

臺灣冰花 番杏 您吃過了沒?

文/圖 薛銘童

番杏(*Tetragonia tetragonioides* (Pallos) Kuntze)在歐美等國家即為人所熟知的紐西蘭菠菜(New Zealand spinach),與幾年前臺灣一度風行的冰花(*Mesembryanthemum crystallinum* L.)同為番杏科(Aizoaceae)的可食葉菜類作物。本場為提高轄區原生蔬菜產業特色與價值,近年研究發現自轄區蒐集之原生種番杏耐熱性優於市售來自日本者,因此投入相關經濟量產栽培研究,並特稱為「臺灣冰花」。現已成功輔導轄區部分青農投入栽培生產,並為北部知名餐廳業者採用,使原為海岸不起眼的植物,翻身成為具東臺灣特色的蔬菜佳餚。

番杏為番杏科番杏屬一年生草本植物,莖葉肉質,主要食用部位為葉片及嫩梢。據本場研究發現,目前市面上可購得之洋菠菜或海菠菜即為番杏,其繁殖用之種子來自日本,植株特性與臺東地區之原生種原略有不同。由栽培試驗結果得知,市售來自日本之番杏,夏季期間即便輔以遮陰及充足水分,仍有頂燒及葉片因日照過高導致白化等現象;而本土種則較耐熱,盛夏期間以50%遮陰網遮陰並提供充足水分,即可順利生長,無前述栽培障礙。因此本

場特將原生於臺東地區之番杏稱為臺灣冰花,以突顯其原生特色。

國人對本土原生的番杏-臺灣冰花並不熟悉,在東部地區即使具有深厚野菜文化的阿美族人,亦少有採集食用經驗。民衆如於賣場購得,料理方式可搭配肉絲或小魚乾清炒;或汆

燙涼拌,加入個人喜愛的醬料亦可。惟因臺灣冰花與菠菜或莧菜等均屬高草酸

含量葉菜,建議民衆食用時,可先快速汆燙後瀝乾,再進行炒食或其他料理方式。

臺灣冰花(番杏)鮮嫩的肉質葉片可作為葉菜料理



本場夏季於溫室中利用遮陰栽培臺灣冰花(番杏),生育情形十分良好。

2017 醫療科技展

新農生技 幸福世紀



行政院科技會報辦公室丁詩同副執行秘書(右2)、科技處李紅曦副處長(右1)、國立屏東科技大學黃卓治教授(左1)與本場陳信言場長(左2)於本場木鱉果研發成果展示攤位合影。

「新農生技、幸福世紀」作為主軸,規劃「安心農業」、「加值農業」、及「生醫農業」等3大主題區,展示52項新近農業科技研發成果。本場「木鱉果機能性產品開發」首次參展,近

文/圖 陳盈方、薛銘童、王誌偉、許育慈、廖勁穎

距離與民衆接觸,多數民衆對臺灣原生木鱉果此特色作物產生高度興趣,經由本場研究人員專業解說及互動體驗,皆對臺灣原生木鱉果有更深一層認識,讚嘆連連。期待本場農業科技研發成果,未來能串接生技與醫藥產業發展,加深國人對醫療保健相關農業科技的瞭解及支持。



本場陳信言場長向林聰賢主任委員(中)介紹木鱉果機能性產品研發成果。