

瑠公農業產銷會訊

雙月刊 2003年3月號 第16期

創刊：中華民國八十九年九月一日
發行所：財團法人台北市瑠公農業產銷基金會
編輯小組：李宗興、陳如舜、陳達、吳昭祥、孔繁慧
李明暉、曾淑莉、陳尚宏、吳曉競

發行人：陳瑞卿
會址：100 台北市忠孝東路一段10號
網址：<http://www.liukung.org.tw>

本刊圖文，未經同意不得轉載！

創辦新農業文化

2 1 專題報導 探訪農業新桃花源
休閒農場的經營概念
活動VCR 林口啓智學校～香藥草
推廣活動
蔬果小百科 台灣山蘇花
台灣諺語 魚吃溪水，人吃嘴水

3 蔬果與健康 香蕉
香草的天空 香味所隱藏的力量
～簡介日本岐阜縣高富町的四國山～
田園詩賞 夜宿田家
休閒農業 桃園福隆、福田有機農場
蔬果DIY樂園
活動快訊 香草作物與生活應用推廣巡迴講座

4 名條點點處

國內郵資已付
監察院郵局
許可證
台北字第16174號

免費贈閱

● 專題報導

探訪農業新桃花源— 休閒農場的經營概念

■ 吳昭祥

每當

走進量販店的生鮮部門，看到堆積如山的進口農產品時，心中

就有無限感慨，這些農產品不管是來自工資低廉或者是企業化量產的地區，成本都很低，品質也相當整齊，是台灣的小農生產方式所難以抗衡的，而且隨著台灣加入WTO以後，關稅逐年降低，問題還會更形嚴重。所以台灣的農民目前也逐漸朝向精緻化和休閒化的方向轉型，希望能夠開拓新的利基市場。

所謂精緻化是指生產高價位的高級農產品，像品質優良的蓮霧、荔枝、芒果、印度棗等，都是進口農產品所難以取代的。本會幾年前曾經和行政院農委會合作進行「建立國產優良蔬果品牌計畫」，在三年的努力耕耘下，協助許多鄉鎮規劃優良農產品的品牌建立，也算是為台灣的農業精緻化建立了一個相當良好的基礎。不過高價位農產品畢竟只是消費金字塔的最上層，除非能夠外銷出口，否則市場相當有限，也因此有愈來愈多的農民選擇了休閒農業的轉型路線。

休閒農業根據農委會的定義是指「利用田園景觀、自然生態及環境資源，結合農林漁牧生產、農業經營活動、農村文化及農家生活，提供國民休閒，增進國民對農業及農村之體驗為目的之農業經營。」簡而言之，休閒農業就是以農業為主題的旅遊活動，目的在提供一般民眾休閒享受、農業教育和農村生活體驗。

其實休閒農業並不是一項新產業，尤其在歐美，它早已行之多年，英文稱之為 *Agritourism* 或 *Entertainment Farming*。歐美國家的農業由於近年來也同樣在貿易自由下受到進口農產品的衝擊，所以更積極推動小農轉型休閒農業。以美國為例，目前有二十個州在推動休閒農

業，其中單是加州的年產值就高達新台幣二十六億元以上，其他如紐約州、佛蒙特州都各有三千個左右的農業觀光點，不但帶給民眾更多休閒生活的選擇，對農村經濟生活的安定也有很大的幫助。

相較於歐美各國，台灣的休閒農業還只能算是起步階段，加上相關法令一直到去年才正式修正通過，使有志從事這一行業的人還都在學習摸索中。表面上經營休閒農場很容易，只要打開農場大門，讓客人進來就行了，但事實上要經營一個成功的休閒農場則是一門學問，其中最重要的是農場應該具備下面三個基本要素：

有東西可看〈Things to See〉

有事情可做〈Things to Do〉

有產品可買〈Things to Buy〉

在這裡簡單說明如下

一、有東西可看：

休閒農場必須要有主題，這主題可以是作物種類、耕作方式或者是特殊農村景觀，像近年來最熱門的西洋香草、向日葵、蓮花等，都能夠製造媒體話題，吸引大批民眾前往參觀。去年我們曾經在本會輔導的歡樂田園香草農場做了一個簡單的調查，結果發現消費者有九成以上回答是因為想看香草，尤其是薰衣草，才前來參觀的，可見要在成千上百個旅遊去處中，如何吸引消費者到你的農場來，具備一個誘人的主題是非常重要的。當然除了作物種類外，其他如茶園景觀、自助採果、有機或水耕栽培等，也都可以用來作為主題。

