園地，立刻施追肥，其莖基部迅速分蘖，再生後 20-25 天又可收穫一次，全年可採收 10-13 次。由於礁溪溫泉空心菜之莖較粗、葉片較大，熱炒後青脆爽口，且葉莖不易變黑，味道鮮美，已成一道有名之空心炒菜。



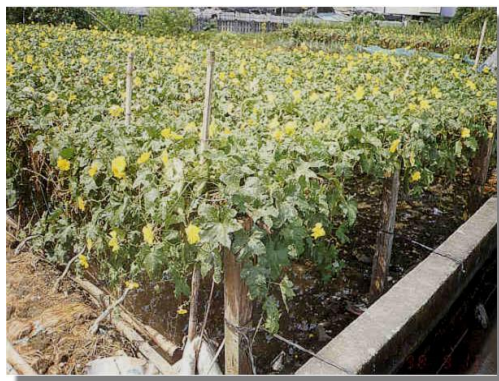
採收後每把三公斤待售之溫泉空心菜



生育欣欣向榮之溫泉茭白筍

「溫泉茭白筍」：栽培品種以赤殼為主，於春節前後繁殖種苗，一個半月後苗高 2 台尺左右，取苗分株種植於水田，行株距為 90×90 公分一株，經過施肥，除草、田間管理病蟲防治，至中秋節前後一個月為盛產期。由於礁溪鄉生產之溫泉茭白筍，係引用溫泉水灌溉，生產期較金山鄉出產之白筍提早一個月，比埔里地區盛產期晚二個月，因此，彼此產期錯開，且生產量不多，售價每年均在利潤的合理價格範圍內，農民收益亦感滿意。採收後之嫩筍，經橫斷面切斷檢視茭白筍結果，因無黑色「黑穗病」菌核，顏色雪白，品質上乘，歷年來透過農會之冷藏貯存及共同運銷制度，送往台北果菜公司，成為中秋節前後最搶手之溫泉茭白筍。

「溫泉絲瓜」：礁溪鄉另一種溫泉蔬菜係近年來新興之溫泉絲瓜。種植品種為東光三號，瓜型外表稍長，瓜肉煮後不變黑，美味可口且甜味適口，甚獲消費者喜愛。同時絲瓜之花色近黃金色，部份農家主婦偶而摘取黃色花瓣，沾下麵糊，油炸，端上宴席上，又成一道精美新鮮的名菜「溫泉絲瓜花酥」。溫泉絲瓜所生長之環境，田間充滿溫泉水，瓜藤的根，自由伸入水中，吸收水分及土壤的營養份，此一方法是礁溪鄉栽培絲瓜與其他地區不同的特徵。其種植時期，是在元月份育苗，採用穴盤播種，一個月後將健壯幼苗種植於田埂上，而後塔棚架，引導瓜藤伸長，瓜葉布滿棚架後至四月初花苞形成，展開艷麗黃色花瓣，藉由蜂類之採蜜、授粉、結果成形，四月底開始採收至十月。目前溫泉絲瓜之產銷制度及管道配合良好，而且少量栽培，對農友每年之收益助益甚大，尚有發展空間。



金黃色之溫泉絲瓜花蕾

綜合溫泉與蔬菜之配合，是本區下礁溪地區之特色，其成功的關鍵所在是因為：

一、礁溪溫泉含有豐富礦物質，可促進水生蔬菜植物生長，除補充蔬菜之養分外，更能表現特殊風味及香甜可口之口感。

二、溫泉水的溫度，全年保持 26-28°C 左右，最適宜葉菜類如空心菜之生長，即使冬季氣溫低也可避過寒冬，不僅長得快，病蟲又少，年可採收 10-13 次，係一項令當地努力辛勤耕作的農友，感恩載德的天賜生產條件。

三、當地礁溪農會推廣人員的努力推廣和經費的支援及本場之技術輔導，完全做到天時、地利、人和、才有如此知名度的特產品，展現於世。