

關山鎮的天然愛玉子

在台東縣關山鎮有位邱幸雄先生，他對愛玉子有濃厚興趣，他原來在省立玉里高中教書，但因鍾情於天然的爱玉子，多年前即辭掉工作，專心作愛玉子的山產採集和買賣工作。

標得山區採取權

邱先生本身並未種植愛玉子，而是向林務局標得高山地區的爱玉子採取權，然後僱用原住民在許可採取的範圍內，採取天然的爱玉子，然後自己加工、分裝、出售。

今年他向林務局承標的國有林產物採取許可証，有效時間在78年6月1日到79年5月31日，在這一年裡，他可以在關山專業區採3,500公斤（乾品），在延平、紅葉地區可採3,100公斤（乾品）。

採收時僱工不易

由於愛玉子生長的地方，都在海拔1,000公尺以上的高山地區，因此，最感困難的，就是僱工不易，也因此常發生貨源供應不上的現象。

邱先生目前僱有幾位較固定的原住民工人，專門替他採集愛玉子，其工資發給是按量計算，生品每公斤收購價為35元。

每台斤售價百元

邱先生家有一簡易的爱玉子加工處理場，在收購生品後，他和家人即親自加工，包括削皮、晒軟切開、反捲晒乾乾燥及篩選包



左為邱幸雄先生，他標得山區愛玉子採取權，自己加工、分裝、銷售。

裝等，他的產品市面售價為每包200元，每包有8小袋四台兩重的小包裝。

顧客喜愛卻產量不多

天然愛玉子的主要顧客，大部份是關山地區識貨的本地人，這些人將他的愛玉子買去送給外地的親朋好友，據關山鎮農會總幹事說，有時候農會供銷部要訂貨都得排隊。當然，在貨源充裕時，他也會將貨品直銷台北的超級市場。

台東區農業改良場助理研究員楊正山先生，目前正在南橫公路上的海瑞鄉利稻村，作愛玉子的人工栽培試驗，到今年為止，愛玉子種了第3年了；這項試驗，最主要在改變愛玉子的栽培模式，也就是想知道矮化後的植株，其產量是否會受影響？因為，目前許多農友有鑑於林相改變後，天然愛玉子可能會愈來愈少，而愛玉子的市場經濟價值也滿高，所以紛紛以立水泥柱的方式作人工栽

培，對於立柱式的栽培，楊先生認為將會增加成本，也可能受制於大自然環境的影響，諸如颱風因素，而且在採收時，可能也會不方便。因此，若不立水泥柱也不攀爬樹木，而任其自然生長的方式是否更好？目前成效還不敢說。至於為何選在利稻村這個地方作試驗？楊先生說不是考慮海拔的問題，而是考慮大關山地區既有愛玉子，也必然有寄生蜂，有寄生蜂才方便授粉。 ■

桂圓熱飲甜點皆相宜

中寮農會提供

天氣漸涼，家人團聚閒聊時，煮一些桂圓茶、桂圓粥及桂圓糕做點心，必能增加身體的熱力，愈發珍惜家人共度的好時光。以下即提供桂圓茶、桂圓粥及桂圓糕的製作方法。

1. 桂圓糯米粥

材料：糯米10兩、桂圓肉4兩、紅豆3兩、花生2兩、糖半斤。

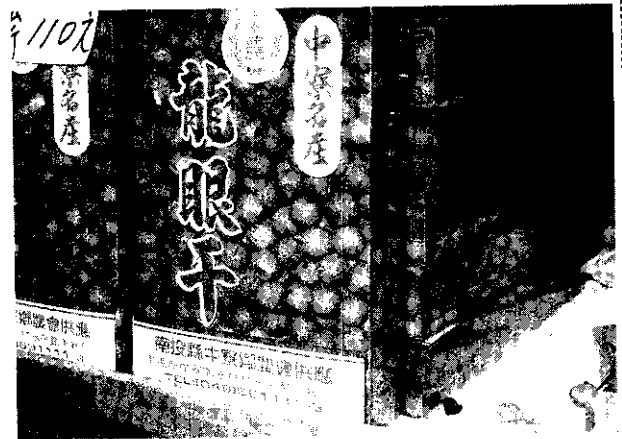
作法：1.將紅豆、花生煮熟。

2.糯米煮成粥，趁熱拌入糖及桂圓肉、紅豆、花生，拌勻即可供食。

2. 桂圓糯米糕

材料：糯米1斤、糖半斤、桂圓肉5兩、酒少許。

作法：1.糯米洗淨加入桂圓肉及水、酒各半煮成飯。2.糯米飯煮熟趁熱拌入糖，放入鍋中蒸5分鐘即可。3.方盤一個舖上玻璃紙一張，刷上油；將桂圓糯米飯壓平，待冷後再切塊供食。



(阿郎攝)

3. 桂圓茶

(1)材料：桂圓肉、薑、糖、水。

作法：1.薑切片備用。

2.將桂圓肉、薑片、糖加水一起放入鍋中，以小火滾沸15分鐘，即可趁熱喝，味道極佳。

(2)材料：參絲、桂圓肉。

作法：將參絲放入茶杯內，再放入桂圓肉，用開水沖泡，加蓋約30分鐘後趁熱飲用。(白文智)