

的富豐養營造製

芽豆綠



• 姓晉 •

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：

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會來信詢問綠豆芽的製法，請謝農友參看此文。

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為準。
 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

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。

用麻袋為覆蓋時，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

花蓮冬作油菜，注意防治蚜蟲！

油菜為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。為害油菜的蚜蟲，密集葉背，吸收汁液，阻礙發育，嫩莢也常發現被害，使種子不能飽滿。

油菜本葉伸出後，有翅成蟲即飛來為害，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)



報噴農大友
 噴顏色鮮真色
 農顏(很)真色
 大鮮(很)真色
 友顏(很)真色
 農顏(很)真色
 報噴農大友



買物念深
 買物念深
 買物念深
 買物念深
 買物念深
 買物念深



有無毒疾(不)換
 有無毒疾(不)換
 有無毒疾(不)換
 有無毒疾(不)換
 有無毒疾(不)換
 有無毒疾(不)換