



副業栽培金針菜

臺北縣內湖鄉 程怡福

金針菜（黃花菜）可鮮食，又可曬成乾，味美而營養豐富，但目前臺灣產量不多，僅靠日本及香港進口，銷耗外匯很大。其實，本省氣候溫和，適於種植金針，繁殖迅速，管理容易，且可利用邊際土地，量少可自食，增加農家副食營養，量多可出售，增加生產收入，為農家最有利的副產。茲將本人數年所得經驗，分述如下：

金針的種類

一般栽培的金針菜，有下列三個不同的種類：
黃花黃蕊的：製成金針乾，整根金黃色，品質甚優，進口的金針，屬於此種。
黃花黑蕊的：煮湯顯黑色，製成乾後，尖是黑的，不美觀，影響品質，賣不起價，現在臺灣所種的屬此種。
每年可開二期花的：聽說臺灣有此品種，但筆者還未見過，且不知其蕊是黃抑是黑？

適宜的風土

金針不擇土壤，但較適於砂質壤土。筆者五年前，在臺北縣內湖鄉丘陵山地，用人工鑿成一丈寬的埕段，種植柑桔，並在埕段邊緣試植金針，結果生長很好。
在種植時，人都說，金針是宜於潮濕的地方，其實不論在大陸或在臺灣，所見到的金針，都種在菜園邊角，或水井水田邊沿，筆者所種的埕段邊沿，水份不多，而標高數十公尺的地方，生長很好。當然，水份多的地方，生長較好，如在水份多的高山上，標高再高，也是可以種植的。由此經驗看來，在臺灣可種金針的地方，真是太多了。

管理與施肥

金針以分株繁殖，株距五十公分，種後一年，就可分株。周圍蓋草，既可保持水份，又可減少野草滋生（在濕潮地可免蓋。）
除了施肥除草外，人工很省，在施肥前中耕一次，除草可視實際情形行之。
在栽種時，施用草木灰即可，無須施堆肥。在開花前後，各施水肥一次。在旱地上，以少施化學肥料為佳，多用有機質肥料較好。
金針病害甚少，蟲害僅見蚜蟲。用魚藤精乳劑一千倍

稀釋液噴射很有效；除蟲菊也很好。噴射時，要力求普遍均勻，葉的正背面都要噴到。

收穫與加工

每日採摘一次，在未開花前就要摘。以早晨採摘為宜，如在下午摘，次晨花瓣就要開，花瓣開了，鮮賣無人要，加工則成品不好。
鮮花不能久存，價錢很便宜。加工後，既可保存，價錢又貴，但加工的技术，最為重要，否則，製成的品質不會好。

早晨將針狀未開的花摘，鋪在日光下晒，要晒一整天。在晒的過程中，不必去翻動，日落後就成半乾狀，再用鹽水泡一晚上，次晨將泡過的金針用開水澆，再放在日光下晒乾就成。
製成的金針乾必需密封，否則很容易還濕，還濕後如不再晒乾就

要發霉。所以晒乾後就用塑膠袋裝好密封，但仍須儲藏在乾燥的地方。塑膠袋封口可用熨斗燙，袋邊口墊上牛皮紙，一燙即成。



友農福怡程的中國菜針金在



免 農藥食中毒！
疫病菌傳染！
洗蔬果可除菌

- 特點 {
- 無論水質溶解迅速，完全除去附著農藥，寄生蟲卵，細菌等
 - 洗食器完全去油保持清潔

總發賣元 山本綜合化工廠

請用液體除毒殺菌洗劑



- 無味，無害，無藥品臭，有果實香味的純中性洗劑
- 每次用量不超過一角為最低廉洗劑

每瓶三五〇cc可
用一五〇次以上
徵求各地經銷商

臺北市松江路23-1號 TEL: 40253
嘉義市公明路159號 TEL: 3909