



發行所 財團法人台北市瑠公農業產銷基金會
 發行人 李宗興
 編輯小組 吳昭祥、阮明宗、陳如舜、孔繁慧、曾淑莉、汪明耀、鄧麗亞、李鳳美

會址：100台北市忠孝東路一段10號
 網址：www.liukung.org.tw 電子信箱：liukung@ms9.hinet.net

國內
郵資已付

台北郵局許可證
北台字第16174號

雜誌

中華郵政北台字第7170號
執照登記為雜誌交寄

瑠公

農業產銷會訊 季刊 77

Liu-Kung Agriculture Foundation

中華民國一〇三年九月十日 發行
 中華民國八十九年九月一日 創刊

●本刊圖文，未經同意不得轉載！

小農直送

／Aloe vera／

清透。活力

蘆薈的力量

文／蘆薈姐姐·蘇雪莉
養生蘆薈園經營者

種植蘆薈之後，開始體會大自然給我們的感動，日出而作，日落而息，原以為只是平淡的日復一日，然而，蘆薈的生命力如此旺盛，不斷、不斷地有小苗成長，也間接促成我們創新蘆薈品牌的決心，藉著蘆薈的力量，我們充滿活力，繼續前進。

盛夏豔陽，田裡列列行行種植整齊的蘆薈，一株株直挺著腰桿，無懼烈日曝曬，在光耀中如蓮葉散開，顯得飽滿翠綠。一眼望去，氣勢頗為壯觀的蘆薈園，一片生機盎然，四周盡是種植一般蔬菜及雜糧，隱身其中，蘆薈田的區塊更顯得特別而凸顯。



▲清透的蘆薈果肉

低門檻的冷門作物

種植蘆薈的條件門檻不高，不需要有很厲害的農業技術，更不需要花錢灑農藥防治病蟲害，只要氣候、土壤、水分控制得當，定時除草、適量有機肥，就能輕鬆種出肥大鮮綠飽滿的美國蘆薈。

但是，目前臺灣種植「吉拉索翠葉洋蘆薈」(Aloe vera)的農民不多，絕大部分原因是：農民不了解蘆薈這種作物，對市場銷售管道也無法掌握，更何況「蘆薈」也不是政府農業單位主力推動的產業。總歸一句話，目標市場不明確，要農民投入種植，農民是沒有信心的。

很多人初見我們種這麼多的蘆薈，總是不免好奇，這蘆薈怎麼吃啊？怎麼用啊？它算是蔬菜？還是藥草？它能當水果吃嗎？種蘆薈有經濟價值嗎？種這麼多要賣去哪裡呢？

「蘆薈阿嬤」的無心之作

這麼多的疑問，從沒打消我們堅持想要推展蘆薈產品的決心。

2000年才開始從事簡單農耕的「蘆薈阿嬤」，本身就是蘆薈的愛用者，只要問她蘆薈有何妙用？她一定可以如數家珍般，說也說不完。從無心插柳，到種出蘆薈一片天，就憑藉著這份情有獨鍾的喜愛。

「蘆薈阿嬤」以自然農法栽種蘆薈，悉心照顧作物就像孩子一般的呵護，所以蘆薈長得出奇的肥大，

很快就繁殖成一大片蘆薈田。雖然歡欣愉快、很有成就感，但望著新鮮盛產的蘆薈，卻也不知所措，因為不知通路在哪裡。

激盪產品的利用價值，從冷門到爆點

身為「蘆薈阿嬤」的女兒，開始思考如何開創蘆薈的產品價值。在地產業的異業結盟，是我的最初構思。運用近距離可以取得的原料，利用在地的可用資源，迅速消化生鮮蘆薈，加工展現多元的樣貌。所以，從研發「蘆薈麵」系列著手，結合臺南關廟傳統手工製麵工藝，與仁德農會合作，推出「蘆薈健康麵禮盒」，成為一鄉一特產的伴手禮。另一款「好麵伴健康禮盒」，美味彈牙的蘆薈麵、蔬菜醬，創意與精緻的組合設計，也通過農委會評選榮獲臺灣農漁百大精品。我們成功開啟了蘆薈加工的一扇窗，融入在地元素，主打健康、自然、樸實、美味，詢問度及銷售數字一再攀升，足見優質的蘆薈產品及行銷策略奏效了。

有了得獎的榮耀鼓勵，我們對蘆薈產品越來越有信心，持續投入研發經費，推出了蘆薈蕾絲麵、蘆薈絹絲麵、蘆薈關廟麵、蘆薈麵方便包、美味拌醬系列、即食纖鮮蘆薈、蘆薈花茶健康飲品、天然蘆薈洗沐產品、天然蘆薈保養品，林林總總近百種產品。

