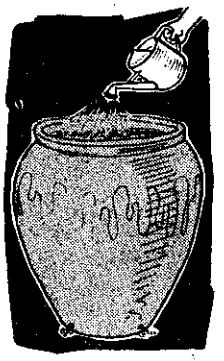
製造營養豐富的

綠豆芽



・晉甡・

豆芽（豆菜）是用黃豆或綠豆製成的一種蔬菜，營養豐富，香脆可口，很受一般人的歡迎。在本省市場上，用綠豆製成的綠豆芽銷路較好，下面介紹綠豆芽的製法，以供各位農友參考：

材料　四至十月間使用省產綠豆，十一至翌年三月間使用泰國綠豆。

容器　準備五十四公升（三斗）水缸一個，在缸底側面開兩個五角銅幣大小的小洞，並用尼龍網或細竹片堵住洞口。

製造　①先將綠豆四・二公斤（七臺斤）浸漬於清水半小時，掬去夾雜物及硬粒（豆鬼仔）等後，再繼續浸漬六小時，然後放入水缸內。

②用潮濕的麻袋或圓木板覆蓋缸口，並將容器放置於陰暗場所，避免日光照射。

用麻袋爲覆蓋時，麻袋必須經常保持潮濕，以防光線射入。

③四至十月間氣溫較高時每隔四小時澆水一次。十一月至翌年三月氣溫較低，每隔六小時澆水一次即可。

每次澆水量，以剛從小洞滲出水分爲準。

產量　氣溫較高時，七十二小時後即可供食。氣溫較低時，需要一百二十小時才可食用。四・二公斤的綠豆，約可製得四十九臺斤的豆芽。

注意　①用水對豆芽品質影響很大，最好用軟水，不要用硬水或含有鐵質的水。

②澆水工作應不分晝夜按時舉行，澆水不足則發出側根，影響品質。

③要絕對避免陽光照射。

註：桃園縣平鎮鄉謝昱光農友曾來信詢問綠豆芽的製法，請謝農友參看此文。

花蓮冬作油菜，注意防治蚜蟲！

油菜爲花蓮縣新興的冬季作物，去年栽培結果，除蚜蟲外，未發現其他嚴重病蟲害，因此很受一般農友的歡迎。

爲害油菜的蚜蟲，密集葉背，吸收汁液，阻碍發育，嫩莢也常發現被害，使種子不能飽滿。

油菜本葉伸出後，有翅成蟲即飛來爲害，一面吸食汁液，一面生產小蚜蟲，不數日間，小蚜蟲長大成蟲，再直接生產小蚜蟲，如此生生不息，造成嚴重的災害。少雨溫暖時，繁殖加快，被害也更嚴重。水田裏作糊仔栽培時，水稻未收割前溫度較高，繁殖甚速，實應注意。

防治蚜蟲，目前有幾種藥劑可使用。如五〇％「馬拉松」乳劑加水二千倍，三・五％「魚藤精」乳劑加水八百至一千倍，一〇％BHC乳劑加水一千倍，都有良好的防治效果。生育期中噴藥約三至四次，隨時檢視葉背，發現有成蟲時即噴藥，藥液應施及葉背。水田裏作時，在移植前三至五天噴藥一次，定植後水稻收割完時，再噴藥一次，然後追肥中耕除草。（**許兩順**）

，知家大友農咱報
，代好非黠鮮色顏
，害厲(很)真素色毒有
。該不大害受饒了

，改要着念觀物買
，害敗有物食(亮深)水柔
，內物食(種那)種彼爲因
。在存常素色毒有

，志代(的)挨毒無毒有
，雜分可眼肉是(不)嗦
，意注着物買以所
(買要不)治道卞黠鮮色顏