

金針

蘇昌吉

金針為花蓮縣的主要特產之一，種植在海岸山脈西側海拔 800 1,000 公尺之玉里赤科山及富里六十石山台地，栽培面積有 430 公頃，佔全省總面積 1,544 公頃之 28%，年生產金針菜乾製品 334 公噸。與台東縣太麻里金針山及嘉義縣梅山等併列為本省主要產區。

金針又名萱草、母親花及黃花菜等，為百合科萱草屬之多年生宿根性草本植物，可供觀賞或食用。本省種植的金針多以食用為主，即取其花蕾供生鮮蔬菜或加工成乾製品金針菜，為我國特有之花菜。

金針的開花習性被喻為「一日美人」。通常開放的一朵金針花一天內凋謝，第二天再續開另一朵，花開時，早上開下午即完全綻放失去食用價值。因此，必須在花朵綻開之前一天，採擷花苞緊密，頭端尚呈淡綠色，花苞呈黃綠色，花瓣尚未展開之花蕾，並能在清晨採收之花蕾不論供生鮮蔬菜或加工成乾製品，其品質均最為優良。金針花蕾經採收後即可煮食，一般針農則因包裝、運輸、保鮮及價格等因素，將採收之鮮蕾多經加工成為乾製品貯藏待售。



金針花南平地栽培



金針菜抽苔開花

民國 75 年底金針花的乾製品，曾因二氧化硫殘留量超過食品添加物使用範圍及用量標準之限量每公斤 0.5 公克，而發生嚴重滯銷，價格大幅度滑落，乾製成品由每台斤 200 元以上跌至 100 元以下，金針農之生產不敷成本，影響針農收益至鉅。為了解決金針產銷所遭遇的困境，遂於翌(76)年 7 月起連續 2 年承行政院農業委員會和台灣省政府農林廳補助經費成立「發展農村小

型食品加工事業計劃」、「花蓮縣農特產品整合發展計劃」及「發展台灣省園產加工食品計劃」加強輔導金針原料生產、加工、包裝及宣傳促銷作一整體改進，並補助玉溪地區農會及富里鄉農會設立金針菜加工站、冷藏庫及分級包裝運銷中心，將金針集中加工以控制品質，並將合格品以含農會標誌的新設計包裝袋包裝後出售。有關原料生產及加工技術與食品衛生安全檢驗分別由花蓮區農業改良場及花蓮縣衛生局指導，包裝及宣傳海報設計，由外貿協會產品設計處協助改善，並在台北市舉辦展覽會廣為宣傳，宣傳促銷則由花蓮縣政府及花蓮縣農會配合花蓮縣觀光事業的發展，舉辦大型展售、品嚐及民俗活動等促銷活動廣為宣傳及促銷。



花蓮地區農特產品展示活動

經過兩年來的共同努力，花蓮縣的金針菜又恢復了

往年的盛名，並以嶄新的風貌與內涵呈現給消費大眾。去(77)年生產的金針菜每台斤產地批發價格買到 180 200 元之間，且在年底前即被搜購一空，而台北果菜市場的批發價格則長期維持在 220 240 元之間。

今後有待繼續加強的工作擬提出幾點供針農們參考。

1.強化共同經營班組織，生產高品質金針花原料，掌握加工技術確保產品品質信譽，建立地區特產品牌，並能建立衛星農場制度健全產、製、銷體制。



金針包裝改裝後

2.拓展金針生鮮花菜市場，以因應進口乾針之市場競爭，目前栽培的金針品種，因品種特性，必須在北部海拔 400 公尺，中、南及東部海拔 800 公尺以上之地區，才能獲得穩定的產量，若海拔較低或在平地種植時，就有隔年抽苔，零星抽苔甚或不抽苔的現象發生。因此，栽培地區侷限山地，栽培管理、採收運輸均較不便，以致增加生產成本，又山地針產期多集中於每年 7 10 月，時值颱風季節，常遭風雨災害，而鮮針又不耐久藏，因而加工製成乾針，惟近年來大陸產金針利用多種管道廉價進口打擊省產金針產銷，影響針農收益至鉅。目前花蓮、台東兩區農業改良場已自引進品種中各選出黃花、黃蕊有香味又能適宜平地及山地栽培之耐病優良品系，並於去(77)年及今(78)年連續兩年在鳳林鎮南平里稻田轉作結果相當成功。新選育品系的生產期自每年 4 7 月與目前栽培的山地針花期錯開而可延長鮮花蕾產期，對市場供需之調節具有輔助之實效。拓展金針生鮮花菜市場必須做好保鮮處理及分級包裝，利用冷藏貨櫃車運輸直銷超級市場。因此建立衛星農場制度之產銷體制很有必要。



金針鮮花疊置竹器盤上

3.擴展加工站加工用途以提高加工廠的產能及利用效率以目前金針的產期，加工廠僅能利用 2 3 個月，其他長期間置不予利用，實為很不經濟的投資浪費。因此利用附近尚有大量生產的竹筍、梅、李、橄欖、柿及推廣生產冬季裡作蘿蔔等農特產品加工原料，則加工站即能週年運作，有效提高加工廠的產能及利用效率。