

白河藕粉

文：周朝

圖：曾石南

經沈澱而得的藕粉

台 南縣白河鎮為本省蓮藕之主要栽培地
區，近年來，在政府發展“精緻農業”
，及“一鄉鎮一特產”之政策前提之下，配
合稻田轉作政策，積極輔導改進栽培技術，栽
培面積迭有增加，目前已達 200 餘公頃，而成
為本省聞名遐邇的地區性農特產品。

蓮藕除供藥用外，也可以作為菜餚或飲料、點心，頗受歡迎。此外，蓮藕加工後，可製成珍貴的蓮藕粉（俗稱“藕粉”），沖泡食用，可清涼降火，消暑止渴。

蓮藕澱粉含量豐富，纖維質多。然而，加工製粉時，因傳統的清洗研磨方法效率低落，

費時費力，且成本較高，而無利可圖，致過去蓮子採收後，往往多任意廢棄，不但浪費資源，亦影響農民收益。

為提高藕粉加工效率及品質，促進其有效利用，及降低生產成本，省政府於75年輔導農民組織藕粉產銷研究班，並規劃設置蓮藕粉加工站3處，每處30坪廠房，同時設置調理機、洗滌機、磨碎機、分離機、貯存桶、抽水機、沉澱桶、乾燥盤等機械，輔導加工製造藕粉。此一小型加工設施經輔導設置後，可替農民增加收益，對提高加工效率，節省生產成本，效益甚著。

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)

颐養集 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