

旗山木瓜，

美食盛宴熱鬧登場！

文圖 / 農軒

木瓜為一年四季常生且廣受民衆喜愛的水果，大都以生果鮮食為主，而若用些心思加以調理，木瓜可成為極可口的食物；旗山鎮農會的家政班員經過不斷地嚐試調配，終於研發出32種不同口味的木瓜料理，其色、香、味俱全，更提昇木瓜的經濟價值，旗山鎮農會計劃將此32道佳餚印製成「木瓜食譜」，讓更多民衆能品嚐

到別具風味的木瓜料理。

木瓜是旗山鎮主要的農作物之一，目前種植面積超過120公頃，由農會輔導成立三個產銷班，在香蕉市場日益萎縮之際，因為木瓜有不錯的收益，所以鎮農會有意擴大推廣木瓜種植面積，並提昇木瓜加工處理後的附加價值。

由旗山鎮農會主辦的木瓜烹飪技術交



「木瓜美食」可說是色、香、味俱全，令人垂涎三尺



獲頒特優的家政班員眉開眼笑



家政班員們製作木瓜美食，忙得不亦樂乎



評審對各項木瓜美食都細心評審，以求公平



旗山鎮農會理事長林春益（右）對木瓜食品稱讚有加

流大會，是在農會三樓大禮堂舉行，共有16個家政班班員現場表演拿手絕活，每一班各準備兩道木瓜佳餚參與競技。

上午九時開始，參賽的家政班員就已將鍋鏟等器具準備妥當，隨後忙著準備各項料理，一時整個會場切菜聲、油炸聲與交談聲不絕於耳，家政媽媽忙得不亦樂乎，希望以色、香、味俱全來爭取高分，不久一道道木瓜料理就陸續出爐，頓時會場香味四溢，令人聞之食指大動。

品嚐活動在農會理事長林春益率先品嚐之後，與會人員便迫不及待拿起碗筷大快朵頤，每道菜散發出木瓜的香味，令人訝異的是一項木瓜便可調理出多樣化的美食料理，連前來參觀的日本朋友都點頭稱道好吃，不到15分鐘，32道菜都被一掃而空，「木瓜美食」果真不是蓋的。

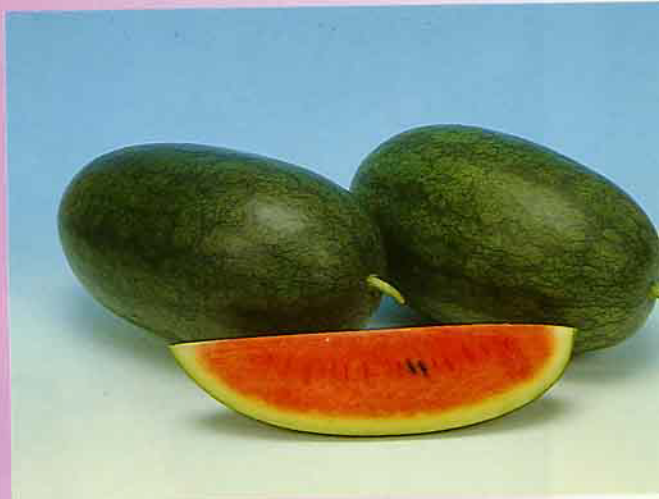
高雄縣農會督導許淑珍（評審）認為，參賽的每道菜都相當出色，讓評審難分高下，農會理事長則希望藉由此活動來提昇木瓜的附加價值；木瓜不只鮮食，更能做出許多美味的料理，以促進民眾多購買木瓜，進而提昇農民的收益。

經過評審所選出的優勝名單分別為：特優—陳卻（木瓜三味）；優等—王燕珠（木瓜蜜汁肉）、陸美吟（木瓜船）；佳作—張秀鳳（木瓜米粉）、陸明媛（木瓜果凍）、林世淑（木瓜三絲粿），隨後由理事長林春益一一頒發優勝獎牌與獎金以資鼓勵。

讀者來函

貴刊第47卷16期第54頁右下圖，圖片與說明不合，茲將「黑美人」西瓜圖片寄上，請予刊登。

農友種苗公司



農友種苗公司精心培育的「黑美人」西瓜，其品種優良、汁多甜美