



與銷製產蘇紫日本

本省紫蘇輸日的展望

張仕霖

紫蘇於民國68年春天在公館鄉實施經濟栽培，並加工外銷日本成功後，成為本省新興外銷作物，栽培面積由初年的5公頃增加至去年的60公頃左右，產量達1,200公噸，依照去年的外銷價格，可賺取外匯2,000多萬元。為了更進一步瞭解紫蘇在日本的用途與市場，裨作策畫今後產銷計畫的依據，本人於去年奉派前往日本考察。茲將所見所聞報告於後，以供本刊讀者參考。

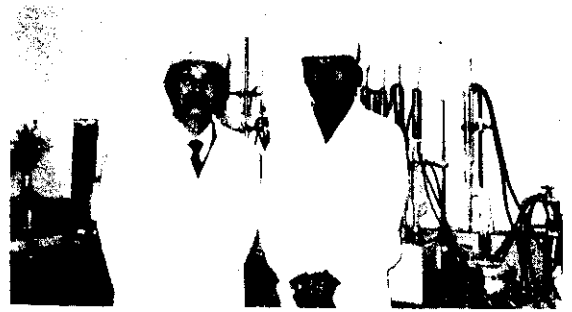
生產成本高

紫蘇在日本，是各食品廠直接與農民訂約生產。一部份規模較大的食品工廠，也透過農協（農會）與農民訂約收購。契約上只定栽培面積，沒有保證價格，價格概依生葉的生產成本與品質優劣決定。契約面積內所產紫蘇，工廠或農協必須負責全部收購，農民亦不得將所產紫蘇出售與他人。

目前每戶栽培面積約為0.03~0.05公頃，採收生葉仍用鐮刀以人工割取，因此生產成本比我們高。去年生葉價格每公斤約新台幣20元。

供不應求

紫蘇在日本並非主要農作物，因此官方亦無正確的產銷統計資料可查。但據紀州梅干漬物協同組合和當地業者的估計，每年日本全國紫蘇消費量約為3,500公噸左右，其中2,400公噸為日本國內所產，台灣進口約800公噸，韓國300公噸左右。近年來由於紫蘇調味食品的開發，消費量有逐漸增加的趨勢。反之日本國內因農村勞力缺乏，栽培面積不易增加，目前總栽培面積約為1,200公頃，主要產地與分佈情形為：和歌山縣35%，靜岡縣20%，神奈川縣15%，青森縣10%，其他地區20%。據說今年有些農協，想仿照本省栽培方式，並利用機械採收，實施共同栽培，以增加生產，並降低成本，但能否成功不得而知。如果



筆者（左）訪問日本燒津水產株式會社農產品加工部

成功，可能響响本省紫蘇輸出量，值得我們警惕。

日本的紫蘇栽培一般是在3月播種，4月種植，6月開始採收，至8月底採完。產期比本省遲2個月之久，每年3~5月份為青黃不接的時期，本省紫蘇如把握此時輸出日本，應最為有利。

用途很多

紫蘇在日本的最主要用途有二。第一為塩漬物如梅、薑等的調味與染色，以和歌山縣一帶為主，當地有梅漬物食品工廠250多家，用量最多。第二是把塩漬紫蘇乾燥至含水3~7%後打碎或磨成粉末，製成小粉粒，做各種拌飯調味粉末（フリカケ）、糖果及立即食品的調味，因為近年來深獲消費者喜愛，消費量日增，本省紫蘇如果要增加輸出日本，必須與此類大食品廠（如三島食品株式會社，ミツカン株式會社，燒津水產食品會社等）交易，才有希望。但此類大食品廠對原料採購一向嚴謹，必須品質優良的紫蘇才買。

除了以上兩種主要用途之外，還把青紫蘇葉片供生魚片或漁類料理與各種冷盤的裝飾，或把芽葉油炸做天婦羅、紫蘇卷、香辛料等，或把葉片經塩漬後，一片片包高級米醬或除核青梅糖漬（以和歌山縣梅屋食品株式會社出品的紀州名產「鶯の宿」為代表性產品），非常美味，但用量較少。其花實亦可塩漬調味後食用。

輸日仍樂觀

近年來日本食品業者極力開發紫蘇調味的即食品，因此，紫蘇今後在日本的需要量必年年增加，這是可以預料的。本省紫蘇只要配合其需要，計畫生產，同時注意品質（尤其是顏色必須要很紅），那麼輸日前途相信仍然是樂觀的。



拌飯調味粉末製品