

台灣省台東區農業改良場 編印

黃明得 發行

台東區

中華民國八十三年十月

農特產簡介



園藝研究室

場



目前栽培之金針菜是三百多年前我們的祖先從華南引進台灣的，由於加工成品呈金黃色，形狀呈針狀，故以其色澤、形態、用途，取名為“金針菜”又名“黃花菜”。金針菜與金針花之區別顧名思義金針菜是供蔬菜食用，而金針花是供花卉觀賞用，兩者僅是功能不同而已，譬如紅花系統、大花系統、重瓣系統、小花系統，加工成品之外觀不佳，但頗為美觀故分類上歸為觀賞類，而花瓣橙色或黃色，花蕾狹長，雄蕊黃色有香氣，產量高易於加工之品種歸為食用類，然而兩者之間並無明顯的分別，也有些金

針品種除可觀賞可食用的兼用品種。台東縣主要產地是太麻里鄉的金針山，花蕾採收期在8~9月主要生產季節。

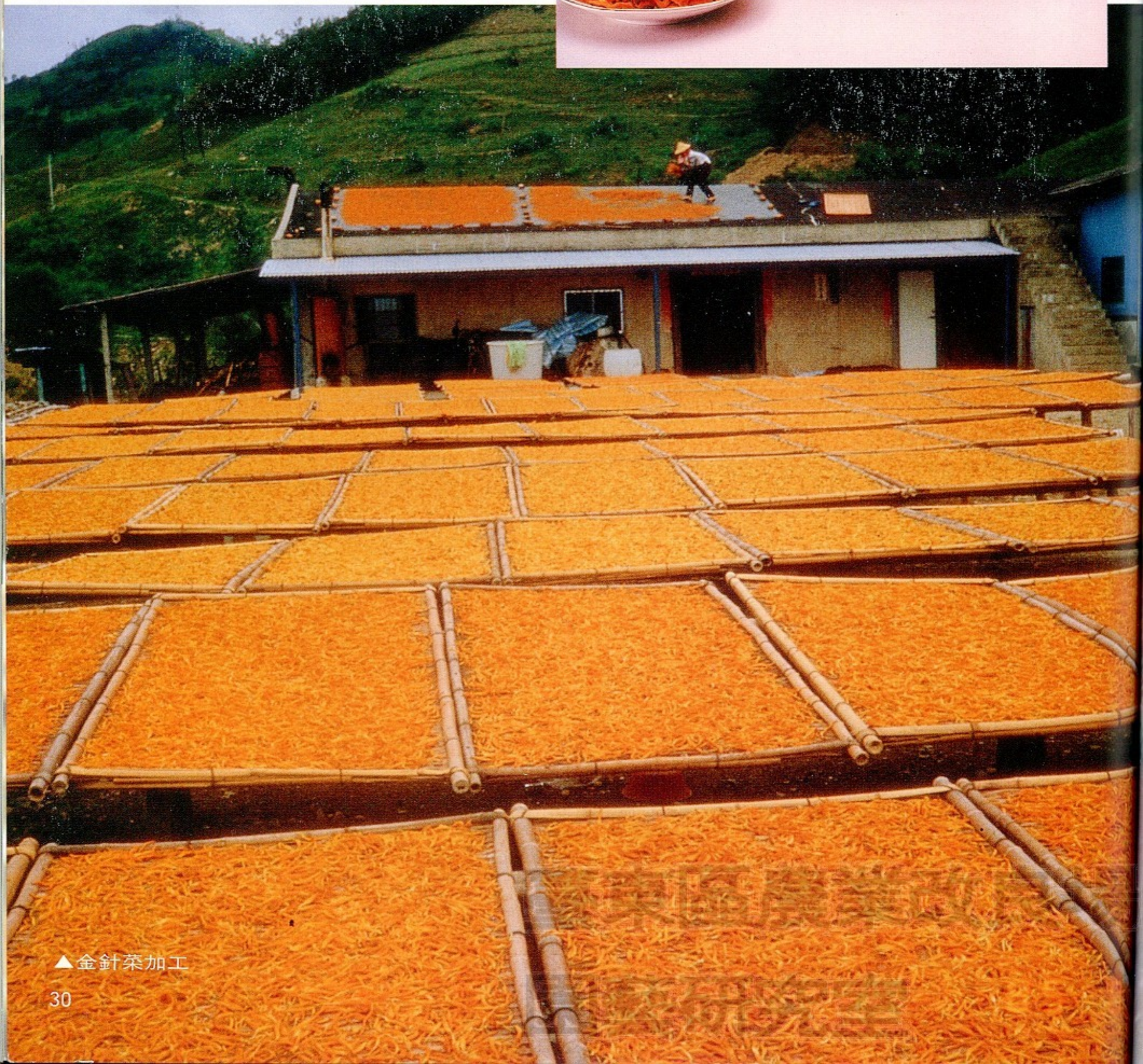
金針菜含蛋白質17.6%、脂肪2.2%，並富含維生素A₁、B₁、B₂、C、菸鹼酸、鈣、鐵等礦物質，是一種營養價值甚高的食用蔬菜。食用方法是，將在煮食前乾花製品前以清水浸漬五分鐘左右取出，而後再置於鍋內炒食或煮湯，風味甘美可口，此外，鮮蕾則需將6枚黑色雄蕊摘除，再以清水洗淨配料炒煮，味道甜脆爽口，兩種食用方法均頗獲得國人之喜愛與食用。

臺東區農業改良場

園藝研究室

金針菜

成品包裝 ▶



▲金針菜加工