

梅子成熟了!!

台東縣東河鄉的梅子，酸、甜、Q甘，令您回味無窮

文圖 / 曾文田



令人垂涎的加工梅產品

4、5月梅子成熟時，台東縣東河鄉農會歡迎到東部旅遊的觀光客，前往東河品嚐梅子產銷班農友加工製成的脆梅與甜甘梅。

據東河鄉農會簡計隆總幹事指出，4月是梅子成熟期，全台東縣約有1,800公頃的梅園，在東河鄉北源、美蘭、南溪、泰源等均有梅園，總共有450公頃。今年該鄉的梅子，因為在冬至之後10天的開花期，遇到連綿細雨，造成濕度影響結果率，使得產量大為減少。價錢上平平，加工原料梅每公斤20元，手採梅每斤25元。

東河鄉泰源地區，梅園中結實纍纍的梅株，又大又青翠的青梅，雖然不能直接採摘入口品嚐，必須經加工處理才好吃，不過，卻也能「望梅止渴」。

簡總幹事表示，今年農會委託梅子產銷



梅子採收

班農友，以手採青梅加工製成脆梅，預計供應20,000斤，以網鋪敲落方式的青梅，製成甜甘梅，將可供應10,000斤。目前，脆梅與甜甘梅均已加工完成，在該農會直銷中心供應。甜甘梅汁無論熱飲或泡冰開水冷飲，均很相宜，是很不錯的自然健康食品，除了在產地品嚐別有一番情趣，歸途若帶回分享親朋好友，梅子的酸、甜與Q甘之味道，更是令人回味。

