

# 傳統產業的新機會—— 仙草加工產品多樣化

文／葉小慧

行政院農業委員會桃園區農業改良場於今(90)年10月30日舉辦仙草生產與加工利用的參觀行程，由桃園農改場黃場長有才主持，行程包括新竹縣關西鎮農會仙草加工廠以及桃園農改場的藥草試驗區。

黃場長表示，仙草是具保健效果的傳統食品，有特殊的香氣及清新的口感，令人百吃不厭。因應我國加入



桃改場藥草試驗區的仙草開花情形



史宏財先生介紹即溶仙草加工廠的設備

WTO，桃改場看好國產仙草的競爭力，因此推動仙草生產與加工利用技術，並育成仙草「桃園1號」特有品種，同時開發多樣化的即溶仙草系列產品。他強調，這些加工產品不論是萃取方法、香味的回收以及包裝的方式，都有別於傳統，特別講究現代化以及方便、衛生。

桃改場姜副研究員金龍指出，好的產品有賴優良的仙草品種，該場經過10多年的研究，選育出香氣濃郁、高凝膠強度及單位面積產量高的新品種仙草「桃園1號」，並改進相關的栽培技術。實驗結果顯示，桃園1號適合生長在桃園、新竹及苗栗地區，目前總面積約33公頃，桃改場希望能將桃園1號推廣到





三合一即溶燒仙草的典雅包裝



仙草乾越老越香

全台灣，成為最能代表台灣的主流農作物。

桃改場表示，仙草每公頃收益將近28萬台幣，相較二期水稻每公頃約8萬元而言，仙草的經濟效益高出許多。與進口仙草乾的1公斤20~30元比較，國產仙草乾在50~80元間，但國產仙草香氣濃、凝膠多，進口的很難相比。因此，總生產面積一直維持在100多至200公頃，產量約500到1000公噸，競爭力十足。

在史副研究員宏財帶領下，我們也參觀了關西鎮農會的即溶仙草加工廠。史副研究員說，桃改場於86年開發出「仙草高壓萃取技術」，可在40分鐘內完

成仙草萃取，較以往所需時間3小時，成本降低許多；同時也開發出「仙草濃縮汁超過濾加工技術」，設備添置後，即溶仙草加工產能倍數提升。

關西鎮農會指出，目前加工廠所製造的產品包括仙草袋茶、仙草汁、仙草濃縮汁、即溶仙草以及最新推出的「三合一即溶仙草」，以後還會和農改場合作，開發各種保健料理包，將香草或其他保健植物加入仙草中，滿足更多消費者需求。此外，新竹縣關西鎮將在11月17、18日兩天舉辦第一屆「仙草節」，邀請各界免費品嚐特製仙草餐點，並告訴大家如何自己動手做燒仙草。 🍵