

情人的最愛

芒果青

文圖／溫秀嬌

“芒果青”有人稱之為“情人果”因為它那青青澀澀略帶甜蜜的味道，恰似初戀的滋味。80年度農委會、農林廳和台南區農業改良場準備在玉井農會推行“芒果產品加工改進計畫”，充實加工機械及包裝材料，以生產衛生安全的芒果食品。並解決早期開花因低溫影響而不易正常生長的果實之出路。加工技術則委託嘉義農專輔導。

今年玉井農會已初次將芒果青委託傳盈冷凍食品公司加工，雖然成品的質感、顏色還待加強，但500公克裝售價100元的芒果青，仍然贏得不少讚美。足見芒果青有雄厚的市場潛力。

玉井是本省芒果的最大產地，全鄉耕地面積4000多公頃，其中 $\frac{1}{4}$ 都是芒果，以往芒果產品以市場鮮食為主，所以在產期集中的6~7月，常有因收穫期短，供過於求，以致價錢下跌情形。為了讓農友免受市場價格波動之苦，台南區農改場場長陳榮五今年初建議玉井農會，何不改變上市產品的型態？在芒果未完全成熟時，就摘取予以醃製做成大家都熟悉也喜歡吃的芒果青？這項建議受到採納，本季的芒果青於是開始委託加工上市。

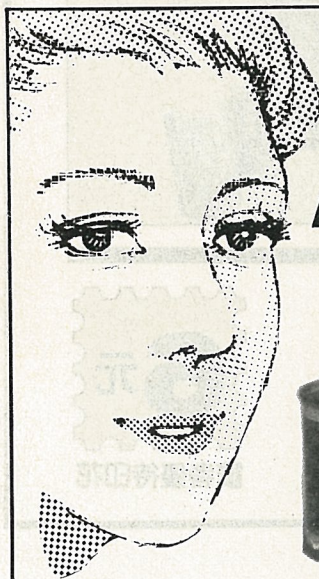
玉井農會總幹事江樹人很感激陳場長的建議，並希望有關單位能協助改進芒果青的包裝。適當時候，江總幹事準備辦個品嚐會，讓大家品評一下既青澀又甜蜜的滋味。

拓荒者的驛馬車？

文圖／溫秀嬌

讀者如果最近曾開車走高速公路經過麻豆，那麼對圖片中的景象可能不陌生，是否覺得很像西部影片中拓荒者的驛馬車呢？原來那些驛馬車都是竹架子。據麻豆鎮農會推廣股謝輝泗先生說，麻豆地區不儘盛產文旦，菜豆（俗稱皇帝豆）也很有名，全省栽培面積估計有500公頃，麻豆鎮農民就種了150公頃左右，其中有一半栽培面積集中在西區，也就是高速公路經過的地方。

菜豆農民早期是以水稻做為輪作作物，但改植絲瓜以後就習慣以絲瓜做菜豆的輪作作物，而這兩種作物都是需竹架支撐的蔓性作物，所以上期作物收成之後，整地時需把竹架子拆下來擺在田埂旁，等下回播種時再用。在整地的這段期間，為免竹架受損，農民特別做個離地約30公分的支架擺放竹子，上面再覆蓋塑膠布，因而形成這幅生動的畫面。



“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足

統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚐品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。



統一花生麵筋

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、鹽苦瓜、鹽瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)