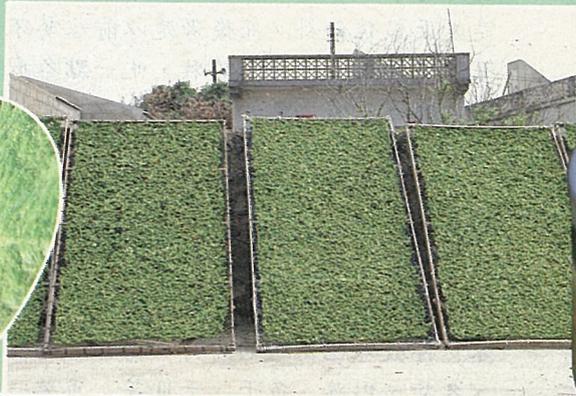


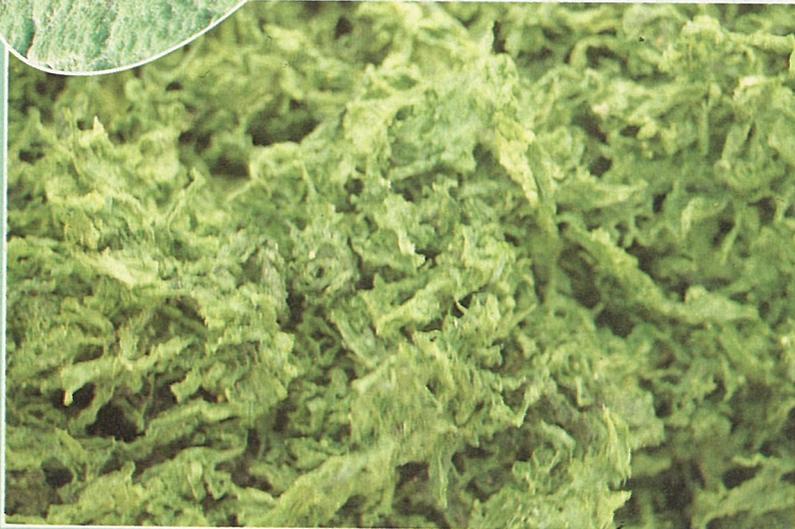
青青海菜

文圖：蕭泉源

海菜晒乾
青青海濱菜



配稀飯的海菜醬



乾燥海菜

刮南風的四月，當八人座的小飛機飛臨澎湖的望安離島上空時，往下一望，除了稀落的房舍外，滿目翠綠。由陸地延伸到海濱廣袤無盡的油蔥色，令人心曠神怡，陸上的青草餵養牛羊，海邊的海菜則是人們口中的佳肴。

海菜成長在沿岸的礁巖上，薄薄的像片膜，故又稱“礁膜”。當我們在望安的“布袋灣”考察海菜的生產情況時，一位當地的漁郎得意的說：“網垵的礁膜品質最佳”，望安俗稱“網垵”，當地出產的海菜的確好吃，然而澎湖其他各地如馬公、白沙、湖西和七美等鄉鎮的海菜也都鮮美嫩口，與望安所產者難分軒輊。

澎湖氣溫適合海菜的成長，又多礁

岩，人為的污染與破壞較少，而能得天獨厚地成為本省海菜最主要的產區。因為11月至4月東北強風吹襲，澎湖地區的漁船甚少出海，在這漁閒季節，則是海菜盛產的時候，因此海菜的採收已成為該地區漁民在東北風盛行的冬季裡重要的收入。

採收時漁民順著潮水的漲落，將附著於岩石上的海菜以鐵片割取後裝入背袋，經收集、洗滌、脫水、晒乾後售與商販再包裝內外銷。為維護海菜的品質以確保市場，最近幾年在中央農建計畫項下，由漁業局協助澎湖縣政府在海菜生產漁村設置海菜洗滌設備，以大量減少海菜附著之砂貝雜物，不但省時省力而且對海菜品質之提高助益頗大。澎湖

海菜含豐富纖維質，是理想的健康食品。

沒有工業污染的澎湖，盛產海菜。近年澎湖水試所開發海菜加工品，例如海菜醬／海菜片／海菜果醬／海菜飲料等。如果國內廠商願意投資生產，對消費者是一大福音。



裹麵包的海菜果醬

選別包裝



羹湯好材料

品，許多廠商也甚有興趣加以開發，可望不久能有商品問世。

海菜有人稱之為“海洋蔬菜”，但却比陸地蔬菜更富營養價值，既為烹飪作湯的好材料，其加工品也深受國人的喜愛，展望未來，只要資源能夠維護得法，相信海菜的產銷仍將為澎湖漁村帶來生生不息的財富。

海菜的年產量約1千餘噸（濕重），經乾燥後成為散狀素乾品之數量約1百餘噸，其中約70噸外銷日本，值約800萬元，其餘內銷作為海菜醬的原料，少部份供當地居民食用及海產店銷售。

海菜含有多量的粘質醣類和纖維質，但不能為人體內之酵素分解進而吸收利用，而且脂質含量甚低，所以不屬於熱量食品；海菜含有多量的鈣、鐵、磷、碘等元素，是人體所需礦物質很好的來源，維生素含量亦豐，海菜已被視為一種天然的健康食品。

海菜具有特殊的海藻芳香，又甚為嫩口，是作湯的好材料，與小魚乾、魚丸、蝦米等共煮，尤其味美。為開發加工品，澎湖水試所人員經多年的努力研究業已完成海菜醬、海菜片、海菜果醬、海菜飲料等產品，其中海菜醬已技術轉移3家民間工廠加工生產，其品質不遜進口之日貨，價却只有一半，其他產

海藻飲料



海藻富含纖維素、礦物質及維生素，水產試驗所澎湖分所以海菜為原料所研製之飲料產品，構想新穎，頗能符合潮流所趨。如欲索取資料，可洽水試所陳再發副研究員，地址：澎湖縣馬公鎮興港北街8號，電話：069-272964