讓大家看見蘆薈的好

辛苦開發了好產品，最重要的還是銷售通路，否則也只是叫



▲蘆薈加工產品
▶蘆薈蕾絲麵



好不叫座的產品。為了要推展「蘆薈產品」，舉凡各大知名國際食品展，例如：日本東京國際食品展、新加坡國際食品展、上海國際食品展、臺北南港國際食品展、澳門農特產食品展，我們都積極參展，期望蘆薈產品能進入國際市場。同時國內通路也積極拓展銷售點，建立經銷網絡、網路無店舖平臺下單...等。

媒體也開始關注我們，競相邀約拍攝「蘆薈的故事」。曝光頻度變高了，我們的訂單也隨著增加。最重要的是，逐漸有人看見臺灣這塊土地上，有人這麼認真執著的守著土地，用心經營好產品，願意用實際行動，來購買臺灣小農的好物，這就是給我們最大的鼓勵。

◎產品官網<http://www.deshome.net>



▲纖鮮蘆薈，新鮮即食，冰涼後風味更佳。

▼蘆薈阿嬤

蘆薈小記

- 庫拉索蘆薈（學名：Aloe vera），又名吉拉索蘆薈、翠葉蘆薈或美國蘆薈，俗稱藥用蘆薈，是可能源自於北非的一種多肉植物。（摘自<http://zh.wikipedia.org/zh-tw/維基百科>）
- 蘆薈的妙用
 - 蘆薈凝膠有鎮痛、消炎作用，可以當常備用藥，如遇刀、燒、燙、扭傷或蚊蟲叮咬，折取一段蘆薈，塗抹在傷處，可促進傷口和潰瘍的癒合及消炎作用。
 - 蘆薈天然的濕潤性，可營養肌膚，使皮膚白皙、嫩滑、彈性、紅潤、光澤，輕輕按摩，可達到營養肌膚的效果，常見應用在化妝品、保健食品和藥物。
 - 食用及飲用方面，蘆薈肉含多醣體及水溶性纖維，應用於食品、飲品，養顏美容、可幫助消化，促進腸胃蠕動、有助便秘。

▲蘆薈開花

秋季講座

Autumn

時序漸入秋冬，這次課程規劃為兩個主題：以中醫探討秋季節的飲食養生觀及學習不同的米食料理-西式燉飯。歡迎對課程有興趣者，儘早報名！

1 活動快訊

講座主題	課程內容	授課講師
1 中醫談飲食養生 (秋冬篇)	課程內容將以中醫的觀點，認識蔬果的屬性，與秋、冬不同季節的變化，學習中醫飲食的養生概念，在日常生活實踐，達到常保健康及青春之目的。	慈安中醫診所 曾翠霞中醫師
2 異國風味 (西式燉飯)	這堂課將邀請擅長西式料理的吳志慶老師，帶領學員運用季節性蔬果及調理西式燉飯的技巧，讓您輕鬆上手。現場示範兩道不同類型食材的燉飯及試吃品嚐。	楊桃補習班 吳志慶老師 (原名吳庭宇)

- ▶ **報名費用**——每場次400元
- ▶ **上課地點**——台北市忠孝東路一段10號三樓會議室
- ▶ **報名電話**——請利用辦公時間洽詢，上午9:00~12:00 下午14:00~17:00
02-2394-5029 分機：31、30 吳敏芳或許鈴蘭小姐

- ▶ **報名方式**——
- 1. 講座每場次32人，未滿24人將採不開班或併班。
- 2. 參加者，請先以電話確認、報名→並於三天內至郵局劃撥報名費即可。
(說明：請務必於劃撥單左邊空白處填寫參加者姓名、會員編號、活動主題、時間及活動通知採電子信箱者註明電子信箱)
- 3. 報名繳費後，概不受理退費；活動通知單於活動前一週寄出。



秋季講座 報名表		
姓名	會員編號	
聯絡電話	(日)	(行動電話)
活動通知方式	郵寄地址或電子信箱請擇一填寫： <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
請勾選參加之主題時間	1 中醫談飲食養生 ~秋冬篇	<input type="checkbox"/> 第一場次：103年10月31日(週五) 13:30~16:00
	2 異國風味 ~西式燉飯	<input type="checkbox"/> 第一場次：103年11月6日(週四) 14:00~16:00 <input type="checkbox"/> 第二場次：103年11月11日(週二) 14:00~16:00 <input type="checkbox"/> 第三場次：103年11月12日(週三) 14:00~16:00
郵政劃撥	郵政劃撥：19454231 戶名：財團法人台北市瑞公農業產銷基金會	