有了主題，還要懂得教育民眾來欣賞，所以一定要建立一套解說制度，對象是團體時最好有專人解說，

對於一般參觀者，則需要有精美的文字宣傳或看板說明。我想很多人都會有這樣的經驗，有些看似平凡無奇的事物，一旦經過生動的解說以後，都會變得趣味盎然、印象鮮明。

要維護主題的可看性，需要花費相當多的時間和人力來佈置和照顧，但這是不可或缺的，因為休閒農場一但少了可看的農業主題，最後只會變成土雞城或鄉村餐館而已，就好像觀光茶園，因為種茶獲利不及賣茶和品茗，就把茶園都荒廢了，是一件很可惜的事情。

二、有事情可做：

一個幾分地大的休閒農場，如果只是瀏覽參觀的話，時間大概不會超過一個鐘頭，所以如果想讓消費者停留更長時間的話，就要安排一些事情可以做，例如自助採收蔬果、製造農產加工品、烤窯烤地瓜等，以香草農園為例，DIY教學課程就可以設計製作香皂、香蠟燭、香抱枕、烘培香草餅乾等幾套不同收費和時間的課程，

來滿足顧客的多樣化需求。

一般消費者如果能夠帶著自己親手做的作品回家時，通常會對農場留下特別深刻的印象。

有兒童時要特別注意活動的安全性，對於需要高溫烹煮或烘培的課程盡量避免，押花或製作香包都很適合，一般小孩都比較喜歡動態的東西，所以昆蟲或兔子等小寵物也特別能吸引他們。

如果農場週邊環境足夠優美的話，也可以安排協力車或牛車之旅，讓活動範圍延伸到整個農村社區，這

時候也不妨和附近其他農場或具有鄉土特色的店家一起結合形成策略聯盟，讓整個行程更加多姿多采。

對於比較重視靜態休閒的客人，在農場裡景觀最優美的地方設置個露天茶座，提供花茶或咖啡，加上一些手工餅乾，一家人或三兩好友，就可以這麼陶醉一整個下午。



三、有產品可買：

小型休閒農場一般是不收門票的，主要收入來源就要靠活動收費和販賣產品，在所有產品中飲食其實是最大的獲利品項，但根據農委會民國九十一年頒布的休閒農業輔導管理辦法中規定面積小於三公頃〈山坡地則為十公頃〉的小型休閒農場不得設置餐飲設施，這項辦法和現實情形有點脫節，農場經營者應多加注意。

除了餐飲外，休閒農場內應該要有一個販賣中心，賣些自己生產的蔬果，附近農家的產品和一些簡易的農產加工品，也可以自行開發一些小紀念品，不過一定要有特色，最好是在一般商店或土產店都買不到的，也就是日本人所謂的「限地發行」，前兩年我到日本北海道以薰衣草著稱的富良野去了兩趟，在當地最有名的富田農場裡看到許多他們自行開發的產品，由於在別的地方買不到，觀光客幾乎是看到喜歡就買，消費量相當驚人。而且產品一旦受到消費者喜愛，還可以透過郵購或網路交易來擴展延



續它的市場。

人的養飲不能賣，但動物的飼料可不在此限，花蓮有家休閒農場據說每年單是錦鯉池的魚飼料就可以有四、五百萬收入，客人要自己掏腰包來幫你餵寵物，還樂在其中，這個算盤可真划算。當然不只是錦鯉，其他動物也都可以如法炮製。

上面提到的只是休閒農場經營的基本原則而已，由於每個農場的條件和特色都各不相同，所以最主要的還是要靠個人的理念和經營管理。以目前台灣現有的休閒農場來看，在經營管理上有幾個比較值得注意的問題：

1. 休閒農業是結合生產業和服務業的特質，但農民普遍缺乏服務業的

訓練，不懂得如何接待客人，也因此目前有許多其他行業的人轉行經營休閒農場反而比農民還更容易成功。

2. 環境髒亂，帶給消費者不舒服的感覺。

許多農民由於生性樸實，廢棄物捨不得丟掉，往往就堆積在農場內，造成髒亂。還有去年我到桃園參觀某休閒農場，農場內為了防滑，在步道上鋪滿了毯子，景觀上實在極為不雅，而賣場也頗為髒亂，令人不敢領教。

