

## 彰化特色蔬菜～芹菜

文圖/戴振洋

臺灣芹菜中最特殊的青筒種芹菜(俗稱芹菜管)，以食用花梗為主，其葉柄細長中空，香氣濃郁且質地細嫩，主要供炒煮食，也可做為調味蔬菜使用，是常用的香味佐料之一。臺灣全年可栽培本地芹，西洋芹則在冬季零星栽培，主要產地以雲林縣 628.7 公頃、彰化縣 190.7 公頃、高雄市 89.1 公頃、新北市 27.6 公頃及屏東縣 19.6 公頃為主。其中青筒種芹菜主要產地集中在彰化地區，其食用部位為花梗，花梗翠綠、口感爽脆，因受溫度感應，才形成不分蘖的單管花梗，即為俗稱的芹菜管，以 10 月至隔年 4 月為盛產期，不適合在盛夏季栽培生產。芹菜管採收時應略帶根基部，其根系是否雪白影響販售的價格。選購要領為花梗直立光滑，色澤翠綠，花梗無裂痕及花苞未開，無水傷腐爛者為佳。芹菜管為本場轄區內彰化縣的特色蔬菜，故將其列為蔬菜輔導項目之一，除加強栽培技術改進與分級包裝外，並進行耐熱早生青筒種芹菜育種，於本(106)年初已取得芹菜‘台中 1 號’植物品種權，未來將辦理品種權授權，可供農民栽培新選擇。



▲新品種芹菜‘台中 1 號’



▲本地種芹菜管(食用花莖)



▲芹菜管採收時要求根部潔白