

「蒜香」滾滾，雲林有請

雲林縣蒜頭嘉年華會有聲有色

雲林縣農會專員 / 陳慶元

由雲林縣政府、縣農會所共同舉辦的「蒜香傳奇、雲林有請」蒜頭嘉年華會活動，於89年5月27日、28兩日在虎尾魚市場隆重舉行，雲林縣長張榮味在會中頒獎表揚推廣大蒜種植有功「蒜頭王」，現場並有蒜頭農產品展售及歌

舞表演，中午蒜頭大餐席開272桌，共有12道蒜頭大餐美食，吸引參觀來賓，民衆以及地方人士品嚐。

活動首由台灣快樂農家之友協會帶來一首「你是我兄弟」歌曲拉開序幕。國立土庫高工儀隊操槍表演，吸引了參



雲林縣蒜頭節嘉年華會會場以蒜頭堆放布置的古亭谷及草茅屋深具古色古香特色 (陳慶元攝)



立法委員侯惠仙頒發「蒜頭王」比賽得獎農友 (陳慶元攝)



雲林縣農會總幹事蘇晉卿 (右) 向品嚐蒜頭大餐的貴賓致意 (陳慶元攝)



雲林蒜頭節蒜頭大餐廚師都由衛生局人員監廚，安全衛生 (陳慶元攝)



雲林縣蒜頭嘉年華會元極舞表演（陳慶元攝）



台灣快樂農家之友協會親善訪問團蒞臨參觀蒜頭節嘉年華會並演唱「你是我兄弟」（陳慶元攝）

一 加熱鬧的觀眾。

報幕司儀由雲林縣農會推廣課長林景逢擔任，在拉彩球之後恭請大會會長張縣長為大會開鑼。

第一鑼：鑼聲響起真歡喜，蒜頭蒜尾來展示，大會成功圓滿摺順利。

第二鑼：鑼聲二聲響吉利，蒜味、蒜香傳千里，健康蔬菜營養好滋味。

第三鑼：鑼聲三響響連天，蒜農事業好發展，蒜種薪傳富貴萬萬年！

雲林縣長張榮味於致詞時表示，感謝民衆熱情的參與「蒜頭嘉年華會」，讓主辦單位辦得有聲有色，雲林縣民大部份以農業為主，縣府目前雖然積極引進工業，但並非放棄農業，而是工農並重，目前他已指示農業局長張明聰進行策劃，雲林縣各鄉鎮各推出一項最具特色的農產品，向全省的消費者加強推銷，進而提高全縣農民的收益。

張縣長說，比次舉辦蒜香傳奇嘉年華會活動，是鑑於全省種蒜面積，雲林佔80%，為照顧衆多蒜農，提升大蒜在市場的競爭力，希望參觀的民衆，各地

人士踴躍購買食用對身體有益，且被視為純天然食品的大蒜作物。

接著立法委員林國華、侯惠仙、曾蔡美佐等亦相繼致詞，對縣農會關心蒜農所主辦此一促銷活動深具意義，並給予相當的肯定。隨後張縣長與雲林縣農會總幹事蘇晉卿在會場向參與民衆致意。

會場右側並有行政院農委會南改場義竹工作站提供有關大蒜資料展，諸如：台灣主要大蒜栽培品種、大蒜的生長與發育，大蒜植株性狀、大蒜生產概況簡介、大蒜栽培管理技術、大蒜栽培環境條件、蒜頭的貯藏方法、蒜黃栽培生產技術等圖表資料展。

另有蒜頭加工一家庭DIY展示、依據國立嘉義大學食品科學系提供的資料，大蒜營養成份有蛋白質、脂肪、碳水化合物、膳食纖維、灰份、礦物質（鈉、鉀、鈣、鎂、鐵、鋅）、維生素B1、B2、B6、菸鹼酸、維生素C、葉酸、蒜素（Allicin：可於人體內分解成維生素B1，為大部份脊椎動物營養所



雲林縣長張榮味頒獎表揚蒜頭王比賽優勝農友（陳慶元攝）

需）、鏊等，會場並由專家介紹指導桂花蒜DIY作法等，讓民衆可以在蒜價低迷時自行採購製作大蒜醬料品佐菜。

品嘗蒜頭大餐是最受期待的，飢腸轆轆的饕客們一窩蜂抓起碗筷埋頭苦幹，不一會兒功夫即盤底朝天。

蒜頭大餐食譜係由台南區農業改良場李月寶小姐技術指導，再經由雲林縣農會家政督導召集轄區鄉鎮市農會家政指導員所精心研究設計，透過縣內知名廚師烹調，並由衛生局人員親臨監廚，合乎安全、營養衛生。

蒜頭大餐菜單如下：蒜頭燉鷄、清蒸蜆蒜、可樂蒜蹄、酒燒蒜蝦、五味虱目魚、肉骨茶、蒜香鮭魚飯、豉汁排骨、蒜頭焗鷄、蒜漬蜆、蒜香扣白菜、蒜香元寶等，都是以蒜頭為主要調配的餐點、深深抓住民衆的胃口，也讓雲林縣農會編纂的「大蒜食譜」成為會場中最暢銷的書籍，許多民衆拿著食譜看著各道餐點，吃起來別有一番風味。

雲林縣農會特別贈送每桌一瓶蒜頭酒（蒜王液），係由虎尾合作農場蒜頭



筆者（左四）與全體執行蒜頭嘉年華會食譜的家政指導員合影留念

產銷班所研製，標榜強筋壯骨，助氣活血，消除疲勞，預防感冒並可消除便秘、治療失眠症，促進新陳代謝等十七項功能，深受大家喜愛。

聞名杏壇的國立虎尾高中管絃樂團及國樂團演奏悠美的旋律，配合土風舞、外丹功、元極舞表演，極為賞心。

最令人感到興奮的是卡拉OK演唱，為了帶動現場的氣氛，每位上台表演歌唱者，均獲贈「雲農蒜球精」一盒做為獎品。

雲林縣農會榮譽出品的雲農精緻花粉、雲農蜂蜜、雲農蒜球精及花生湯等也在會場展售，為了配合慶祝蒜頭節，新科總幹事蘇晉卿特別宣布嘉年華會活動中，產品除了減價優待之外，每買一盒並贈送花生湯一打，帶動了熱鬧氣氛。

兩天的活動於28日下午在一首「離別的月台票」歌聲中宣告落幕，為這項展現雲林縣產業文化特色的蒜頭嘉年華會譜下相當完美的句點。