3. 消費者過度集中在假日，車馬喧譁，人聲鼎沸，造成服務品質下

降，毫無休閒的感覺，而平常日又過於冷清，門可羅雀。

也有人質疑休閒

農場像雨後春筍般的不斷冒出，到頭來會不會如同葡式蛋撻一樣的泡沫化。我想這兩者是不能相提並論的，因為葡式蛋撻是單一產品，口味相當單調，而休閒農業則極為多樣化，隨著主題、季節、地點都會有不一樣的變化，另一方旅遊是全世界最大的產業，現代國民又特別重視主題型的休閒旅遊，所以市場過度飽和的機會不大，倒是因為經營不善而無法維持的機會還多

一些。

如果你是農民，想轉型從事休閒農業，不妨考慮一下自己的條件是否適合，有沒有明確的經營主題和構想，對相關法令是否熟悉，需不需要再接受其他的專業訓練，只要有充分的準備，就可以放手去追尋這個農業裡的新桃花源。

如果你是辛勤的上班族，想在假日時全家出外旅遊輕鬆一下，不妨選個休閒農場，從早玩到晚，多認識一些農作物，做點好玩的DIY產品，最後還可以帶著保證新鮮的蔬果回家享受一番。

林口啟智學校—香藥草推廣活動

■ 高素琴

一月八日，風和日麗的星期三，懷抱著期待的心情，帶了一車香草植物、香草餅乾及香草抱枕的DIY教材，前往林口啟智學校，為該校的同學及教師，展開一天的認識西洋香藥草與DIY的推廣課程。

這是一所位於林口台地，由台北縣政府設立的啟智學校，有小學、國中及高職技能班，接納落籍於台北縣的身心障礙兒，學校建設非常完善。每班由一位專任教師帶領十多個孩子，教育學習基本的起居生活，另安排有職業技能的訓練。教室的硬體設計，有美容院、百貨超商、餐廳、陶藝工場、生產線作業等，皆以模擬將來生活職場



的設備為主，期望訓練孩子們學習一技之長，畢業之後能夠自己謀生，減輕家庭與社會的負擔。

該校高職部編制有“工作大隊”

約四十五人，原本以種植蔬菜為訓練主題，但由於蔬菜類的獲利及工作機會越來越低，透過台北市中山區農會的引薦，希望本會能夠提供機會，讓啓智的孩子們也能認識熱門的西洋香藥草，並學習移植、扦插等栽種技巧。

上午課程對象是高職部的工作大隊，所有的上課資材包括香藥草苗、栽培土、肥料及花盆都是由本會提供。上課時看著他們藉由觸摸與嗅聞，認真地分辨各種不同的香藥草，好多的同學不時的發出「好香啊！」的讚嘆聲，由於他們的單純與投入，讓這堂課更顯得意義非凡。

下午則以學校教職員的課程，在

吳組長精采的圖片與風趣演講的帶領之下，讓大家來一趟芳香之旅，除了基本的認識植物之外，也教導生活應用的課程，順帶展出本會多年收集國內外的各種香藥草加工產品，同時烘烤享用事先準備的香草餅乾及香草花茶。最後每個人DIY一個香草抱枕，五十多人共度一個花香、茶香浪漫的下午時光。

香藥草迷人之處在於無所不在的應用，她可以是園藝欣賞，也可化身為居家良伴，室內薰香、沐浴、美容、烹調美食，也可是強健養生醫療之用，像是一個千面女郎，只待您來認識與了解。這麼好的東西當然需要更多的推廣，一定要多推廣與大家分享。

蔬果小百科

台灣山蘇花 *Asplenium nidus*

有機會到花蓮旅遊的朋友，對於這道“山蘇花清炒布子”一定仍念念不忘，清脆爽口的口感，對於嗜吃辣味的朋友，再加入紅辣椒提味，一級棒的味蕾享受，真是令人難忘的菜色。

原住民朋友很早就以山蘇花為食物，山林野菜，總有其特殊風味，以往，總只在山產野菜店才供應的山蘇花，現在，受到愈來愈多的消費者的青睞，不僅可以在零售市場及超市買得到，很多注重特色與養生的餐廳，也多半會將山蘇花納入菜單內，供喜歡野菜獨特風味的饕客嘗鮮。

■ 曾淑莉

山蘇花原產在熱帶及亞熱帶地區，台灣、日本、琉球及中國大陸都有山蘇花的生產。山蘇花屬於鐵角蕨科，又稱鳥巢蕨，外型根莖短而直立，葉柄短，葉序叢生排列成有規則的漏斗狀，主要產地為花蓮縣秀林鄉、新城鄉、吉安鄉、鳳林、光復、玉里為主。

