

產上市。每4~6月之生產量最多，每天天亮時即進行採取，運搬至蔭涼地方進行上市前整理，包括秤重縛束，去除老葉，使莖葉整齊美觀，再加以包裝以增加商品價值。

六龜龍鬚菜特產，經農民之努力產銷已打出知名度，但面積尚小，且農家個別產銷，毫無組織，很難獲得有利之售價。

與其他蔬菜一樣，龍鬚菜亦難逃菜土菜金之命運，產品售價完全視供需量而定。颱風季節，一般蔬菜來源稀少，售價較高，每半台斤一把常有5元的售價，就有賺頭，但如只賣2元即不夠成本。由於目前產地規模不大，產銷尚可平衡，不致有問題，然此種新近發展的蔬菜，消費大眾還很陌生，甚至不知如何烹調，實有加以促銷推廣的必要。

## 水生蔬菜——野蓮

吳志文／戴順發

野蓮生長於乾淨不受污染之池塘，早期在美濃鎮中正湖生長，但近年來因受養殖魚類之害，已幾近絕種，而市面上所售者皆為農民自行栽培而來。幼苗期葉柄長5~20公分，直徑0.1公分，葉為心臟形，葉幅2.5~3公分；成株葉柄長60~130公分，直徑0.2公分，葉幅5.5~6公分。葉片與葉柄連接處下約0.7~2.5公分處具生長點，由此部位長出幼苗及根，且於10~11月間開白色小花，花謝後果實於水面下生長發育，其形狀與新娘花之蒴果極為相似。目前農民栽培所用之幼苗即由此部位繁衍而來，食用部位為成株之葉柄，烹調時去葉及根，將葉柄切成約10公分大小與油及薑絲同炒，並加入沙茶醬或豆瓣醬調味，炒後別有一股清香，令人聞香而食指大動。因其食味清香爽口，質地又脆，與學菜及尖瓣花同為美濃地區聞名遐邇的原生蔬菜，三者堪稱美濃菜之「三寶」。

由於野蓮為水生植物，食用部位之葉柄又長，須於魚塢或池塘內始可栽培

。栽培方法分一般栽培及促成栽培兩種，前者栽培前先將魚塢或池塘內之地整平，並維持5公分左右之水深，幼苗栽培間隔5~10公分；種植後10~20天內維持淺水，往後隨其生長高度逐步調節水深，約3個月後即可採收。後者則於種植1個月後急速調高水深，促使葉柄快速伸長，與前者相較下可縮短栽培期間20~30天，但因成株葉柄數少，僅2~3條較一般栽培之8~10條減少甚多，其產量降幅在2/3以上，在考量生產效益下農民多不願採行促成栽培法。

據本場調查得知野蓮生育及採收期間應保持水深穩定，勿使葉柄暴露綠化而使纖維老化，降低商品價值。病蟲害方面則須嚴防飛蟲類及鳥類危害。

野蓮全年均能栽培，可週年供應不虞匱乏。目前美濃地區僅有2戶農民種植，銷售方面以零售為主，市售每把約7~8株售價50元，每分地毛收益在5~10萬元左右，收益較學菜及尖瓣花高，但種植及採收則較為費工。