

農委會舉行首屆91年度 金梅獎頒獎典禮

文圖／葉小慧

為推廣梅產業，增進梅農收益，行政院農業委員會特於今(91)年9月26日在農委會五樓舉行第一屆「國產梅製蜜餞比賽—金梅獎」頒獎典禮，由范主任委員振宗主持，農

委會戴副主任委員振耀、中部辦公室黃主任有才、協辦單位台北市瑠公農業產銷基金會陳副執行長如舜、台灣梅產業聯盟技術輔導小組成員及多位立法委員都到場觀禮。

范主委於致詞時表示，梅為鹼性的天然機能食品，具有許多藥理活性，可抗氧化、抗疲勞、防止老化及促進皮膚細胞新陳代謝，有美肌、美髮、養顏的效果，能紓緩現代人因偏酸體質而引起的諸多不適，是相當好的食品。

范主委指出，梅製蜜餞是重要的梅



范主委振宗(右四)和金梅獎得獎人合影

產品品項之一，農委會為提升國產梅製蜜餞產製技術及產品品質，鼓勵產製單



得獎作品賣相佳，吃起來更是美味可口

→ 位利用國產優質青梅，生產合乎消費者需求及國家衛生標準之產品，以建立品牌，這也就是為什麼要舉辦「金梅獎」評鑑。

農委會表示，該會為推廣梅產業，今年陸續辦理「美梅巡迴列車」、「梅營養機能座談會」、「中華美食展—梅之饗宴」及「國產梅製蜜餞比賽—金梅獎」等活動。在金梅獎的設立方面，希望能為得獎的單位或個人，不論在產或銷方面，皆能帶來助益，並對產業整體的提升，具積極正面的效果。

金梅獎採分組評鑑方式，依參賽對象分為專業及業餘兩組，開放梅策略聯盟成員及鼓勵一般消費大眾踴躍參加。參賽產品原料須為國產青梅，成品為參賽者自行產製且具代表性之產品。各參賽組別依參賽成品區分為脆梅類、Q梅類、軟梅類等三類組。報名專業組評鑑者，經評鑑初選入圍之樣品，送試驗專責單位，參照CNS及衛生署公告之檢測方法與標準進行添加物抽項檢測後，依序確定名次。



現場展示各農會所提供梅加工的多
元化產品



花蓮市農會提供的梅花壽司，令人食指大動

各類組計選出第壹名1名、第貳名2名、第參名3名暨佳作數名，分別頒發獎狀、獎盃，前三名還有獎金嘉勉，本次計有73名參賽得獎者。各類組第一名有(一)專業軟梅組：南投縣水里鄉王碧山(二)專業脆梅組：南投縣信義鄉許亦蘭(三)專業Q梅組：南投縣信義鄉邱昌斗(四)業餘軟梅組：南投縣集集鎮陳秋菊(五)業餘脆梅組：台南縣楠西鄉王茂銘(六)業餘Q梅組：南投縣信義鄉古信維等。

當天活動過程簡單隆重，以輕鬆溫馨的方式舉行，現場掌聲不斷。除頒獎儀式外，並安排各組第一名得獎代表，大方發表製梅小密訣，與現場朋友相互切磋而提昇技術。現場並規劃有「梅開五瓣」梅產業資訊展，展出金梅獎之得獎作品、梅多元化產品、梅觀光休閒

旅遊暨生態攝影展，呈現台灣梅產業多元化的面貌及農政單位之輔導成果；會場並備有梅製茶點供與會嘉賓品評。

