

不合分級包裝殘貨之情形發生，經研究後由農會擬定計畫送桃園縣政府經費補助下，請家政班員做苦瓜加工，把盛產期過多剩的苦瓜加以加工，增加農產品之附加價值，真是一個最上策之良好方法。

苦瓜為夏季最解暑的一種蔬菜，可生吃、可青炒、可紅燒，在盛產期亦可加工增加其附加價值，茲將新屋鄉農會家政班班長謝秋順女士傳統式之加工法擇錄於后供做參考。

1. 醬苦瓜

材料：苦瓜10斤、醬油乙瓶、水乙瓶（醬油與水為1：1）、糖1斤、辣椒少許。

作法：1. 苦瓜洗淨去籽、切片後殺青（開水燙過五分鐘後撈起）。

2. 將調味料煮開，放入苦瓜續煮五分鐘，冷卻後即為成品。

2. 苦瓜泡菜

材料：苦瓜10斤、鹽4兩、米酒乙瓶、白糖10兩、山東醋半瓶、以及冷開水乙瓶。

作法：1. 苦瓜洗淨、去籽、切薄片以開水煮五分鐘，撈起待涼，放入調味料。

2. 配製調味料液：冷開水、鹽、糖、山東醋、米酒混合均勻即成。

3. 準備玻璃瓶。（洗乾淨並曬乾或烘乾不要有水氣）

4. 將苦瓜片浸漬於冷涼之調味料液中裝瓶即可。

3. 苦瓜福神菜

材料：苦瓜10斤、鹽10兩、糖半斤、醬油半瓶、水半瓶、辣椒少許。

作法：1. 苦瓜洗淨、切開去籽、鹽醃（上壓石頭）次日早晨將苦瓜置於陽

光下曝曬至傍晚成半乾狀態後。

2. 苦瓜切絲後再放入布袋內，袋口綁緊。（上壓石頭）

3. 糖、醬油、水煮開待涼，放點辣椒，置入苦瓜絲裝瓶即成。

4. 苦瓜鳳梨

材料：苦瓜10斤、鳳梨2斤、鹽12兩、糖4兩、豆醬1斤半。

作法：1. 將苦瓜洗淨、切開、去籽裝入布袋鹽醃，上壓石頭，次日早晨攤開曝曬，晚上收拾續醃。（與前一日步驟相同）前後曬兩天。

2. 將鳳梨去皮切片，糖、鹽放入鍋煮開。

3. 待涼，一層苦瓜一層梨，放入鹽糖混合液，上層放置豆醬裝罐即成。

新屋鄉之苦瓜班於3月上旬至4月上旬種植，約於5月下旬起開始採收剛開始採收時由於量少無法湊成一台車暫由班員設法出售，於6月7日起由農會辦理共同運銷，至8月8日結束，經農會辦理共同運銷之數量為166,811公斤共11,626件，總價款為2,285,310元，平均價格每公斤為13.7元，每分地之收入約連同自行銷售在內8~13萬元，於9月8日席開6桌舉行慶功宴，預祝明年更豐收更成功。 ■

訂正：46卷17期41頁，農會為什麼要實施「權能劃分制度」？其中，自總幹事以下員工，由總幹事負責聘雇及指揮監督，這是屬於「能力」機構，總幹事及所屬員工如有違反法令、章程，致損害農會時，應負賠償責任。