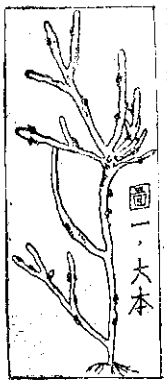
臺灣的石花菜

臺灣省水產試驗所技士　樊恭炬

石花菜（日名テングサ）本省漁民叫它做『石花』，分稱爲『大本』（圖一），『小本』（圖二），『鳳尾』（圖三）等。翼枝菜（日名爲オホグサ）本省的土名叫『淺水』（圖四），但也合稱爲『石花』。都是上等製「洋菜」（寒天）的原料。每年由本省輸往日本的數量很大。

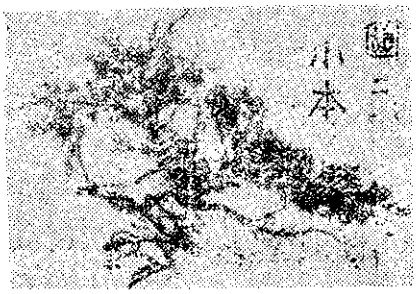
這二種藻類，都是海產植物，生長地點是在海濱的岩石上約水深一尺至丈餘處。它的形狀極像陸地上的小型樹木，約四至十公分高；有鬚狀的根，可以吸附在石塊上。又有不太明顯的幹和密密地羽狀分岐的枝，但是它們的幹和枝都是扁形的，約寬一公釐至三公釐，並且大部的枝都由主幹二側的緣邊生出，不像陸地上的植物的枝是從主幹的各方面來分出的。全體爲紅色。露在日光晒曝處，成爲綠色。

石花菜和翼枝菜在歐洲美洲和亞洲都有生長，臺灣的產量也很多。民國二十三年，產量達到將近三十萬公斤。最近幾年沒有精密的統計，據收買石花菜的商人說，已經大大地減少了。



圖一，大本

這兩種藻類本省的產區都是在北部，從淡水基隆到龜山附近。採藻是漁民的重要副業，它們都是赤身潛水採取的。採藻時期是舊曆二月至六月左右。採取後，就在當地的海濱晒乾，如要漂白，就在陽光下灑水或者浸水後再去晒曝，利用日光來漂白。乾藻用草袋貯藏，等候收藻人來收買。



圖二，小本

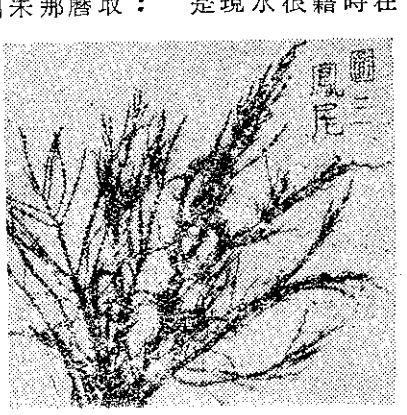
採藻既是漁民的副業，所以收成的好壞影響漁民的生活很大。近來採取量的減少，使國家對外滙的換取也少了很多。據筆者看來，有下面三個原因：

（一）採取的技術：在基隆一帶，以前日據時代，採取者多爲琉球籍人。他們的潛水技術很好，可以潛入較深的水和停留較長時間。但現在所採取的藻類，都是較淺區域採取的。

（二）採取的時間：本省漁民常會搶先採取，在淡水一帶有在舊曆二月就開始採取的。那時石花菜和翼枝菜正未長大，還沒有到生殖期。若把那時期所生着的藻體採去，沒有留下明年的生殖胞子，就影響到次年的產量了。所以在陽曆四月中旬（約當舊曆三月中旬）以前，最好漁友們不要採取它，因爲那時候的生殖胞子尚未大量成熟。在四月中旬以後，胞子成熟，一面採取，一面散放，方不致會影響增產。

（三）採取的方法：在淡水一帶，漁友們爲了貪便利，在採取的時候，往往把藻體所生的石塊都敲下來，這樣，非特增加了製洋菜加工時的麻煩，並且使藻類附着的地位逐漸減小，以致減產。

總之，石花菜和翼枝菜是本省的重要水產資源之一，無論採取後運往日本或自己製造洋菜，對國家的經濟裨益很大，要好好保護資源才是。



圖三，鳳尾

圖四，淺水

徵稿：

本刊需要鄉村歌謠，農村有趣味故事或笑話和有意義的農諺，如有這類稿件，歡迎投稿，稿酬從優。

（上接第六頁「肥料配合表和說明」）

答：混合後肥效顯著，可以保持氮素使不逸失，並增加人糞尿中磷酸的不足。

理由：參看配合原則中的④項。

附註：(1)肥料的混合時：①有時絕對有利，②有時絕對無害，③有時絕對有害，④有時利害參半。在第四種情形下，如害多於利，便不可混合，如利多於害，不妨混合。譬如氰氮化鈣和堆厩肥的混合，堆厩肥是含氨態的氮肥，遇到强鹼性的物質，會起變化，氨態氮就會逸失。可是堆厩肥的含氮成份甚低，與氰氮化鈣混合時走失的氮並不多，而氰氮化鈣可以加速堆厩肥的腐熟。同時氰氮化鈣本身的分解，也可以促進，所以以氰氮化鈣製造堆肥，效果很好。至於已腐熟的堆厩肥與氰氮化鈣混合後，最好立即施用。

(2)目前有許多種肥料，加以防潮劑的處理，成爲粒狀。如果兩種粒狀的肥料混合在一起，表面上不會發生化學變化，所以混合後立即施用，不會有弊害的（以前印發的配合圖上硝酸銨鈣與磷酸類肥料，表示可以混合立刻使用的理由即在此）。

(3)二種肥料混合數量如果相差很大，它們的反應就小。譬如大量的過磷酸鈣中滲合少量的熔磷，或者少量的硝酸銨鈣滲入大量的磷酸銨，立即使用對於肥效的損失是極少的，但嚴格的來說，最好不要混合。