由於山蘇喜好高溫多濕的生長條件，春季至夏季是最好的繁殖時期。病蟲害較少、無須倚賴農藥來控制生長期的外界干擾，屬於清潔安全的健康野菜。

用來當作食材的山蘇品種包括山蘇花、台灣山蘇花、圓葉山蘇花等，採集山蘇花前端幼嫩捲曲的葉片供作食用，適合做成炒食、涼拌或煮食。除了烹調用途之外，山蘇花葉片顏色相當翠綠，耐醣性強，栽植在蛇木板，就是室內很棒的觀葉植物了。



■ 陳如雲





蔬果與健康

香蕉

■ 林志鴻

說到香蕉，台灣民間習稱「芭蕉」，主要是指其果形似弓而來。早在民國五十年代，台灣曾經是世界上有名的香蕉出產國，每年外銷無數美味可口的香蕉到世界各地，不但為台灣帶來豐富的外匯收入，也奠定了台灣「以農立國」的經濟基礎，在南台灣的高雄縣「旗山」這個小鎮，更因為產量多、品質好而聞名全島。

香蕉原產於亞洲的印度喜馬拉雅山麓至西印度群島等熱帶地區，在國外一直享有「聖果」、「智慧之果」和「綠色象牙」的美稱，在東南亞地區至今仍保留著「長腰黃果」的古老名稱。依據衛生署的「台灣地區食品營養成分資料庫」顯示，每百克香蕉果肉中約有0.6克的脂肪、1.2克的蛋白質、19.5克的碳水化合物、0.9克的粗纖維，以及鈣、磷、鉀等元素成分，及維生素A、

B、C、胡蘿蔔素等，其中最引人注意的是香蕉的鉀含量高達472毫克，具有平衡人體內因納離子過高，而產生的「高血壓」症狀。

其實香蕉的好不僅止於此，**其它的優點**包括**具有消除疲勞效果的鎂，防止肌肉痙攣的鉀，以及有效降低血中壞膽固醇（低密度脂蛋白—LDL）及促進腸胃蠕動、治療便祕的非水溶性纖維—果膠**，不過從中醫學的角度來看，香蕉味甘、性寒，可清熱、潤腸，但脾虛泄瀉者不宜生食，以免容易產生腹氣，這一點倒是與果膠會刺激腸道內產氣菌的繁殖有關。

至於「吃香蕉減肥」也是一個新興的減重方式，倒不是香蕉含有某種能抑制體重增加的成分或是具有減重的功效，**主要是因為香蕉所提供的熱量（卡路里）不高，每百克果肉（約半根中型香蕉）提供的熱量約90卡，比起一碗白飯所提供的約200卡的熱量的確低了許多**，也因此有人利用香蕉當做代餐的主食，**尤其是香蕉尚含有維生素**、

礦物質、膳食纖維等營養素，確也不失為提供能量的良好來源。

此外香蕉也是一種適合各式各樣飲食搭配或是當做烹調材料的水果，像加上一、兩球冰淇淋造型而成的香蕉船，相信是每一位小朋友都會喜愛的餐後甜點，香蕉脫水乾燥而成的「香蕉乾」，更是別有風味、容易儲存，其他如香蕉蛋糕也是常見的西式點心，聽說在高雄的國立餐飲管理學校就利用該校園裡種植的香蕉為材料，烹調出色、香、味俱全的各式佳餚，還編印了「香蕉食譜」，筆者若有機會取得該份食譜再與諸位分享。

說了這麼多香蕉的甜言蜜語，其實有一個流傳已久的地方俗諺「失戀呷芭蕉皮」，那是形容失戀的感覺就像是吃了香蕉皮一般，不知您是否曾體驗過呢？



香草的天空

■ 吳麗秋

香味所隱藏的力量 ～簡介日本岐阜縣高富町的四國山～

香味，真是不可思議的東西，雖然我們眼前看不到它，卻從我們内心確確實實地可感受到香味的影響力。當我們心情放鬆時或想要休憩、度個假時，我們敞開的心靈或許特別容易感受外界的一切「交會」，尤其是無聲無影卻又香味襲人的芳香！

四國山芳香之森公園，就是這樣一處散布各種大自然芳郁香味的地方。如果我們有心探訪它的香郁，就會尋到它感動心靈的芳香。

位於岐阜縣高富町的「四國山芳香森林公園」，地理位置在名古屋西北部距離約莫兩小時車程。在該公園裡薰衣草、洋甘菊、金桂(金木犀)、木蓮花…等等綻放出宜人的馨香來迎接訪的人。該園有三十多種類綻放不同香味撲鼻的花卉，樹木及香藥草，總數多達三千株以上的植物。這樣的「四國山芳香森林公園」可說是日本國內相當少見的以「香味」為主題的公園。

