

美濃鄉土蔬菜~學菜

劉敏莉

台灣經濟快速發展，社會結構及生活型態轉變，消費者對農產品之消費習慣漸趨少量而多樣，新鮮、自然、健康、衛生、美味、高品



學菜之植株老化後即開花，花形美麗

質之農特產品廣受消費者青睞，為因應此種消費趨勢，亟須運用市場區隔及產品差異性之產銷策略，以滿足消費者需求，提升農業競爭力。有鑑於此，台灣省農林廳積極發展少量多樣化農特產品，期以少量爭取高價格，增加農民收益，以多樣化提供消費者選擇促進購買慾，讓本省農業仍保有持續發展空間。發展少量多樣化農特產品，除避免同一作物過量生產外，多樣化產品，也提供給農民有更多的選擇。

本場響應台灣省農林廳提出之“發展少量多樣化農特產品”計畫，在蔬菜方面提出學

表一、學菜營養成份分析表

CP	CF	Ash	K	P	Ca	Fe	Na	Zn	Mg	Vit B1	Vit B2	菸酸鹼	B-Carotene	膳食纖維	粗纖維
(PPM)													(%)		
1.92	0.37	1.01	0.3	389	329	70	246	2.5	151	0.43	1.52	4.5	46.8	2.03	0.61

菜、黃秋葵、芹菜管及矮性菜豆等四種蔬菜種類。而學菜為高雄縣美濃鎮之特產，故選擇美濃鎮為重點推廣地區，並於87年9月22日假美濃鎮農會三樓會議室舉辦少量多樣化農特產品～學菜栽培觀摩會，並現場參觀吳張金蘭農民之學菜田，當天鄰近各鄉鎮農會及農會超市代表與美濃鎮蔬菜產銷班員踴躍參與，並在參觀現場後於檢討會場熱烈討論，為此次觀摩會劃下美好的句點。現就學菜之食用方法、生長習性及栽培管理，說明如下：

食用方法

學菜，又稱鴨舌草，屬一年生草本植物，原為本省一、二期水稻田主要雜草之一。在舊農村社會，美濃鎮鎮民因其食味幼嫩鮮美，早已食用多年，近年來因發現其營養成份多（如表一），廣受消費者喜愛。所以，在高雄縣美濃鎮地區已有小規模之經濟栽培，成為當地有名佳餚之一。鎮民更稱之為“福菜”，其食用方法以熟食為主，可大火快炒、也可涼拌，亦可加入湯麵代替小白菜，用豆瓣醬炒煮味道更佳，目前為美濃一道相當特殊的佳餚，名聲不遜於另一名產「板條」。

生長習性

學菜全株光滑、質地柔軟，幼苗之葉形呈

(資料來源：屏東科技大學食品系陳景川教授)

線型或長披針形(長匙形)，中苗及成株則轉成匙狀葉。花為總狀花序，由葉柄基部抽出，每花序著生3~10朵紫色小花，早上開花，中午過後花瓣漸合。果實為蒴果，內有薄膜包覆種子，成熟時蒴果裂開釋出種子，以此繁衍後裔，種子極小，如細砂。據許喬木等編著「原生野生食用植物圖鑑」記載，學菜莖可用藥，治暴熱、喘息、小兒丹毒。學菜春夏生長旺盛，因葉片上覆有臘質，且生長於水田，較不畏雨水及颱風的侵襲，為優良之夏季蔬菜，對彌補夏季蔬菜短缺，紓解夏季蔬菜之不足，甚具潛力。

栽培方法

一、播種：主要區分為兩種方式，一種是自生法，另一種是撒播法。現行方式主要以撒播法為主，其方法為水田整地後，將經浸種三天之種子混砂撒播均勻，每分地所需種子量約三湯匙(約60克)。田地維持一星期湛水狀態，約7~10天便可發芽。

二、肥料施用：通常只需在學菜的幼苗期施用，可使其生長較為快速，避免纖維老化，而失去商品價值。一般在播種第10天後，在晴天時施用台肥1號；39號或43號複合肥料，勿在雨天施用以免肥料停留在葉片上，

造成肥傷。大約每分地20~40公斤，以後每隔10天施用一次，整個生育期大概施2~3次。



櫥架上販賣之學菜

三、病蟲害防治：由於學菜只受福壽螺的危害，甚少有其他的病蟲害，因此不需要使用農藥。只需在整地前先消滅溝渠中的螺體，同時在入水口圍上欄網，即能有效地防止福壽螺入侵。

四、採收與運銷：在夏季時，播種後經過30~40天即可採收，採收期約有10天。株高約25cm左右之幼嫩植株最適合於採收，包裝於塑膠袋中，每包淨重約13兩。若需長途運輸，則放入保麗龍盒中，並在盒中放置冰塊，以保持鮮度，避免纖維老化。

農業信用保證基金

設立宗旨：

本基金設立的目的是為擔保能力不足的農漁業者貸款提供信用保證，協助農漁朋友順利自金融機構取得經營所需資金。並為農業金融機構分擔融資風險，以利其積極辦理農業貸款。

保證對象：

1. 農漁會各類會員。
2. 凡實際從事農、林、漁、牧業生產、加工、運銷、倉儲、休閒農業及農業發展事業等之個人、團體、合夥、合作或公司組織。

申請保證方式

請先向各地區農、漁會信用部、農民銀行、土地銀行、合作金庫申貸，如擔保品不足，可請其將貸款移送本基金保證。

詳情請洽：

各地區農會、漁會信用部、農民銀行、土地銀行、合作金庫，或直接洽「農業信用保證基金」農業信用保證基金

電話：(02)2311-6216

地址：台北市許昌街17號10樓

傳真：(02)2371-4435

信箱：台北郵政8-295號

網址：<http://www.coa.gov.tw/ch/acgf/acgf.htm>

E-Mail：acgf@mail.coa.gov.tw

