

「碧玉筍」金針多樣化發展

鄭書杏 1997-06 花蓮區農業專訊 20:15

金針為一種非常傳統性之蔬菜，尤其是「金針排骨湯」更是一通道地的本土性可口名菜。以往金針菜加工須在花朵綻開前一天採收尚未展開之花蕾經過殺菁、乾燥再加以包裝成為乾製品之金針，或者將採收鮮蕾當成生鮮蔬菜銷售。每年一到



覆蓋銀黑色塑膠布進行軟化處理

七、八月時便可在東部地區，尤其花蓮縣玉里鎮及富里鄉之赤科山及六十石

山，看到滿山開滿金針花，再加上家家戶戶門前進行日照乾燥金針花滿地金

黃，早已成為特殊景觀。為使金針朝多樣化發展，本場於 83 年積極指導「碧玉筍」栽培技術與產品包裝，同時配合「碧玉筍」之食譜介紹，讓消費者認識，開拓「碧玉筍」消費市場。經由本場家政室烹調研究發現不具香辛味，除素炒外，亦能搭配如肉類、魚蝦類等一起調理，可謂是一種頗富變化的蔬菜。所謂

「碧玉筍」即是將金針植株切除部份葉片，覆蓋銀黑色塑膠布加以軟化處理後即可採收到細嫩可口、類似韭黃的「碧玉筍」。夏季生產 15~20 天即可採收，冬天因溫度低生長慢所需時間較長。由於赤科山之碧玉筍是生產於 800~1000 公尺山上，味道甘甜，口感極佳。尤其是東部地區水質、空氣乾淨新鮮，而且採用簡易設施方式栽培，無農藥殘留問題。採收碧玉筍首先要將部分老化葉去除，並隨即以冷水預冷後稍加瀝乾即可包裝，為確保品質必需適當包裝隔離光線及冷藏，可使該產品具有金黃特色。碧玉筍不耐高溫，長距離運送過程需用冷藏車。目前因為市面上不多見，所以價格相當好，可配合未來少量多樣化精緻化農產品的目標，是經濟效益不錯的農作物。



碧玉筍軟化處理前利用背負式割草機砍除老葉



採收後碧玉筍先行利用冷水預冷處理