花蓮區農業推廣簡訊 4(2):8-9

金針菜之栽培管理加工

彭德昌

金針菜（Hemerocallis spp. ）為百合科萱草屬之多年生宿根性草本植物，又名萱草、母親花及黃花菜等，可作觀賞或蔬菜用，鮮花蕾尚可加工成乾製品。金針菜乾製品含蛋白質 17.6%，還原糖 9.1%，脂肪 2.2%，並富含維生素 A、B_1、B_2、菸鹼酸及鈣、磷、鐵等礦物質，每 100 公克中含有效熱量 283 卡，具有補血、利尿、消炎、解毒、調節人體生理機能及促進新陳代謝之功效。金針菜主要產區為台東與花蓮兩縣共計 802 公頃，約佔全省之 65.3%，每公頃乾燥花蕾平均產量為 807 公斤，74 年全省乾燥花蕾總產量約為 967 公噸。

一、栽培環境：

金針菜對土壤之適應性頗廣，自砂質至粘質壤土均可栽植，金針菜性喜濕潤氣候，本省目前栽培之品種 H. fulva L. 因受溫度、日照等影響，必須在北部海拔 400 公尺、中、南及東部海拔 800 公尺以上之地區栽植方能獲得穩定之產量，若在海拔偏低之處栽植時，則有隔年抽苔、零星抽苔甚或不抽苔之現象。

金針加工乾燥

二、品種：

目前本省栽培之品種為 H. fulva L. 花色橙紅，花蘂黑褐色，產量高，其乾製品之品質中上，本場另選育出黃花、黃蕊、有香味，在平地栽植即可正常抽苔、開花之優良品系正進行試作及種苗繁殖中，如試作結果良好，即可推廣供農民種植，另台東區農業改良場選出台東選 1　5 號供觀賞用品種，可做為綠化環境及美化家庭之用。

三、栽培管理：

1.金針菜一般均採分株法繁殖，以春、秋兩季最為適宜，栽植之行距採 30－60－30 公分，株距則為 30 公分，每穴 2　3 苗，每 10 公畝約需 14,500　21,750 株苗。

2.除草：

每年 3　4 月進行行間中耕、除草及施肥等工作，可用選擇性之殺草劑依推荐適當量防除雜草。

3.施肥：

施用肥料以基肥及有機質肥料為主，每 10 公畝堆肥之施用量為 1,000　1,200 公斤，三要素之推荐量，氮素 10　18 公斤，磷酐 9　15 公斤，氧化鉀 6　18 公斤新墾地之肥料用量酌予減少，2??年生以後視地力及金針菜生長情形酌予增加。施用方法為：全量之堆肥及磷肥、40%之氮肥及鉀肥，在新植地當基肥於定植前施下，在一般之金針園，則於每年 4 月間雨水充沛時施用，其餘 60%之氮肥及鉀肥在 6?B8、10 月，分三次平均施用。近二年來，台灣肥料公司開發台肥液體肥料成功，農友們可交替使用台肥 1 號（三要素配方 12：6：6）

及台肥 4 號液體肥料 250 倍稀釋液，在早晨或黃昏無強烈日照時於葉面噴施做為追肥，甚為簡便。

4.病蟲害防治：

金針菜之害蟲計有蚜蟲、薊馬、紅蜘蛛。蚜蟲和薊馬可噴施 50%馬拉松乳劑 800 倍或 90%納乃得可濕性粉劑 2,000 倍稀釋液防治之，紅蜘蛛則以噴施 25%錫蹣丹可濕性粉劑 2,000 倍稀釋液之效果最佳，且無藥害。每年 4 5 月間最易發生銹病，可噴施(1)33%鋅錳乃浦水懸粉 400 倍稀釋液。(2)18.6%賽福寧孔劑 1,000 倍稀釋液。(3)5%三泰芬可濕性粉劑 2,000 倍稀釋液防治之。近年來並發現有為害金針菜葉部及花梗之褐斑病，經本場試驗結果，可噴施(1)50%免賴得可濕性粉劑 1,500 倍。(2)70%甲基多保淨可濕性粉劑 1,000 倍。(3)50%貝芬替可濕性粉劑 2,000 倍稀釋液，可以有效防治。

5.採收：

金針菜採收以開花前 1 天之花蕾在清晨採收之品質最佳。採摘後即可煮食，一般則多經加工成為乾製品，既耐儲存，又易運輸，其乾製率約為 10 11%，每公頃乾製品產量，第一年因分蘖少，產量較低約可收 300 公斤，以後則逐漸增多，第二年約 700 公斤，第三年約 1,200 公斤。

四、加工方法：

將金針菜鮮花蕾平舖在竹匾上，以蒸汽溫度控制在 96 98℃之間殺菁，然後日晒或置於 40 50℃熱風乾燥機中乾燥，使其含水量降至 20%，並經硫磺燻白，最後再以 10%甘油與 10%冰醋酸之等量混合液浸漬 4??小時，取出曬乾。經此方法處理後之金針菜外觀、色澤均勻一致，風味良好，且具光澤及濕潤感，並有防止腐蛀之效果，而其二氧化硫之含量亦可降低至 500ppm 以下，佁乎國家標準，消費者可安心食用。其加工方法為：將新鮮花蕾浸漬於 12 14%亞硫酸氫鈉水溶液中 14 15 小時後撈起日晒乾燥，經燻硫處理，然後以 5%甘油與 5%冰醋酸之等量混合液浸漬 14 15 小時，撈起日晒乾燥，再以 5%甘油與 5%冰醋酸之等量混合液浸漬 14 15 小時，最後撈起日晒乾燥即為成品。如遇陰雨無法日晒乾燥時，可使用烘乾機乾燥。

五、包裝：

採用真空包裝法包裝金針菜，可使其色澤、品質較普通塑膠袋包裝者優良、持久，且品質不易變劣。