

謝桑煙

與

向日葵



文圖／溫秀嬌

謝桑煙先生(溫秀嬌攝)

向日葵艷麗的造型像熱情的太陽，也令人想起生命像火焰般燃燒的畫家梵谷。在農業界服務已34年的謝桑煙，是台南區農業改良場副研究員，對向日葵情有獨鍾，花了13年心血，在民國71年育成“台南1號”油用向日葵新品系，曾推廣種植240公頃，風光一時。目前台灣市場上有“葵花油”上市，謝桑煙是當年開創的功臣。

葵花油是世界四大食用油之一，排名依序為黃豆油、葵花油、花生油及菜子油。排名第二的葵花油，消費量雖高，但在台灣少有農民經濟栽培，因進口原料價格遠低於國內契作價格，榨油廠商契作意願缺缺，使得向日葵經濟栽培因此喊停。

台南縣官田工業區的上群企業公司，於民國71年接受謝桑煙的技術指導，生產葵花油，這幾年業務蒸蒸日上，已成為亞洲最具規模的葵花油廠。今年8月成立第2廠，其設備每日可以生產100噸葵花

油。該公司最近與美國國家葵花工業公司簽定技術合作，產品之一的“調和式葵花油”有80%將外銷澳洲、日本、菲律賓和香港。當地的消費者喜愛數種植物油混合而成的食用油，不僅是講究風味，更可兼顧營養需求，因為每一種植物油都各有優點。

葵花油是一種高級食用油，淡黃清澄的液體，令人賞心悅目；入口清爽，無特殊氣味，不會影響食物原味，適合製做沙拉和烹調用油。煙點高，也適合油炸、烘焙。葵花油還是人造奶油的主要原料之一。

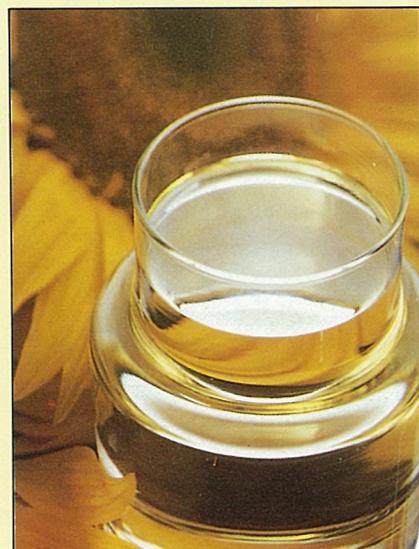
葵花油是符合現代人健康取向的食用油，第一，不含膽固醇；第二，富含多元不飽和脂肪；第三，維生素E的最佳來源。由於常年食用葵花油，讓已經50餘歲的謝桑煙，看起來神采奕奕。

向日葵的經濟栽培雖然喊停，向日葵的研究工作仍在進行。也許有朝一日，風光再現。謝桑煙說，“台南1號”植株挺立，每公頃產油量可達600公斤，是豐產品種；成熟期一致，可以機械採收，不但在台灣表現優良，在日本亦相當叫好。本省適合秋裡作栽培，可充分利用冬閒土地，也可作為冬季蜜源植物。

在自由經濟社會裡，市價是決定供給和需要的平衡點，向日葵可以恢復往日盛況？這要看市場消費量如何以及農民怎樣降低生產成本，以抗爭進口價而定了。



像太陽般熱情的向日葵，在南台灣曾風行一時。(曾文田攝)



葵花油是健康取向的食用油