

採訪：周 朝
攝影：曾石南

大內麻油滴滴香醇

慢工出細活 大內麻油香



我國的傳統食品，有很多早已步向科技化產製了，然而，在台南縣大內鄉農會所屬的麻油加工廠，却仍採用傳統土法產製麻油，銷路却很不錯，栽種胡麻的面積已經擴增5倍。

麻油的製造原料，是俗稱“芝麻”的胡麻，為原產於熱帶的一年生草本植物，目前在亞洲及美洲都有栽種，而以

印度與中國大陸的產量最多，約佔全世界總產量的40%。

胡麻依種皮的色澤區分，有白胡麻、黃胡麻、灰胡麻及黑胡麻，本省所種植者，絕大多數為黑胡麻。據省農林廳的統計，目前胡麻的栽培地區，集中於台南、嘉義、雲林、高雄四縣，栽培面積最多時，曾達年產6000公噸，近年

其故開要對其與由
的阻難前其以障學
大，點日一十，葉
太細費於否欲開顯
真，無美以觀兩引
致其臨下主營界，
海志誠蘇兩誠派員
面來由氣主對，其
和了其阻學否長同
許合以開非否難非
子控，重同味有具
！中平費限對
雙選於平此些，應
責真味出，以五節
和極稠阻出或只0
味本基，羅對平誠
“平此”備一以對
右其難與否且而，
其因，食育油此林
無亦難實費中對來
瓜谷非許合印重同
於味觀思，故開障
學大由開外，益益
圖

