水生蔬菜開發之研究

報告人：蔬菜研究室 黃稚甄

一、計畫主持人：林文華

二、計畫期程：98 年 9 月 14 日至 99 年 4 月 30 日

三、工作內容：

（一）水合歡料理製作及食譜資料建立。

（二）夏秋季水生食用植物食譜資料建立與整理。

（三）紅柄水蓮菜栽培密度試驗調查。

（四）協助毛過長沙矮化劑成果調查及離水試驗調查。

（五）協助水合歡栽培密度試驗調查。

（六）協助不同深度種植之大葉象耳生長情形結果調查。

四、工作成果：

（一）水合歡料理製作：

委請印尼等外籍人士，利用水合歡爲主食材製作出 20 道料理。並將蒐集所得之食材名稱、材料、作法及照片彙整編排爲食譜初稿。

（二）夏秋季水生食用植物食譜資料建立與整理：

與勝洋水草餐廳合作，利用 10 種水生食用植物，研發出 24 種夏秋季水生食用植物之料理。並將蒐集所得之食材名稱、材料、作法及照片彙整編排爲食譜初稿。

（三）紅柄水蓮菜栽培密度試驗調查

試驗分爲四種處理：綠柄水蓮菜 20x20 cm，紅柄水蓮菜 15x20 cm、20x20cm、25x20 cm。每穴種植 2 支插穗。調查各單位面積（1 m^2）之產量、莖數等。結果顯示綠柄水蓮菜產量最差，紅柄水蓮菜產量較高，但 3 處理間無顯著性差異。種植期間遭遇莫拉克颱風，使生長受阻，進而影響試驗結果。綠柄水蓮菜生育較差，主因扦插初期即遇淹水，致使恢復生長明顯受阻。

（四）毛過長沙矮化劑成果調查試驗調查

試驗分爲 14 種處理：其中以 T-6、T-8、T-9、T-11 及 T-12 等五種株高控制組有較佳的外觀。

（五）水合歡栽培密度試驗調查

分爲四種不同栽培密度處理，以密植-3 處理之產量最高，全年總採收量、50 cm 長嫩莖及 30 cm 長嫩莖之年採收量均達到慣行栽培密度的 5 倍以上。

（六）不同深度種植之大葉象耳生長情形結果調查

試驗分爲 5 種處理：不湛水、水深 3-5、10、20、30 cm。調查葉長、葉面積及每株葉數等，初步以不湛水與水深 3-5 cm 表現較佳。

水生蔬菜開發之研究

報告人：黃稚甄
計畫主持人：林文華 先生
工作時期：98年9月~99年4月
工作地點：蘭陽分場蔬菜研究室

2010.04.06

工作內容

1. 水合歡料理製作及食譜資料建立
2. 夏秋季水生食用植物料理製作聯繫及食譜資料整理
3. 紅柄水蓮菜栽培密度試驗調查
4. 其他協助試驗調查工作項目

1. 水合歡料理製作及食譜資料建立

- 完成20道水合歡料理之製作方式蒐集整理及初步編排

2. 夏秋季水生食用植物料理製作聯繫及食譜資料整理

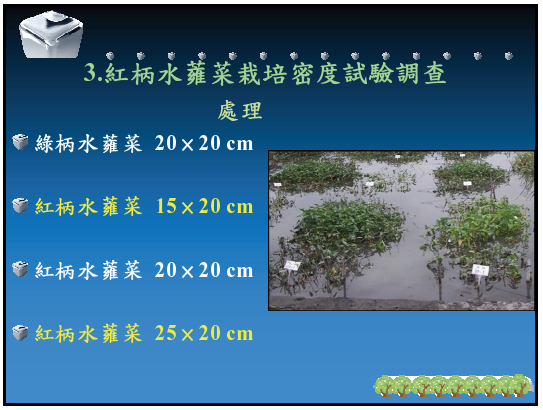
- 完成24道夏秋季水生食用植物料理之製作連繫、食譜資料整理及初步編排。

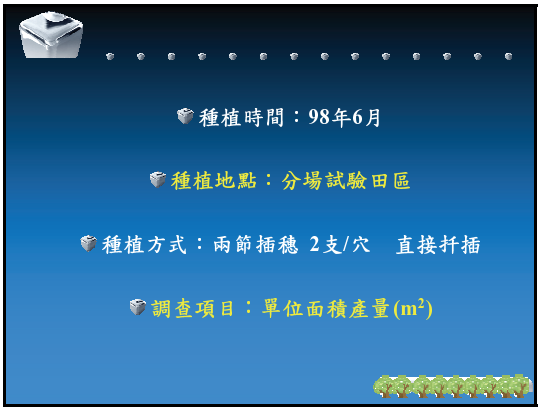
種類及料理數量

空心菜	7道
水紫蘇	5道
龍骨瓣苦菜 (水蓮)	4道
水合歡	2道
大葉田香	1道
蓮藕	1道
蓮梗	1道
水芹	1道
水薄荷	1道
蕹菜	1道

合計10種 24道

24、草莓的愛
材料：
(1) 草莓適量
(2) 草莓瑞果汁 300 c.c.
(3) 果醬 100 c.c.
(4) 菜豆蔴適量
(5) 冷桃適量
(6) 冷桃水少許
做法：
(1) 草莓瑞果汁加入果醬，冷桃及水，打成冷沙。
(2) 和菜豆蔴做成分層感覺，最上層再將上草莓碎完成了。
17、水芹烘蛋
材料：
(1) 水芹 20g
(2) 蛋 3 顆
(3) 醬半匙
(4) 白胡椒粉少許
做法：
(1) 將鍋內放入少許沙拉油溫熱。
(2) 將水芹洗淨、剁碎及濃乾。
(3) 把水芹、蛋、醬、白胡椒粉攪拌均勻，倒入鍋內。
(4) 以煎蛋方式使其煎熟，即可食用。


3.紅柄水蕹菜栽培密度試驗調查
處理
綠柄水蕹菜 20×20 cm
紅柄水蕹菜 15×20 cm
紅柄水蕹菜 20×20 cm
紅柄水蕹菜 25×20 cm


種植時間：98年6月
種植地點：分場試驗田區
種植方式：兩節插穗 2支/穴 直接扦插
調查項目：單位面積產量(m²)

結果
紅柄水蕹菜栽培密度試驗調查
處理(株距cm) 長度(cm) 總重(g) 莖數
綠柄(20) 67.9 b 1857.8 b 32.5 b
紅柄(15) 181.6 a 7101.0 a 141.7 a
紅柄(20) 176.8 a 6064.3 a 124.5 a
紅柄(25) 167.8 a 5207.3 a 114.3 a

討論
因遭遇莫拉克颱風，使生長受阻，影響試驗調查結果，否則產量應更高。
綠柄水蕹菜生育較差，主因為種植初期即遇淹水，致使恢復生長明顯受阻。