

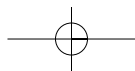
邱定國研發新產品釋迦蒟蒻 美味可口

文圖 / 黃敏

邱定國憑藉鍥而不捨的精神研發釋迦蒟蒻產品的成功，對東部地區的釋迦果農而言，多了一層銷售的管道，也多賦予一層保障，可謂貢獻良多。對他個人則是給退休後的生涯添加多彩多姿的一段佳話。



釋迦蒟蒻研發成功者邱定國



去年從衛生局退休的邱定國先生，退而不休的從事研發釋迦蒟蒻的食品成功，由於美味可口，很受人的喜歡，它是完全採用釋迦為原料，並利用其美味的特性，經過加工以急速冷凍的技術研製而成的新產品，目前市面上尚未普遍，祇有釋迦產地的台東地區的市民可先嚐到，有口福。

邱定國說：他擔任公務員的生涯有30幾年，大都是涉及食品衛生方面的工作，而悟出一些心得，因此在退休後基於興趣而研發一些水果類產品，其中釋迦蒟蒻最成功，曾經舉辦產品供消費者試吃，反映良好，因此才決定在市面上逐步的生產銷售。

邱定國在這項產品未正式推出之



台東農產品釋迦

前，曾在技術上確實遇到不少的挫折與失敗，經過他不斷的努力與改進才成功。邱定國認為釋迦蒟蒻的原料全部取自台東的農產品釋迦，純粹採用天然植物原料，當初研發的動機希望將釋迦轉化食品方式，能夠耐久存，又不致於影響商品價值，才會開始研發。

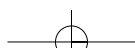
釋迦是台東縣的農產品之一，營養豐富，含有多種維他命，尤其是釋迦的特殊芳香味道更吸引很多人的喜愛。

釋迦的果實特性是對溫度之反應極為敏感，不適於低溫冷藏，果實易於凍傷，外觀變黑失水呈木乃伊或黑炭化，無法完成正常後熟軟化，俗稱「啞巴」就失去商品價值。唯已經軟化之釋迦於冷藏或冷凍，食用清涼，香甜，風味絕佳，特別是釋迦果肉乳白色，漿質柔軟味甜而芬芳，很受歡迎。

邱定國說：釋迦除了鮮果銷售之外，如果製成其他食品，可以提高附加的價值，尤其釋迦最擔心遇到南風吹襲時，即會影響釋迦的正常生長與品質，如果將它改製成釋迦蒟蒻，就不會影響釋迦品質又可以減少果農的損失，等於為果農又多開闢一條銷售管道。



釋迦蒟蒻舉辦品嚐會，深受小朋友歡迎



台灣的香椿

文圖 / 張瑞卿

香椿為楝科，多年生落葉性喬木植物，原生中國東南、西南至東北地區，別名為椿、紅椿、椿甜樹等。

香椿用途廣泛，樹幹可為傢俱及建築用材，同時也是蜜源，及木本類的蔬菜植物，尚有樹皮、根皮、葉及果實在中醫醫療上具有除熱、止血、消炎、止痛、殺蟲等功能。

香椿自嫩芽長到約15公分左右之嫩葉時，即可採收食用，鹽醃皆可，由於嫩芽屬植物生長點，且全年免噴藥，為有營養又衛生之食物。

筆者數年前在後院種一棵，留約2公尺高剪斷，使其發新芽方便採摘，每有發新芽就採起來，約每2、3週就可再摘一次嫩芽，非常方便，遇有喜歡的朋友來時，亦可分送給他們。

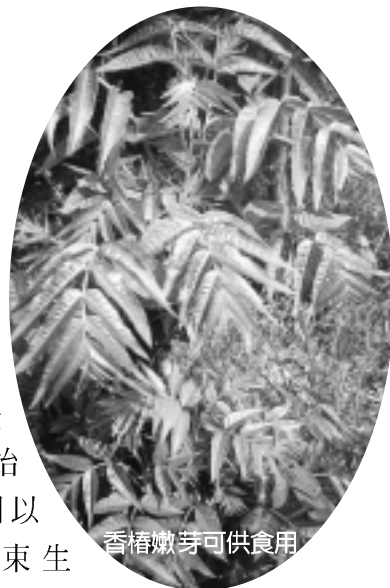
香椿之繁殖方法有種子播種、根芽分株、根插法、枝條扦插繁殖等，根芽分株法於樹冠周圍開溝將直徑1公分左右之根切斷，刺激根芽之生長，斷根後

覆蓋腐植土以利發芽生長。

香椿一般在春天萌芽，開始採摘，10月以後就漸結束生

產。香椿營養豐富，可和蛋煎炒、涼拌及煮味噌湯、炸香椿、蛋花湯、麵絲羹、香椿肉燥等滋味均佳。也可以沾醬、沙拉等方式食用，目前食用之消費者漸漸瞭解其功效，需求因而日增，有空地之民眾可以自己種一株可當養生蔬菜食用。

在台灣中部，現有人栽植幾分地，每日輪採其嫩芽送到菜市場販賣，識香椿芽者頗為喜歡，尤其早年由大陸來台之老一輩者最喜愛。他們買回去稍為鹽漬，早上配稀飯或饅頭很可口，可勾起小時候在大陸時代的味道。



香椿嫩芽可供食用

→ 台東地區包括太麻里，卑南，東河，鹿野等地栽培釋迦面積達5千公頃。年收二次，7月起至翌年3月產期，一年兩收，目前果農得知這項的訊息更感到額手稱慶，尤其太麻里地區的農會更給予肯定，給邱定國先生帶來很大的

鼓勵。

邱定國說：釋迦蒟蒻，適口性佳，口感很好，釋迦的香味，入喉後感覺甘醇，韻味無窮，常吃不膩，如果冰涼後，更是可口，可以冷藏保存3個月，是老少咸宜的新興產品。