寬敞的公園內，區分有香藥草園、體驗農園、香味會館、香草飲食館、香味球型館(Dorm)、大草坪公園…，其中並規劃有散步道，粉蝶棲息地、螢火蟲生態地及停車場、洗手間等。



其中又以香味會館裡終日開放的體驗教室最吸引人。清雅的芳香，或微甜的芳香等天然花草組合的香氣，不論是裝飾類的乾燥香花或送人、自用兩相宜的自製香水等，都是香味體驗館的魅力之所在。

該館除了每週二及年初年尾休館之外，平日上午九時開放到下午五時（冬季為四時）。體驗教室的內容包括製作芳香蠟燭(aroma candle)一千一



梔子花

百日圓、手工香皂五百日圓、調配芳香(指香水)二千日圓、裝飾用的乾燥花環(圈)從六百日圓至二千日圓、調製香藥草油醋須一千二百日圓、天然乾燥香花(裝飾用)從七百日圓、附帶容器從一千日圓到一千三百日圓。

香味會館可說扮演香味的資訊基地，除了體驗教室之外，依各季節性而舉辦的講座等活動，也都在該館進行。此外在Herblan德香藥草飲食館裡，則可點用各式香草茶、香草料理等，並可買到各形各色既可愛、又香味撲鼻的芳香產品。

田園詩賞

笠笠相隨走崎嶇
雨行山峻黃泥板
身在亂蛙聲裡睡
鄉書十寄九不達
天北天南雁自飛

陳達書

夜宿田家

宋戴復吉

木犀、鼠尾草、檸檬香茅、千日光最為耀眼。冬季時最引人注目的包括迷迭香、蠟梅、金鑽梅、香薑菜等。一年四季都有吸引遊客的花香主角。



而該公園內最具代表性的建築物首推蓋成球形的芳香巨蛋館。半開放的館內，不時可嗅到瀰漫周遭的淡淡馨香。如果想要好好在園內放鬆一下、舒展身心的話，建議不妨到該園的大草坪平原走訪，體會在豐富的自然中被包圍起來的快感及品味那一陣陣隨風飄散而來的各樣「香」的集合。

大約說來在該公園春天的代表花卉有洋甘菊、木蓮花、櫻花等。夏季的代表花卉有桔梗花、薰衣草及梔子花等。秋天則以金





■ 曾淑莉

桃園福隆、福田有機農場

福隆、福田有機農場，是分屬於兩個不同農家の有機農場，由於地緣關係，再加上同屬有機業界明星級的綜合農場，不論經營者的理念、管理方式及使命感，都讓人無以忽視這兩個位於北台灣的有機農園元老。位於桃園地區，盡攬地利之便，一直是北部農場參訪活動必經的朝拜聖地。

福隆有機農場場主莊玉隆農藝精絕，受獎無數。八十五年獲得農民企業獎，同時，因率先研究與施行有機農法而獲得「神農獎」的最高殊榮。主要栽培作物為有機葉菜類及水稻，耕種面積7500坪，銷售通路為農場直銷及超市。常自我調侃：自幼不喜歡唸書，卻從農業耕作過程：土壤與作物的培植的互生關係，體悟人生的哲理與自我養生保健的道理。

福田有機農場場主詹朱金老先生所領軍的詹家第二代，企業化加上自動化經營豌豆苗，從種子播種、育苗、採收全自動的作業管理，讓您對這戶人家投入的決心與用心深感讚嘆。另一個徹底力行農場自製堆肥的作法，是該農場作為國內有機農場學習的標準。將農場生產豌豆苗所產生的豆渣及農場廢棄物，經由堆肥設施的處理完熟，製作成為有機質肥料。此外，近幾年更投注新場作為廚餘堆肥的實驗農場，栽種有機葉菜類，成效卓著。

如果您對有機農業有著濃濃的興趣，又沒有太多的時間可以走訪地處偏遠的有機農場，可以考慮到前述兩個比鄰而居的福隆、福田綜合農場，不過，基於農場運作上的

方
便性，

可以先行透過電話進行參訪預約，當然，最好能呼朋引伴，邀請周邊的有機同好一起同行，不論對您個人或農場主人而言，相信更能符合經濟效益，而農場主人也不會因為個人參訪應接不暇而影響正常的農場事務。

