

# 水田集團轉作“薏苡” 農民獲利高於水稻

文圖／黃葆貴·曾勝雄

一場「薏苡擴大農場經營規模與集團栽培」觀學會於艷陽高照的6月天在彰化縣二林鎮西庄里舉行，百餘位農民及農政專家齊聚於此，共同關注時下風行消費市場的薏仁作物。主辦單位並且示範機械化採收作業，藉以減輕農村勞力支出和降低成本，期能提高農友栽培意願，提昇轉作經濟效益。

大會主持人台中區農業改良場陳榮五場長與二林鎮農會蔡詩傑總幹事，大力推薦省產紅薏仁優質的特色以及營養成分，並且引用醫學研究報告資料向在場農友說明薏仁對人體有良好功效，呼籲民眾多食用省產新鮮、營養高的紅薏仁及其系列產品，增進保健效果。陳場長告訴大家『多吃薏仁，常保健康』，



陳場長主持觀摩會，並鼓勵大家多吃薏仁



農會蔡總幹事向大家推薦「種植薏仁，利潤不錯」



參與觀摩會農友聆聽薏仁集團栽培的好處



陳場長（左）與農會推廣股胡股長（右）肯定薏苡產業的前景



示範農戶陳輝煌農友表示：薏苡好栽培、好管理



與會人員參觀薏苡示範田



即將採收之薏苡果穗



薏苡植株全貌

甚至還能青春美麗常駐。因為薏仁含豐富蛋白質、醣類、維生素、礦物質等營養物質，據說對皮膚病症有顯著功效。

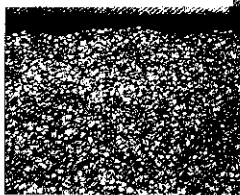
陳場長又指出：近些年來民衆特別重視養生之道，有些民衆急於追求保健食物而勞神傷財，總是大費周章或捨近求遠地購買進口營養品，竟忽略了我們身邊自然可得的食物，像“薏仁”就是一種價格公道又可口的食品。尤其在「食補重於藥補」以及「預防重於治療」前提下，應該鼓勵民衆儘量選擇出於天然的優質食物。

醫藥報章雜誌曾刊載，薏仁含有抗癌，降低血脂、血糖成分，每天吃50至100公克紅薏仁，可降低血中膽固醇及三酸甘油脂濃度，有助於防止心血管疾病的發生，長期食用效果更明顯。而過去人們所認識的薏仁大都僅止於藥補四

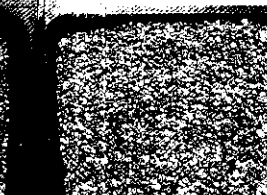
神湯的重要材料，如今它的食用性漸廣，甜食、鹹吃或拌白米混煮皆可，是老少咸宜的食物（唯獨懷孕婦女不宜多吃）。而我們的農民朋友平日辛勤工作，也需要保養，就從吃薏仁開始吧！

自民國70年初，政府開始推行稻田轉作，到了民國72年間，本省正式推廣薏仁栽培，由於當時產量不高，產值較低，農民種植意願不高。台中區農業改良場乃針對薏苡作物產量不高之因素，積極從事研究，先著手品種選育及栽培技術改進之試驗研究，經多年努力所育成台中一號薏苡品種，其適應性廣，植物性狀也顯示具強桿、耐倒伏、耐旱以及高產之特性，每公頃產量在3公噸以上，扣除成本，也比水稻高一倍以上利潤，為轉作最佳選擇作物，於是積極推廣農友種植薏苡。

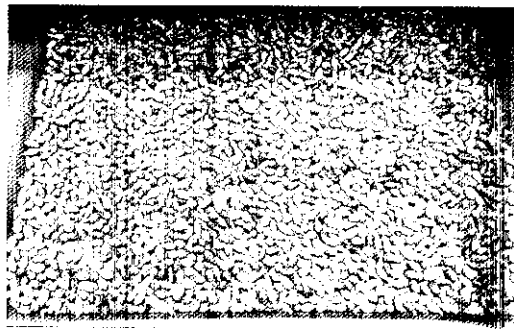
國產糙薏仁  
(紅薏仁)



進口糙薏仁  
(紅薏仁)



省產薏仁(左)品質比進口貨好



多吃薏仁，常保健康

→ 蔡總幹事也指出：二林地區以往是水稻和蔬菜大宗區域，經台中區農改場技術指導，在裡作期間種植薏苡或蕎麥，增加農家營收。而現階段的薏苡——水稻——蕎麥栽培模式，將更有利於農家。目前二林地區種植薏苡面積有120幾公頃，全數由農會保價收購，除確保鮮度且保障農民收益。

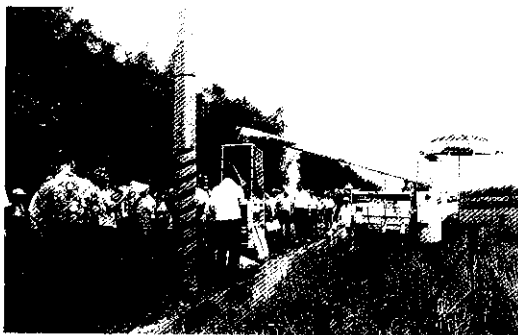
此外，農會鑑於農產品加工以及照顧農友之重要性，不惜重資開設薏仁加工廠，生產鮮美優質的產品，帶動地方產業發展。目前薏仁加工系列產品行銷各地農會超商，在一片食用薏仁風潮熱中，薏仁粒及加工品早已成為健康產品市場搶手貨。已上市的产品有紅薏仁粒、薏仁雪花片(分罐裝及袋裝產品)、蕎麥薏仁湯、薏仁沙、薏仁三合一隨身包等等，受消費大眾一致肯定及喜愛。

台中場運場長再次強調：目前中部地區栽培薏仁的地方，包括有台中縣大雅鄉，南投縣草屯鎮以及彰化縣之二林鎮，所生產的新鮮紅薏仁供不應求，種植薏苡因為有一定的栽培利潤，農改場預計將在二林鎮內推廣200公頃面積，期望在擴大經營規模生產體制下，農友能配合農改場所規畫的輪作模式，一期種薏苡、二期種水稻、裡作種蕎麥。這是最佳栽培組合，產值也可達到最高理想。再者，擴大栽培面積有利於機械作業，從播種(插植)到收穫都交給機械去處理，省時又省工，能兼具降低生產成本而且農村勞力不足現象也得以解決，此乃提昇農業競爭力之根本。

有關薏苡栽培管理技術，台中區農改場雜糧研究室備有詳細資料，有意栽薏苡作物的農友，可直接向台中區農改場索取或洽詢。



採收下來的薏苡實粒



機械收穫快速又省工