

# 大家來吃

## 甜玉米、綠蘆筍、百香鮮乳

~記一場別開生面的品嚐會

文 / 溫秀嬌 攝影 / 李國強

邀請唸國校的小朋友一起參加精緻農產品技術發表及品嚐會，藉由小朋友的心、眼、口、舌的感受，來預測市場的消費導向，同時推動孩子在家庭的影响力，開拓精緻農產品在國內廣大的市場潛力。這種方式的品嚐會很特別吧！

這次4月28日在台南區農業改良場舉辦的精緻農產技術發表及品嚐會，由農林廳廳長孫明賢博士主持。孫廳長表示，甜玉米是相當有潛力的農作物，就他所了解，本省南部的人很喜歡吃玉米，但以前都是吃白色的，通常只吃一穗，而金黃色的甜玉米，可以連續吃二穗以上。至於消費者害怕的農藥殘留問題，如果能將台南場朴子分場多年致力研究的寄生蜂、蘇力菌生物防治技術的結果廣為宣導，將有助於消費者信心的建立。

綠蘆筍方面，孫廳長認為應該感謝國立台灣大學園藝系的洪立和黃函兩位教授、因為他倆是研究蘆筍的先輩。過去台灣白蘆筍的出口在國際上都是名列前茅，和洋菇並駕齊驅，可是由於國際市場之競爭及匯率差距之影響，白蘆筍已明顯的衰退，因此，將來綠蘆筍的重點，應開發國內市場。

談及百香鮮奶，孫廳長說全省消費者對乳品的消費來自鮮奶者只有15%，一般人比較習慣用奶粉沖泡飲用，因此，如果能想辦法讓大家來喝鮮奶，那麼鮮奶的前途仍可預期，此次品嚐會介紹的百香果加鮮奶就是很

好的促銷點子。喝鮮奶對人體健康有很大幫助，若能加進百香果，不單口味富變化，且有助於消化。所以孫廳長鼓勵大家多喝百香鮮奶。

至於為什麼會想到在鮮奶中調進百香果汁而成百香鮮奶呢？台南區農業改良場陳榮五場長說，這個點子並非他刻意想出來的，而是在偶然情況下，發現百香果加鮮奶口味相當好，大人喜歡、孩子也喜歡。何不推廣給消費大眾？因為鮮奶的營養不只小孩需要，大人也相同需要，尤其40歲以上的人比小孩更需要鈣質以防骨骼鬆散；再說喝多了啤酒、葡萄酒等，未經蒸餾過的酒，容易產生痛風，痛風會使手足關節酸痛、紅腫、硬化，如能多喝鮮奶，有助於減輕此種痛苦。百香鮮奶的調製方法是100cc鮮奶加6~8cc百香果原汁即可。

甜玉米則是老少咸宜、多用途的蔬菜。目前南部地區已經超過10,000公頃以上玉米田，在台南農改場研究人員的推薦下釋放寄生蜂作生物防治或施用蘇力菌，生產的無農藥污染之甜玉米，可以讓大家吃得安心。同時，台南場正研究耐熱性的玉米育種，不久的將來，一年4季都可吃到新鮮玉米。

至於綠蘆筍，陳場長推薦多吃綠蘆筍，因它含有豐富的“Histone”能夠增殖新的細胞，可預防皮膚癌、淋巴腺癌和肺癌等，其中還含“



孫廳長、陳場長與學生代表合影。

各界人士品嚐甜玉米、綠蘆筍及百香鮮乳。



用綠蘆筍做陪襯裝飾成的插花

全部用水果做成的盆景



Rutin”可防止血管硬化、預防高血壓功能。另外含有“Asparagine”可調整或降低血液中阿摩尼亞之異常累積及呼吸氣中之碳酸，可有效的消除疲勞。

在歐美國家，綠蘆筍是高級蔬菜，只有高級餐點才有綠蘆筍。而生活在台灣的人，何不多吃這種營養豐富且為自己生產的蔬菜呢？台南農改場印有食譜，歡迎索閱參考。■