聯絡電話：

- 福隆有機農場 03-468-2651
桃園縣中壢市後寮里9鄰75-7號
- 福田有機農場 03-450-8795
桃園縣平鎮市東勢里12鄰17-3號

附註：如果您有收藏本會各期會訊的習慣，在第三期（2001年1月號）的內容：休閒農業，已經刊載過九斗休閒農業區，它是本會所輔導的有機示範農場之一，由本期開始將陸續以詳盡的篇幅介紹本會所屬的

另外九處
有機示範農場。



活動快訊

香草作物與生活應用推廣巡迴講座 ※即日起接受免費報名※

香草作物與生活應用推廣巡迴講座為本年度推廣DIY計畫所舉辦的第一單元，內容包括：1. 常見香草作物的介紹。2. 香草作物於日常生活方面之應用。3. 現烤香草餅乾與茶品嚐。4. 現場自製香草抱枕（可攜回）。

本單元由本會吳昭祥組長擔任講師，內容精彩豐富，歡迎您踴躍報名參加。

P.S. 香草作物包括：薰衣草、迷迭香、鼠尾草、薄荷、百里香…等作物。

※ 本單元採現場DIY，因此名額有限，有意參加者請速以傳真報名，以免向隅。

場次	日期	時間	地點
1	4/08 (二)	14:00至16:00	劍潭活動中心5106教室 中山北路四段16號
2	4/15 (二)	14:00至16:00	劍潭活動中心5105教室 中山北路四段16號
3	4/22 (二)	14:00至16:00	劍潭活動中心5106教室 中山北路四段16號
4	4/24 (四)	14:00至16:00	劍潭活動中心5106教室 中山北路四段16號
5	4/29 (二)	14:00至16:00	劍潭活動中心5106教室 中山北路四段16號

網址：<http://www.liukung.org.tw>

報名方式：註明姓名、會員編號、地址、電話、郵遞區號及欲參加場次，以傳真報名。
(傳真) 2394-2591 2392-0974

完成報名作業後我們會以明信片通知您

報名表（請手繪或影印放大此表格填寫後傳真）

活動名稱	香草作物與生活應用推廣巡迴講座	
姓 名	會員編號	地 址
郵遞區號	電 話	參 加 場 次

（如達到20分鐘以上謝絕入場，報名後無故未到者，將不再寄發本會活動資訊。）

蔬果DIY樂園

■ 吳曉鍊

每年清明前後便是青梅盛產的季節，也是製作梅子DIY的好時機，本會去年曾舉辦「國產梅製蜜餽（金梅漿）」評鑑比賽，在此我們將專業脆梅、Q梅、軟梅各組第一名的製程刊出，提供給您參考，希望您也能做出健康美味的梅加工產品。

專業脆梅組第一名 許亦蘭（南投信義）

材 料	青梅 10公斤 砂糖 5公斤 粗鹽 1公斤	3) 重複步驟2。 4) 將剩餘糖煮成糖水，加入梅子內放 入冰箱 內。
加工製程	1) 青梅加入粗鹽 搓揉後，加水 浸泡8小時。	

- 2) 將2公斤糖煮成糖水並
浸泡1日後，
將糖水倒掉。



產品特色 清脆口感好

專業Q梅組第一名 邱昌斗（南投信義）

材 料	青梅 10公斤 特砂糖 10公斤 粗鹽 1公斤 麥芽糖 0.5公斤	3) 將特砂糖分4~5次 加入（糖汁），待 糖完全溶解後將 糖液倒掉。 最後一次糖液倒掉後，以麥 芽糖液浸泡。
加工製程	1) 青梅加入粗鹽 搓揉後，加水 浸泡10 ~20天。	

- 2) 將梅取出漂水
半小時後置於
曬盤上日曬
至8分乾。



產品特色 口感好、生津、開胃、助消化、防腸病毒

專業軟梅組第一名 王碧山（南投水里）

材 料	青梅 16公斤 砂糖 12公斤 鹽 2公斤	3) 分4次糖漬，每隔2天加1次 糖，每次3公斤。第一次醃 製糖水倒去不用，最後一次 可依個人的喜好調整加入砂 糖的數量。
加工製程	1) 青梅加鹽殺青， 放入醃製桶3~7 天使梅果軟化。	

- 2) 將梅取出漂水
半小時後置於
曬盤上日曬
至8分乾。



產品特色 不含人工化學添加物；傳統口味、純
糖手工製造，健康、安全、衛生，可
做酸梅汁料理、佐餐食品等用途。