

金針



類別：花菜類
學名：*Hemerocallis fulva* L.
英名：Daylily
別名：金針菜、金針花、萱草、忘憂草
分類：萱草科(Hemerocallidaceae)萱草屬(*Hemerocallis*)



A 金針花盛開
B 花器近照
C 金針外部構造
D 蒴果
E 種子

主要特徵 金針為萱草科多年生單子葉草本作物，全株光滑無毛，地下盤結紡錘狀肉質根，花絮由葉腋抽出，圓錐花序，兩性花。單花只開放一天，有一日美人之稱。果實為蒴果。中國古稱金針為「萱草」，於《詩經》衛風伯兮篇已有記載：「焉得諼草，言樹之背」，諼與萱同音，遂取名為萱草。又古時遊子遠赴異鄉工作，無法回家問候母親，便在母親居室種上金針，讓母親忘卻憂煩，解除思念遊子之情，故又有「忘憂草」之稱。

重要品種或分群

華南種金針(高山金針)：



花色橙紅，無香氣。

臺東選1號-千鶴(觀賞用)：



花橙紅色，具暗紅色斑點。

臺東選2號-紅鈴(觀賞用)：



花深紅色，開花整齊一致。

臺東選3號-粉黛(觀賞用)：



花桃紅色，帶淺褐色暈點，花瓣向外彎曲。

臺東選4號-黃玉(觀賞用)：



花鵝黃色，具香氣，花型飽滿。

臺東選5號-紫后(觀賞用)：



花紫紅色，無斑點。

萱草花蓮1號-粉佳人(觀賞用)：



花粉嫩色，開花期早。

萱草花蓮2號-豔紅佳人(觀賞用)：



多次抽花莖特性，可開花至9月。

萱草花蓮3號-甜蜜佳人(觀賞用)：



花橙黃色，花瓣中段有紅色大眼圈。

萱草花蓮4號-俏佳人(觀賞用)：



花紅色，外觀略呈三角形，內花瓣邊緣呈波浪型。

萱草花蓮5號-黃天鵝(觀賞用)：



花黃色，外觀略呈三角形。

金針菜臺東6號(觀賞與食用)：



花黃褐色，花心帶淡褐色斑，花期4月下旬-5月下旬。

金針菜臺東7號(觀賞與食用)：



花色金黃無黑蕊，花期4-7月，可製作無硫金針乾製品。

文獻來源：花蓮區農業改良場網站「花蓮1-5號」萱草繽紛盛開，旅遊每拍好吸睛。
文獻來源：臺東區農業改良場網站「金針主題牆」。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

金針原產於亞洲中部及日韓等地，後傳入歐洲並轉傳至美洲。在亞洲地區自古用於傳統食材及醫藥用植物，傳至歐美後，主要供作庭園觀賞及地景。經濟栽培之金針菜為1661年自中國華南地區引入，1965年自日本引進重瓣金針。於1982年選出5個品系，經審查後命名為臺東選1-5號，使臺灣金針自食用用途踏入觀賞美化環境之境界。

生產概況

臺灣三大主要金針產地為臺東縣太麻里鄉金針山、花蓮縣富里鄉六十石山及花蓮縣玉里鄉赤科山，花季為7-9月。臺東縣池上鄉亦有種植平地金針-金針菜臺東6號，因產期為4-6月，僅供生產金針菜用途而未發展為觀光產業。

作物主要產期圖

平地金針栽培曆：

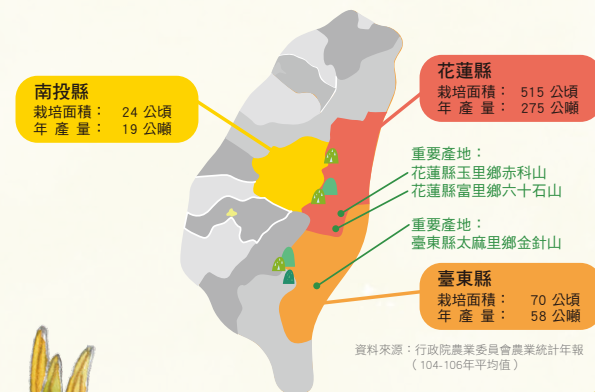
月 份											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
						營養生長					
	花芽分化										
		抽苔									
			開花・鮮蕾採收及加工								

高山金針栽培曆：

月 份											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
營養生長									營養生長		
				花芽分化							
					抽苔						
						開花・鮮蕾採收及加工					

文獻來源：臺東區農技報導第30期-金針菜臺東7號栽培技術、金針良好農業規範(TGAP)

產地、面積、產量圖



國產農漁畜產品教材 - 2019.12出版
編撰單位：行政院農業委員會臺東區農業改良場
撰 稿 者：黃書臻 / 美術編輯：染渲插畫

行政院農業委員會
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN
廣告

在地狀況

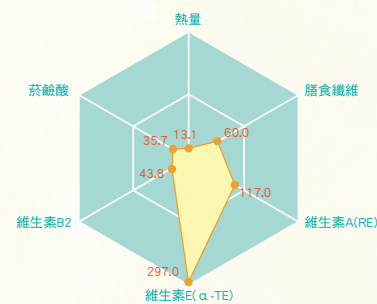
金針是臺灣古老的特色農產業，在早年金針產業興盛的年代，金針山的花還沒開，就已經被採收製作成金針乾。沒落的時期，因為金針價格不好，採收不敷成本，於是放任開花，少數到訪金針山的人，意外發現原來沒落的金針產業有它的美。隨著休閒產業的發展與食品安全的認知提升，金針小鎮找到新的定位，金針農們製作無硫或安全的金針，政府及休閒業者則保留部分的金針園不採收，讓盛開的金針成為「夏日饗宴」，吸引城市的遊客，成就了轉型的金針產業，也成就了金針山的美名。

