

# 台東鳳梨釋迦冰品清涼有勁 創造釋迦產業再一春

文圖／葉小慧

行政院農業委員會台東區農業改良場於今年(91)年8月8日舉行記者會，說明番荔枝產銷班經營管理的輔導成效及正式推出的台東釋迦及養生系列冰品，由台東區農業改良場場長黃明得主持。

黃場長表示，台東的釋迦冰淇淋都是以軟熟或有外表有瑕疵的釋迦作為原料，配合牛奶加工而成，品質很好，廣受消費者的歡迎。現在產銷班除了獨具特色的釋迦冰淇淋，又推出一系列的養生系列冰品，共8種口味，包括小米薏仁、薰衣草、鳳尾洛神、玫瑰、杭菊、薄荷、香菇及仙楂烏梅，大多以民間運用了上百年的中草藥作為材料，不但沒有毒性上的顧慮，更為冰品添加「養生」價值。

黃場長又說，軟熟的釋迦是台東地區的焚風現象，一年約3萬台斤。根據調查，在開發成冰品之前，農會以每台斤10元向農民收購釋迦，遠低於農民的



黃場長明得(右一)和吳班長明耀共同推廣釋迦冰淇淋

生產成本，但轉製成冰品後，每年均可獲利，負責加工的斑鳩釋迦產銷班營運狀況也非常良好。

台東斑鳩釋迦產銷班吳班長文耀指出，早期的釋迦冰淇淋多只在產銷班附設的冰品加工廠或台東各重要景點及農會超市銷售，但自今年8月7日起，產銷班已與統一超商簽約，在台東地區20家7-11上架，將來如果貨源充裕，會進一步

打通南部通路，方便更多消費者購買，一定金額以上還可透過宅急便，直接送貨到家。



台東農改場推出多元化的養生冰品，提昇農產品的附加價值