

# 紅薯糕——全省同步上市

## 名間鄉蔬菜產銷班第7班加工產品

文圖 / 黃葆貴、高德錚

南投縣名間鄉及彰化縣二水鄉、田中鎮的八卦山脈紅土土壤地帶，多少年來一直延續著一種傳統的地方性作物——紅薯，這種鄉土產品在早期大都採粗放、省工方式種植，產品奇形怪狀，品質參差不齊，較無商品價值，售價難提高。近年來經前省農林廳、台中區農業改良場、南投縣政府、名間鄉農會、公所等農政單積極輔導，以及農業試驗所之技術指導，已陸續組織2班蔬菜產銷班，分別為第6班及第7班，前者班員10位，第7班班員有54位，全體班員共同為開創名間鄉山藥新前景而不遺餘力。

經過整體產銷規畫以及生產技術改良後，如今名間鄉所生產高品質山藥可是身價不凡，產地價格每台斤40元左右，市場零售價近百元，為一項高經濟作物，農友

希望此項傳統產業能繼續發揚光大，造福更廣泛消費者及農民，因此特於9月2日上午10時假名間鄉新光村蔬菜產銷班第7班之農特產加工廠，舉開紅薯加工產品發表會，將研製成功之山藥系列加工產品及紅薯料理，呈現給社會大眾。當天是由名間鄉農會家政班掌廚，以紅薯為主要素材調製出多種中西式料理，除招牌產品紅薯糕外，山藥大餐還包括了山藥燒賣、水晶包、紅薯大補湯、淮山沙拉、香菇山藥麵、紅薯丸、髮菜山藥羹、紅山藥糕、紅薯餅、山藥油飯、紅薯果凍、紅薯湯圓、紅薯甜湯、山藥鳳梨炒飯、紅薯綠香茶、紅薯麵等十幾道色香味兼俱的山藥美食。

發表會由鄉農會藍秘書芳仁主持，南投縣長彭百顯、行政院農業委員會中部辦公室技正陳國欽、台中區農業改良場場長



山藥食用部份是整個塊莖



楊長維班長與其所研製山藥糕



加工產品發表會及品嚐會場一景

→ 陳榮五、副場長張正英、推廣中心主任高德錚以及農業試驗所所長林俊義、劉新裕博士等農業界人士前往參加並關心此項產業之現況。會場中也展示了「名間長紅」、「中國長」、「台農一號」、「台農二號」、「大仙二」、「大仙三」等不同山藥品種實物及其相關資料，讓與會人員進一步瞭解山藥之品種區別與特性。

山藥別名：淮山、山薯、薯蕷、長薯、條薯、田薯、大薯。山藥古名薯蕷，紅薯為山藥的一種，其性平、味甘潤肺，傳統食補四神湯之一淮山即是山藥，山藥為薯蕷科薯蕷科的植物。據資料顯示山藥營養成分甚為豐富，中藥大辭典及試驗資料也指出，塊莖富含多種必須胺基酸、蛋白質及澱粉，另具粘液質、尿囊素、膽鹼、纖維素、維生素A、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C及鈣磷、鐵、碘等礦物質，山藥有增進食慾，改善人體消化功能及增強體質等多種功能，被喻為健康食物，深受喜好者重視。

據產銷班班員表示：山藥為一年生植物，目前名間鄉栽培面積近百公頃，第7班之生產面積有30公頃，每公頃約種植一萬株，其種植至成熟需8個月以上時間，通常每年11及12月為盛產期，較早栽植



名間鄉紅山藥糕正在市場熱賣中

者，10月份起可陸續採收上市。目前多數產品交由班長楊長維收購加工(最近之價格每台斤在40元上下)，因產值高，頗受地方及農民重視。名間鄉現有之在地主要山藥品種是屬於條薯種中之紅皮紅肉塊狀山藥，以及褐皮白肉罐形塊狀山藥，而農試所引進之台農一號及二號之白肉塊狀山藥之栽培面積亦不少。

名間鄉蔬菜產銷班第7班全班班員54位，班主力產品為山藥，87年10月26日設立一佔地450坪之農特產加工廠，以新式自動一貫作業之機器設備，生產精緻園特產品紅山藥糕，由於成品皆經急速冷凍處理，產品衛生安全，而且新鮮度高，深受喜好者稱讚。楊班長為帶動此項地區性產業之發展及穩定山藥產銷，以提昇班員收益，一年檢致力推展山藥產銷，不惜投入巨額資金興建加工廠及改進生產技術，如今以名間鄉特產紅薯糕為招牌的山藥系列食品，正供應全省各大賣場、早餐店以及農會超市，方便喜好山藥糕產品的民衆購買。鄉農會、公所及楊班長竭誠歡迎大家前來參觀指導並品嚐風味獨特的產銷班產品紅薯糕。