

地平線下的珍果——

冷凍花生

／溫秀嬌



花生田(曾文田攝)

約 在六年前農委會和農林廳為拓展本省花生市場，責成台南區農業改良場和位於嘉義縣朴子鎮的禎祥食品加工公司，共同以“台南選9號”花生技術合作，生產外銷日本為主的“冷凍花生”，近一、二年開始在國內市場促銷打知名度。雖然國內超級市場少見冷凍花生的踪影，可是吃過的人都說好吃。

目前做冷凍花生的除鼻祖禎祥食品加工公司之外，在高雄鳳山還有兩家公司在做，雲林縣農會也有產品出售。

冷凍花生是蒸熟後急速冷凍，並未經過炒炸，風味清純，吃了火氣不大，不必太擔心“吃豆得痘”的問題。

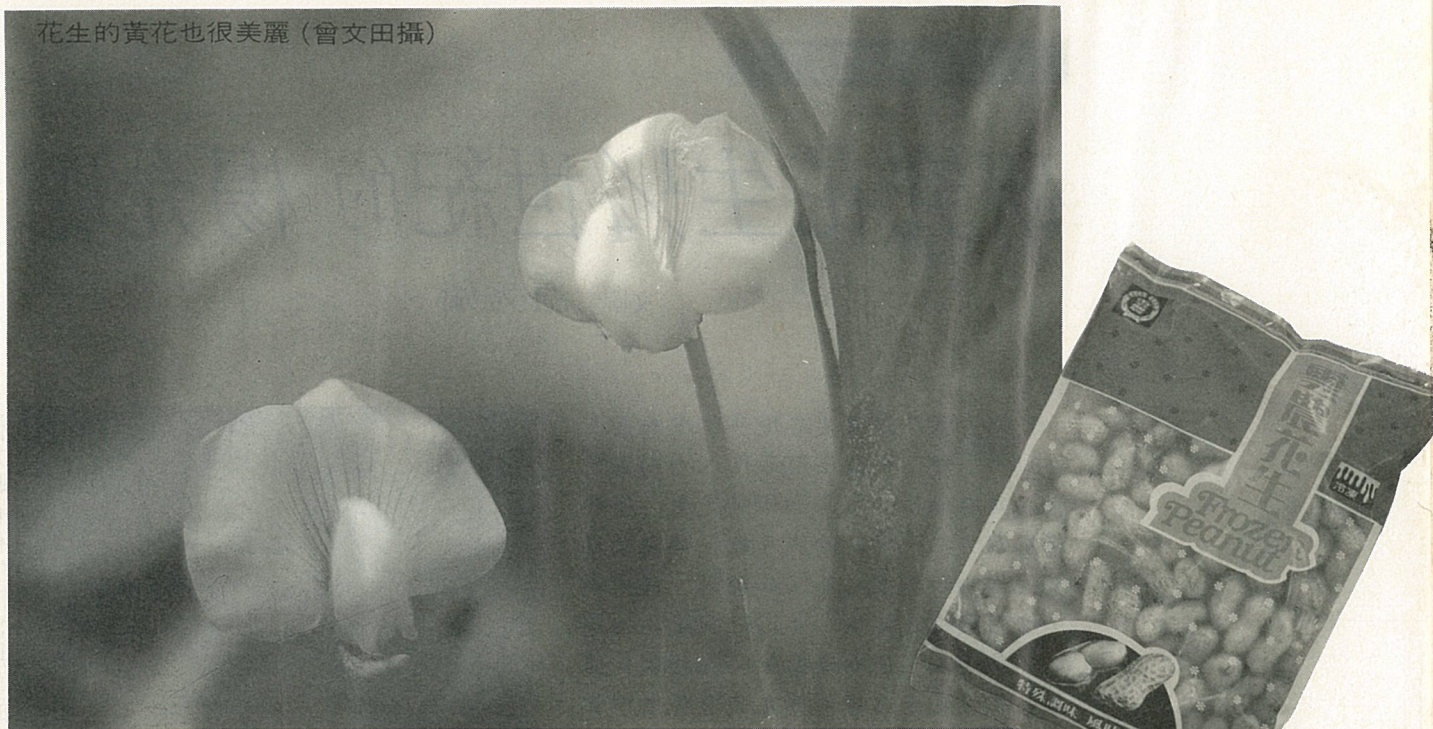
有些上班族的午餐即以一包冷凍花生配一杯果汁來解決；許多餐廳也以冷凍花生當作小菜，一般反應還不錯，除了冰凍爽口，配啤酒十分對胃口。如果你也想試試冷凍花生，請多留意超級市

場冷凍櫃的產品，因為冷凍花生通常保存在 -20°C 以下低溫的地方，買回家的冷凍花生如不馬上吃則存放冰箱冷凍層，可以儲放一年以上。冷凍花生在半解凍狀態下風味最好，若放久完全解凍時，就和一般水煮後放涼才吃的口味沒什麼差別了。

如果想在自家做冷凍花生也是可以的，台南區農業改良場場長陳榮五說，花生洗乾淨以後用電鍋去蒸，或用水煮，蒸熟後放在涼水裡冷卻，用塑膠袋包起來放在冰箱冷凍層，經冷凍3~4小時以上就可以吃了，但自家做的冷凍花生因冷凍箱溫度達不到零下 20°C 以下，必須在3個月內吃完。

農政單位為什麼想到做冷凍花生呢？據陳場長說這是因為日本人建議本省加工業者做的。日本國內所生產的花生數量不夠消費，雖然冷凍花生價錢不便宜，日本人仍趨之若鶩，不過日本要求

花生的黃花也很美麗 (曾文田攝)



的品質很高，因此本省的食品加工業必須從原料中篩選出粒大飽滿且無黑色斑點的帶殼花生去加工，據知在收購原料中只有一半能夠做冷凍加工用。

外銷日本的冷凍花生最高峰約在2~3年前，估計曾達1800噸，不過現在外銷數量慢慢少了，原因並不是日本市場變小，而是日本人喜歡高品質的產品，而本省高品質花生是在秋作，此時也是毛豆產期，對加工業而言，做冷凍毛豆成本較低，在利潤相對好的情況下，加工業自然就捨花生而就毛豆了。

針對花生的果莢黑斑病，台南區農業改良場多年來也努力在做這方面研

究，希望找出它的病因，據陳場長說很可能是因為花生在同一塊土地種久了，有連作障礙之土壤病菌引起，也可能是土壤體質關係，所以台南農改場除努力去找病因及研究防治方法之外，已朝輔導農民在砂質土或從未種過花生的農田裡種植，雖然改種在砂質土可能減產1~2成左右，但可以改善黑斑病的產生，售價較高。至於使用農藥防治的效果據知也不錯，但因牽涉到農民成本，目前並不十分鼓勵。

冷凍花生真的很好吃，禎祥食品加工公司形容為“地平線下的珍果”，真不是蓋的！

最新出版

精緻小品·健康長壽·專家執筆·選自農業周刊



定價200元 (郵購另加掛號郵資45元)

頤養集 豐年叢書 健康系列

全書 41 篇 · 5 個主題：

- (1) 正視文明病——高血壓·膽固醇·食物纖維等11篇
- (2) 老年保健——老年病·老年飲食等5篇
- (3) 積極人生——慢性病者的心理健康等4篇
- (4) 飲食設計——糖尿病·痛風·淡食等特殊飲食10篇
- (5) 養生之道——如何維持最佳體能等11篇

豐年社

台北市溫州街14號 電話：(02)362-8148 郵政劃撥0005930-0