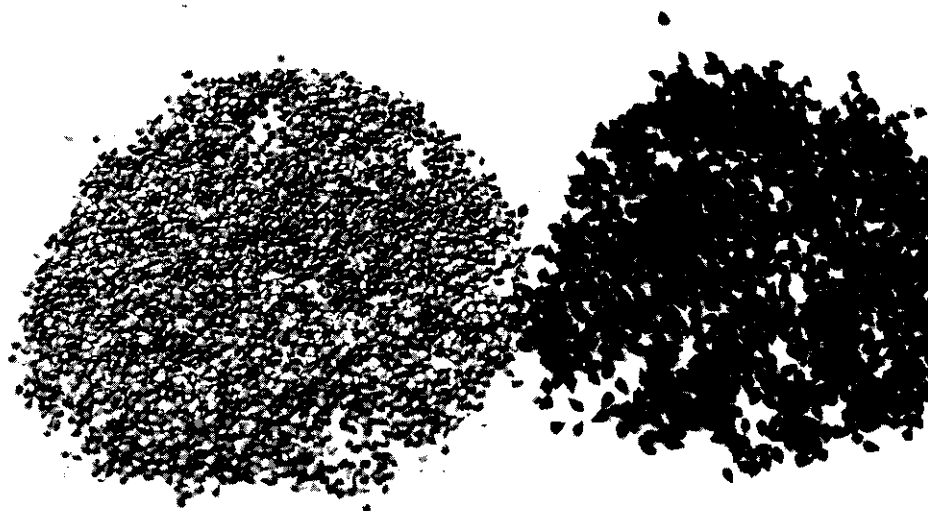


省產薏仁 ● 蕎麥 供不應求



左為脫壳的薏麥，右為帶壳的薏麥

配合農林廳發展精緻農業，一項由台中區農業改良場、彰化縣二林鎮、南投縣草屯鎮及嘉義縣吳鳳鄉等農會合辦之「蕎麥·薏仁食品展售促銷會」於8月1日在台北市空軍官兵活動中心展開，不但在展售會上掀起搶購熱潮，會後更引起民衆及商業界的廣大迴響。

大會以幻燈片介紹薏仁、蕎麥在稻田轉作政策下的發展現況，展示兩者之植株、不同品種種籽、各式加工品及烘焙食品，同時利用圖表、照片介紹各類食譜和營養分析，供來賓作深入的認識，會後並提供薏仁茶、薏仁雪花片、薏仁麻薯、蕎麥甜粥、蕎麥涼麵、蕎麥精粉、蕎麥西餅、蕎麥健康麵包等精緻點心供來賓品嚐。

展售部分計有二林鎮農會開發之蕎麥精粉

、蕎麥精麵、蕎麥粒、蕎麥生粉，薏仁粒、薏仁精粉及薏仁麵；草屯鎮農會有薏仁茶、薏仁糙米粒、薏仁雪花片；吳鳳鄉農會為薏仁胚芽茶。促銷發表會至當日下午5點結束，共計參加來賓291人，一般民衆近300名。

此次活動中可發現薏仁、蕎麥之所以受大眾喜愛，除了二者在家庭中可做為夏日甜點、冬季補品，或在烘焙業上一展身手外，且在台中區農業改良場積極推廣下，由3農會開發了一系列的產品，更方便了消費者。最重要的是因為它們均列於明朝李時珍所著藥書——本草綱目，為藥草之一。

由於薏仁含有薏仁脂，具有消炎、利尿、排膿、鎮痛、消腫及抗腫瘤之作用，所含豐富

