

遊客心目中的鄉土特產

農委會食品加工科技正／林子清



羅東·養生皮蛋(曾石南攝)

地方性農特產品皆有相當的水準，但有些產品因數量少，未能全年供貨，並限於地區性銷售，將來配

花蓮·天鶴茶(外貿協會)

合農村休閒旅遊事業的發展，希望每一鄉鎮都有精美的特產品供遊客品嚐選購

宜蘭縣： 養生皮蛋／金柑蜜柑

羅東農會食品廠是早期輔導的養生豆奶加工廠，68年經農委會輔導開發養生皮蛋成功，由於不加氧化鉛製造，且品質風味優良，廣受消費者歡迎，今年4月已列入鄉間小路系列產品之一，以鄉間小路品牌來促銷。

羅東農會另一產品為養生米奶，是將國人早餐用的米奶以飲料產品推出，銷路不錯。

宜蘭最出名的特產應屬金柑蜜餞，當地即有不少加工業者，台灣省青果社宜蘭分社在食品研究所技術指導下，於76年亦產製金柑蜜餞，目前產品主要外銷日本，今年亦列入鄉間小路系列產品之一，以便拓展內銷市場。



酒合東陪此圖贈光專業 合獻示彈炭全升大資

花蓮縣：

花蓮薯／花蓮芋／栗餅
金針／香菇／天鶴茶

以往到花蓮的旅客，必會想到買一份花蓮名產—花蓮薯，帶回去當禮物。相傳花蓮薯原為山胞們的一種點心，日據時代因經濟惡劣，米、麵粉等短缺，有人將其做成餅狀以作為主食；日本技師小川曾將其製法加以改良，後來日人大源先生將其稱為花蓮薯，沿用至今。

近年來由於業者的削價競爭，品質及包裝都未能提升，有逐漸沒落的趨勢，經由花蓮縣衛生局及外貿協會協助改善品質及包裝，將製造場所及人員的衛生予以嚴格要求，並將阿美族的雕刻圖案融入包裝的設計，充分表現花蓮人文景觀的特色。新包裝產品推出後，頗獲消費者好評。

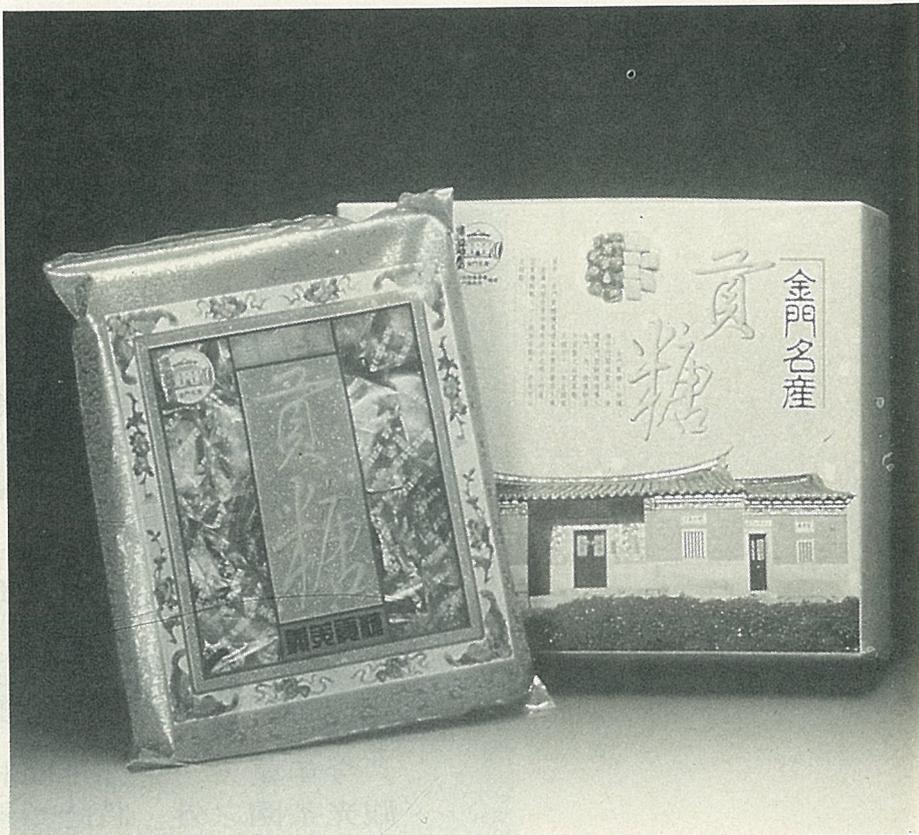
除了花蓮薯、花蓮芋、栗餅及羊羹等花蓮名產外，並將金針、香菇、天鶴茶等的包裝做一整合設計改進，經於78年5月於外貿協會松山機場展覽館整體展出後，引起高雄大統百貨公司及台北太平洋崇光百貨公司的興趣，隨後即在該兩家百貨公司展覽，達到地方名產重新整合再出擊的效果。

金門縣：

貢糖／龍蝦／黃魚／牛肉

金門貢糖相傳為明代閩南貢品，後隨廈門製餅師傅傳入金門，為一般漢餅店所製的品茗茶點。民國48年全國商展中，金門貢糖獲最優產品獎而聲名大噪，並廣為服役青年選寄返台的鄉土特產。

為使這項產品能符合時代潮流，於78年由金門縣政府、縣農會輔導業者改進衛生及品質，並委由外貿協會協助改



金門·貢糖(外貿協會)

善包裝，使得產品形象大為提升，目前已有合格的18家業者准予使用。

79年金門縣政府進一步改善龍蝦、黃魚及牛肉等十來種高級水畜產品的包裝，使旅客方便攜帶，以達到促銷金門特產的目的，使有助於金門農業的發展。

澎湖縣：

嘉寶瓜／哈密瓜／絲瓜
蝦米／花枝乾／紫菜

澎湖農業環境雖然較差，但觀光旅遊事業却甚具潛力。為提升其農產品的價值，使成為旅客們心目中的澎湖特產，乃協助澎湖縣農會設計嘉寶瓜、哈密瓜、絲瓜及蝦米、花枝乾、扁魚乾及紫菜等產品的新包裝，並由嘉義農專指導縣農會產製高級花生產品，以供觀光客選購，進而促進澎湖農業的發展。 ■