橄欖酵素DIY講座

每年的10月份是橄欖成熟的季節，橄欖營養豐富，含有17種人體所需要的胺基酸，且果肉富含鈣質與維生素C。為了讓大家認識別稱為「青果」、「福果」的橄欖，我們安排台東松林梅產銷班何介臣班長來教導大家如何製作橄欖酵素及橄欖酒，歡迎大家踴躍報名參加。

2 活動快訊

- ▶ **報名費用**——450元(送自製橄欖酵素及橄欖酒各一小瓶)
- ▶ **人數限定**——每場次35人，未滿25人將採併班
- ▶ **上課地點**——台北市忠孝東路一段10號三樓會議室
- ▶ **報名專線**——02-23945029分機43林先生或分機37李小姐
(請於上午9~12時、下午2~5時來電報名)

- ▶ **注意事項**——
- 1. 請先以電話報名確定名額，再行劃撥繳費。
- 2. 三天內完成繳費，並將報名表傳真至02-2392-0974。活動通知於活動前一週另行寄發。
- 3. 經報名繳費，概不受理退費。



橄欖酵素DIY講座 報名表			
請勾選參加之主題時間	<input type="checkbox"/> 第一場：103年10月8日(週三) 上午10:00~12:00	姓名	
	<input type="checkbox"/> 第二場：103年10月8日(週三) 下午14:00~16:00		連絡電話
	<input type="checkbox"/> 第三場：103年10月9日(週四) 上午10:00~12:00		聯絡地址
	<input type="checkbox"/> 第四場：103年10月9日(週四) 下午14:00~16:00		
繳費方式	郵政劃撥帳號：19454231 戶名：財團法人台北市瑞公農業產銷基金會 請於劃撥單通訊欄註明參加者姓名、參加日期及場次		

竹苗山間的小旅行

3 活動快訊

金椿茶油坊，位在苗栗三灣的工廠，十月剛好是曬曬茶籽的季節。一瓶用得安心的苦茶油，茶籽的處理與保存，是大家較少意識到的問題，透過行程，您將可以有所觀察。同時，安排茶油料理自助餐，驚豔茶油的絕妙好味。

午後，我們將轉往新竹寶山，精選兩個極具在地特色的產品—橄欖與黑糖，酸甜可口的美味，逐一嘗鮮。

日期：第一梯次103年9月30日(週二) / 第二梯次103年10月7日(週二)

預定行程表 *徵求志工(每梯次一名)，詳洽本活動承辦人。

時間	活動內容
08:00~08:30	基金會集合、報到
08:30~10:00	台北出發前往苗栗三灣
10:30~12:00	〈苦茶油的探索〉 來到山明水秀的苗栗三灣客家村，親自端詳苦茶油的製作過程，體驗茶油的真與好，為自己的油品選擇多一份篤定。
12:00~13:30	驚豔的茶油饗宴：享用茶油料理自助餐
14:10~15:00	〈寶山橄欖嘗鮮〉 各式橄欖的製品，品嚐酸甜的滋味。
15:20~16:00	〈新竹風糖飄香〉 寶山鄉風中飄揚的糖香味！爆漿的黑糖饅頭，以寶山特產的黑糖製作，幫新城社區的婆婆媽媽們另起一個再生的機會。
16:30~18:00	新竹→台北

- ▶ **活動費用**——每人1299元。(含100萬旅遊平安險+5萬意外醫療險、巴士車資、午餐、體驗及導覽活動、小禮物)

- ▶ **報名方式**——欲參加者，請先以電話報名確認名額，再劃撥繳費。

- ▶ **報名熱線**——02-2394-5029(分機33)曾淑莉小姐。
請於三天內完成繳費，連同1.報名表 2.劃撥收據傳真至02-2392-0974。活動通知於活動前一週另行寄發。

- ▶ **注意事項**——
- 1. 請利用上午9~12時、下午2~5時辦公時間洽詢或報名。
- 2. 經報名繳費，恕不受理退費。

竹苗山間的小旅行 報名表				
參加梯次	<input type="checkbox"/> 第一梯次：103年9月30日(週二) (請擇一勾選) <input type="checkbox"/> 第二梯次：103年10月7日(週二)			
姓名	性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	膳食	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
出生年月日	年 月 日	身分證號	(此欄供辦理平安保險使用)	
聯絡電話	日：	手機：		
活動通知方式 (擇一)	<input type="checkbox"/> 郵寄地址 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/> 電子信箱 ★基於環保考量，請盡量配合選填電子信箱。			
劃撥收據黏貼處	郵政劃撥帳號：19454231 戶名：財團法人台北市瑞公農業產銷基金會 請於劃撥單通訊欄註明「活動名稱、日期」及「參加者姓名」。			