

# 金棗大餐

宜蘭縣礁溪鄉農會輔導創立的金棗加工處理中心，於去年11月落成，當時舉辦了台灣省84年度農地利用綜合規劃成果示範觀摩會，由省農林廳廳長邱茂英親臨剪綵啓鑰，盛況難得一見，尤其「金棗大餐」更令人留下深刻印象。

## 設立加工處理中心， 「產、製、銷」一元化

金棗糕是宜蘭名產，具有10年歷史，其主要原料金柑產生礁溪鄉林美、匏崙和員山鄉的枕山一帶，過去由農民採收生果後，供應蜜餞加工業者加工製成各種類型和口味的金棗糕，以提高附加價值和耐於久貯。不過，金棗生果價格受制於加工業者，往往不敷生產成本，如與市售的蜜餞

的價格相比，農民委實相當吃虧。政府積極推動農地利用綜合規劃方案，礁溪鄉農會乃於81年間爭取列入輔導計畫，組成林美、匏崙，二結二個金棗共同經營班，先補助生產資材，接著朝「產、製、銷」一元化規畫，林美獨立一個班，匏崙、二結合併，各興建一筴加工處理中心，每班各有基本班員100人，也各集資2,000萬元，由政府補助興建廠房和購置機械，匏崙班於今落成啟用，林美班晚一個年度，也將於明年參加生產加工行列。

爲了辦好匏崙金棗加工處理中心落成，接待來自全省各地前來觀摩農地利用綜合規劃成果，礁溪鄉農會精心設計了一次豐盛的「金棗大餐」，與不久前推出的「溫泉蔬菜大餐」更具多樣性和色香之美。

51  
民國84  
2月16日

保證成分：全磷酐…… 5 %

- 消除排水不良
- 促進團粒形成
- 消除酸鹼性的障害
- 促進肥料的活化性
- 土壤微生物平衡的回復
- 解除塩類集積、濃度障害

石油科學的產物 神奇的土壤改良劑

# 土王

世界唯一的 除鹽劑 台進質字03901號

(使用前土壤)



土壤表面的粒子沒有空隙，這是因爲在土壤表面有鐵鋁、硅酸、肥料成分等離子相互吸著，因此會集積塩類，對透氣性、透水性、保水性產生不良影響。

(使用後土壤)



由於「土王」的離子交換，使土壤粒子表面恢復原來的空隙，增加表面積，證明塩類交換能力增大。

地址：台北縣板橋市長江路一段108號2樓  
電話：(02)257-7110

日進國際有限公司 代理  
影投雲經銷：(04)8526354

日本農業高度技術研究會 技術合作

徵各區經銷商

- ▶ 農林廳邱廳長茂英，在礁溪鄉匏崙金棗處理中心落成典禮中致詞，稱讚礁溪鄉辦理農地利用綜合規劃的成就，堪為全省楷模



- ▶ 農林廳廳長邱茂英(左)省議員盧逸峰(右二)由礁溪鄉農會總幹事周錦燧陪同品嚐得金牌獎的金棗鮮果



## 「金棗大餐」新調理，具色香之美

這項金棗大餐，除了大家所熟知的各種金柑蜜餞之外，就是「金棗美食」了，我們一共烹調了24道金棗菜，各具特色，直讓長官、來賓讚賞不已。

研發動機在如何開拓更寬廣的金棗銷

路，在去年中秋節前，本會輔導匏崙金棗加工處理中心以「明珠蜜棗」為餡來取代「蛋黃」，生產出「金棗酥」月餅，在消費市場上造成搶購現象，並獲得84年度全國優良食品金牌獎，名噪一時，金棗以鹽漬處理後，用葡萄糖蜜漬，使整顆金棗保持原形和色澤，一如明珠的晶瑩漂亮，用



以金棗做佳餚，使餐桌上更鮮美



它取代蛋黃，一來沒有膽固醇的顧慮，二來甜蜜中帶點微酸，口感美妙，而且吃不膩又幫助消化，所以大受消費者歡迎。

如今我們又以金棗美食來烹調大菜，不管是生果或蜜漬後，都可以用來排盤，使金棗的美麗外皮和特殊的風，來增加各種菜色的美感，像紅色的龍蝦，排上金黃色的金棗，將使菜餚端上桌後，更加鮮艷美麗，讓人胃口大開，一片龍蝦，一口金

棗，真是人間難得的美食享受，也可以拌在菜餚裡一起蒸、煮、炒，使金棗的香味撲鼻而來。我們24個家政班，每班烹調一道，別出心裁，各擅勝場，使金棗美食大放異彩。

農林廳長邱茂英，省議員盧逸峰、劉守成，議長林榮星以及各界人士1,000多人，盛讚金棗大餐的色香、味俱全，希望能多多推廣。