

開發新特產

破布子加工品

～草屯鎮成立破布子加工產銷班

南投草屯鎮農會兼本刊連絡員 /黃昭雄

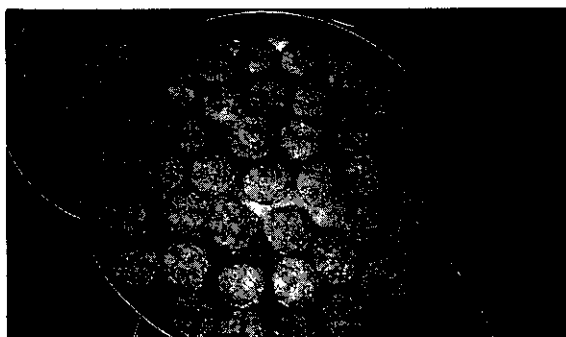
俗稱「樹子」「朴子」的破布子，以前在溝邊零星成長，自民國79年由農會整合，依地區性成立三個產銷班，並積極輔導以水田栽植做經濟栽培。目前全鎮栽培面積達40公頃，班員超過100人，今年因收成好，價格平穩，許多農戶每分地收益超過10萬元（自行加工銷售），其中以北投里顧益農友依本省傳統方式簡易加工製造之破布子丸量產最高達5000斤。而班員邱木火之製作方法略有不同，其加工過程簡介如下。

注意加工過程，保存風味

破布子（八分黃）－清洗脫粒－煮沸兩小時以上至樹子香味飄出，固形物成黏稠狀－2公分高盤子底部灑鹽－舀煮沸過的樹子至盤高，整盤均勻壓平，上面再撒食鹽，然後切塊為成品（鹽與樹子比率30：1）而傳統圓型作法因壓搾容易溢出果醬，失去風味。

破布子是一種多年生落葉性喬木由於它不挑土壤很容易生長，因此在過去農家的眼中並不起眼，只有老一輩的人知道破

布子有開胃整腸之效果，而且還可以用來醃製小菜、蒸肉、蒸魚，風味獨特。尤其



加工的破布子，風味獨特。

財團法人台灣區種豬發展基金會

83年度 種豬比賽 第五次 展示拍賣會

時間：中華民國83年9月9日上午8時至下午5時

地點：台灣省畜產試驗所
(台南縣新化鎮那拔里牧場路112號)

比賽及展覽項目：

- 一、各品種優良種豬比賽展示
- 二、優良種豬拍賣交流
- 三、畜牧藥品、器材展示

主辦機關／財團法人台灣區種豬發展基金會

協辦單位／台灣省畜產試驗所

輔導補助機關／行政院農業委員會

台灣省政府農林廳

美國黃豆協會(ASA)

美國飼料穀物協會(USFGC)



—歡迎養豬業者踴躍參觀—