

# 大雅鄉發展新興作物 ——薏苡

文圖 / 黃葆貴、高德錚

台中縣大雅鄉農會於88年11月中及下旬舉開「薏苡加工廠落成」典禮以及「薏苡栽培管理田間觀摩」兩項頗具規模活動，邀集相關單位長官及鄉內農友數百人參與，場面盛大熱鬧，為發展薏苡產業及推廣薏仁產品而努力。

薏苡（薏仁）在大雅鄉栽培的時間並不久，今年是第3年，鄉農會鑑於國人營養保健意識漸高，且薏仁產品消費量逐年提升，頗有市場潛力，於是在小麥停止收購起，輔導農友轉植薏苡。3年來大雅鄉「紅薏仁」產品在市場中與彰化縣二林鎮（栽培面積最多）、南投縣草屯鎮並列為目前中部地區三大薏仁主要產區，供應最新鮮、最優質的省產薏仁，受到內行消費者喜愛。

大雅鄉農會為擴大推廣薏苡生產面積，並收購當地農友所生產之薏苡，所投資興建之加工廠，於88年11月11日良辰吉時，在數百人員觀禮中舉行落成啓



張朝樑總幹事（前左二）陪同林清富（前左一）專員及陳榮五（左三）場長來賓觀看加工機械運作

動大典，期能服務並穩定栽種農戶之收益。開幕儀式中先由理事長王榮顯及常務監事吳清雲揭幕，接著張朝樑總幹事開啓大門，然後邀請雜糧基金會林清富專員以及台中區農業改良場場長陳榮五共同按鈕啓動，為薏苡脫殼成薏仁粒並且進行真空包裝作業。從這一刻起大雅



大雅鄉農會正積極推廣薏苡作物

鄉薏仁加工廠正式運作，扮演協助農民生產及發展薏苡產業重要角色。

主持人王榮顯理事長與農會全體員工樂見加工廠完工啓用，也非常感謝雜糧基金會的經費資助以及台中區農改場的技術指導。會中陳榮五場長應邀致詞時特別告知與會人員說：薏仁是一種營養價值高的健康食物，根據研究資料顯示，它是所有穀類中含蛋白質及脂肪最豐富的作物，並且富含多量的維生素B1、B2和鐵、鈣質等，常吃薏仁對皮膚亦有保養作用，所以人稱它是養顏美容的盛品。尤其是省產的紅薏仁，品質最好、營養成分高，吃起來香、Q，口感好。另外，台大食品科技研究所所長江文章在介紹「薏仁加工及應用」時，稱讚薏仁對人體健康有非常好的功效，但是唯獨要注意的是孕婦不能食用，以防發生流產現象。

大雅鄉農會目前加工廠生產精緻包裝（600公克）的紅薏仁粒，供應各地農會系統超商，爲了讓消費大眾享受更

多樣化的食用方法及薏仁料理，現場由農會同仁及家政班員烹調了薏仁茶、薏仁麵、四神湯等等20種不同口味的薏仁美食，供與會人員品嚐，並且印製食譜分贈大家參閱。500人份的鹹、甜、香味十足又可口的薏仁大餐，讓在場賓客飽食一頓難忘的健康美食。

農會爲了擴大薏苡栽培面積，又曾在該鄉秀水村李慶順農友的薏苡田舉開栽培管理田間觀摩會，吸引近百名農友參觀，農會張總幹事表示：目前鄉內薏苡栽培面積20公頃，每公頃生產薏仁在2,500至3,000公斤之間，薏苡乾燥到含水份12%爲基準，全數由農會以每公斤50元向農民收購，以穩定農家收入，並建立農友栽培薏苡之信心。農會人員指出：目前採行轉作者每公頃（單期作）又可領取22,000元補助津貼，一年兩期則爲44,000元，對轉作的農友不無小補。

台中農改場副研究員曾勝雄在場說明「栽培管理技術」時談到，薏苡在本省中部可分春、秋兩作，通常在二林及一



大雅鄉所栽培薏苡，品質佳



展示區中薏仁麵等多樣薏仁加工產品



薏仁美食大餐，品嚐者非常踴躍

→ 草屯地區春作採用旱田直播栽培，秋作部份採用宿根栽培。在神岡及大雅地區因屬水田轉作區，台中場推薦秋作採用

水田移植栽培方式，春作進行宿根栽培，其全年淨收益可達118,510元，比一年兩作水稻（36,673元）增收81,837元，其增收率高達2.2倍，由於績效良好，值得推薦給農民採用。有興趣的農友可加入栽培行列，至於相關的栽培技術，台中區農改場非常樂意指導。



進口PC浪板系列  
溫室配件材料總匯

防鳥網·大小動物圍籬·大小防風網  
一般圍籬·定植網·爬藤網·不織布

原裝進口

特多用途  
殊途

保全網系列



ISO-9001  
原裝進口

最專業多功能、研發創新  
PEP利得膜  
三合一高科技膜、生物防治膜、光選擇膜



Super  
蘇沛實業有限公司  
圳發有限公司  
電話：(06)251-9898(代)  
傳真：(06)251-9797  
台南市大武街四四五號