

至於梅子加工的方法是：先把梅子用鹽醃過，經曝曬3至5天（夏天是3到4天，冬天是4到5天），若是做紫蘇梅，就用一層梅加一層紫蘇，再舖上一層糖，層層疊上，密封40天就可食用。若是醃漬梅則是直接放入罐中泡糖水。至於脆梅的做法，是選用較青的梅子，洗淨後泡清水半天，然後撈起用鹽搓揉並擺放2~3小時，直接拍裂，放在乾淨玻璃缸中，將糖水煮開至濃稠狀，冷卻後倒入玻璃缸蓋緊密封，約2天後將糖水倒出，再用冷卻濃稠糖水倒入封好，經2星期後就可食用。

多動腦筋才能不斷創新

顏泰山有位賢慧的妻子和4個小孩，他和妻子每天都在田間、加工廠及簡易餐廳之間忙碌穿梭。他說除了希望多賺點錢改善家庭經濟之外，最主要的是希望村裡的農民也能動動腦筋給自己找出路，不要老在原地踏步，因為這樣沒辦法突破也賺不了什麼錢，如此人口就容易外流到他鄉。

目前農民經營梅樹的困難是沒辦法在採梅的適當時機找到足夠工人採梅子，以致常造成損失。如果政府能加速改良梅子採果機或比照國軍助割方式幫忙採梅的話，情況也許可以改善，如果能規劃觀光採梅區那就更好了。因為



梅仔雞令人垂涎三尺

梅嶺的山丘十分適合全家大小爬山，在春季裡既可登山又能採梅，相信會給地方帶來繁榮和朝氣。

顏泰山由一位種梅的農人開始，繼而努力鑽研梅子加工而有產品上市，再來就是開發梅仔雞，其不斷創新的念頭是使他成功的因素之一。更難能可貴的是他很愛家鄉，希望藉自己的努力給村民一點兒啓示，然後攜手共創梅花撲鼻香的明天。（目前他研製出來的產品，825公克裝，每罐售價為梅露和醃漬梅售100元，脆梅和紫蘇梅售130元。有興趣的消費者可寫信或電話洽購，地址是台南縣楠西鄉灣丘村香蕉山4號。電話 (06) 5751931



攜帶式電動送風 農業用呼吸保護具

防塵、防毒、防臭 全機能設計

質輕 舒適 安全

山本光学株式会社 LS-800系列

成形頭戴口罩式裝着簡單，本體150公克，輕量舒適，視野廣闊。內裝扁平式送風馬達，壽命10,000小時以上，超小型鎳鎘電池，充電一次可連續使用10小時，附電池皮套可裝入腰帶，輕便安全。直結式濾毒罐，粉塵濾罐日本JIS國家檢定合格，捕集效率99.5%。最適合田間、果園、山野及空間狹小場所噴藥、施肥作業，附110V電源充電器，經濟耐用。

新型專利公告160155號

郵政劃撥帳號2099479-1

總代理 盛將有限公司

台中縣霧峰鄉吉峰路132巷16號
TEL:04-3335268·3327569 FAX:04-3325233

地區代理：TEL:07-3515082·04-8346492
04-5625431·5243586·2872324·3393766
05-5962768·2278834·2222366·2221901



非面型ビルトインタイプ
ライフセーバー



小型、軽量、ホコリ、臭気!!

マスクの中に小型電動ファン内蔵!