營養成分

金針抗氧化能力相當高，且鐵質含量為菠菜的10-20倍，抗氧化物質如多酚類及類黃酮等含量均有不錯表現。

營養成分比較雷達圖

金針菜乾：



以臺灣青少年女性（13-15 歲）每日攝取量標準為100，
每 100 公克金針中所含重要營養素的比例（膳食纖維採用參考值，其餘採用建議值）。

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

貼有臺灣金針標準貼紙的金針乾製品，為國產、安全、衛生的金針產品。臺灣現有金針乾製品大致有三種，安全金針、風乾無硫金針、水蒸無硫金針等，消費者可依喜好及需求選購。



國產高山針

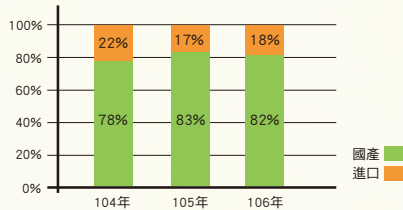


港針

其他重要圖文訊息

臺灣104-106年每年國產金針產量約為345-404公噸，其中產量前三名為花蓮縣、臺東縣及南投縣；每年自國外進口量約為82-99公噸，以馬來西亞為大宗，越南及泰國於106年始有少量進口。

臺灣金針國產與進口量比例：



保存方法

合格乾製金針含水率低，未開封可於室溫保存，但要注意光線及溫度會使乾金針持續氧化，盡量放入冰箱保存，若為大包裝建議分裝成小份，使用前用觸摸及嗅聞的方式確認品質，若有酸味、黏感則應放棄食用。

生產過程

臺東7號喜歡涼溫，以秋冬季節為主要營養生長期，夏季高溫時雖可持續營養生長，但植株葉片展幅變小，呈半休眠狀態。以秋季進行分株苗定植為佳，有較高存活率。

1.整地種植：整地時於田區平坦或坡度平緩地區，應開溝做畦，採單行或雙行種植。於9月底至10月上旬，在植株進入營養生長期時，將地上部強剪，同時進行雜草防除。



整地照



分株苗



用腳壓實土壤

2.肥培管理：金針為多年生宿根草本作物，為提供每年側芽及開花所需之養分，定植前施用腐熟有機肥作為基肥，整地時拌入，N-P-K分別於1、3及7月施用。

公斤 / 公頃				
月份	生育時期	氮素(N)	磷鉀(P)	氧化鉀(K)
1	花芽分化前	48	100	30
3	花期前	36	0	30
7	採收後	36	0	30

3.水分管理：金針具肥大肉植根系，耐旱不耐淹水，平日水分管理須維持良好排水，於表土乾燥時再行充分灌溉即可，避免水分過多導致根系腐爛死亡。

4.植株更新：種植6-7年以後，應予更新種植，避免養分吸收及生育困難，以提高產量及品質。

5.病蟲害防治：3-4月及5月多雨時，為銹病發生高峰期，4月後高溫期為褐斑病發生高峰期，需適時防治。

小知識

- 選購祕訣三部曲：
第一包裝明確最安心 / 第二認明國產「金針標準」 / 第三多種產品仔細看。
- 金針簡易加工：
金針菜除鮮食外，通常採收會拿去乾燥加工，變成乾金針。加工流程可分成含硫金針加工及無硫金針加工。含硫金針菜依據乾燥方式及製程可分成兩種，全日曬法及熱風乾燥法；無硫金針可分為發酵法及不發酵法。

料理食譜

金針香菇雞湯

材料：乾金針20公克 / 雞腿1支 / 乾香菇10朵 / 薑8公克 / 枸杞及紅棗少許

調味料：米酒45毫升 / 鹽適量 / 水約1,500毫升



消費Q&A

Q1.金針菜在料理中為什麼要打結？

A1.打結是食材運用的一種，可增加美觀、口感及美味。金針在打結後烹煮會膨脹而飽滿，口感較為豐富。

Q2.「金針花」和「金針菜」一樣嗎？

A2.其實「金針花」和「金針菜」都是同一類作物，只是用途不同而有不同的名稱。金針在進行育種和品種推廣時，以黃花及橙黃花色的品種建議作為蔬菜(金針菜)使用，其它花色的品種因生物鹼含量較高，不適合蔬菜使用，只建議作為觀賞栽培。此外，也有人將觀賞的品種稱為「萱草」，食用者稱為「金針」。目前食用品種為金針菜臺東6號及臺東7號。

Q3.已開花的金針能不能吃？

A3.可以食用，但是市場無這種產品，因開花後再採收，花朵易受擠壓而變形軟爛，無法加工，重要營養成分也會流失，不具價值。