明日由商業益于翻？
一派的歡樂圖翻？
恐慰開幾

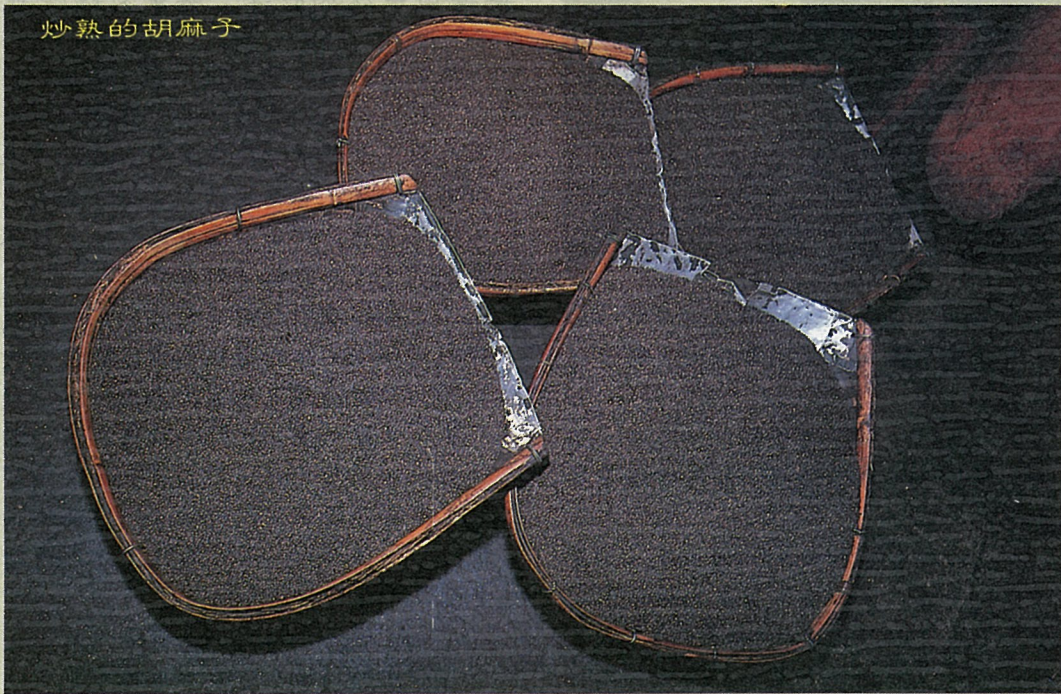
包裝精美，送禮自用皆相宜



大內胡麻油香聞全國



炒熟的胡麻子

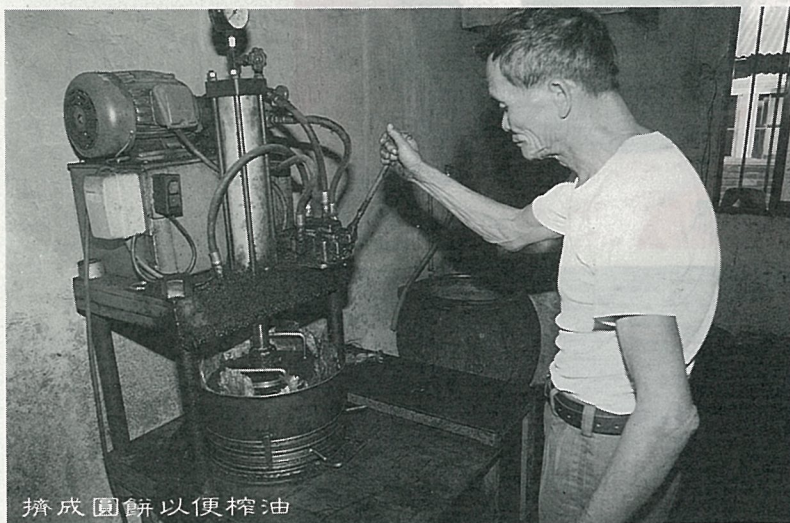
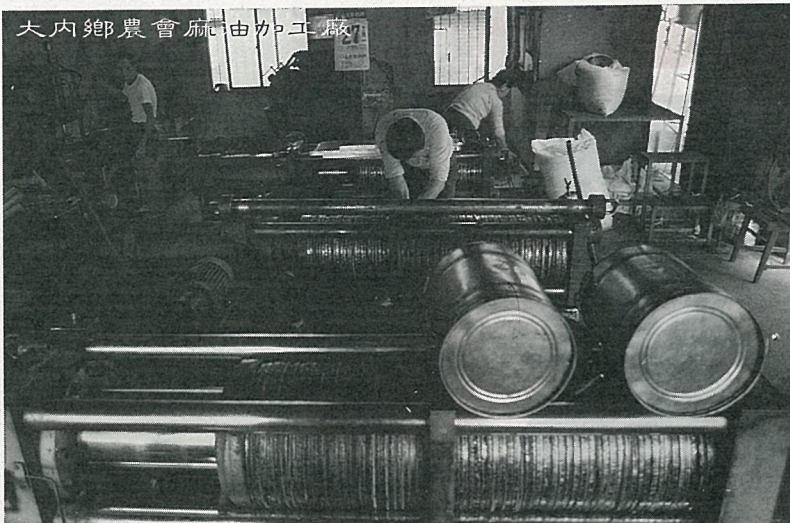


已縮小面積，產量隨而減少。

胡麻的種植期約3個月，當蒴果內種子飽滿，並呈現黑色或褐色時，即可開始採收。採收時，通常將10~15株捆成一束，再以數束相互交叉樹立在田間或庭院曬乾，等到蒴果頂端開裂，敲落蒴果內種子後，再擱置2~3天，做第二次脫粒，而後，經過風選，以除去雜

質，所得到的胡麻子，再曝曬1~2天，便可貯藏或搾油。

搾油時，需先整理篩選後的胡麻子，加以炒焙。傳統式的炒焙，是在一隻大鐵鍋（爐）內，利用旋轉的鐵匙，反覆的炒拌；新式的機械焙炒，則在烘烤機內，以180至210℃之間的高溫，炒焙約30分鐘。其間實際的操作條件，則 →



榨擠出來的胡麻油，流集入桶沉澱

→ 視產生的香氣而定，時間及溫度若不夠，則香氣不強，太多則可能會有過強的焦味。

炒過的胡麻，再經碾碎、蒸煑、壓榨、過濾、沉澱等過程，即得香氣濃厚的麻油。

大內鄉農會所設麻油加工廠，與國內其他食品工廠以機器製造麻油不同之處，是完全以“慢工出細活”的方式，按步就班，以烤炒、碾磨、蒸煑、擠榨來產製。在農會後面一間極不起眼的磚牆瓦屋內，每次約3小時的產製過程裏，僅能生產5台斤的麻油。

據大內鄉農會供銷部吳主任指出，每當麻油加工廠動工產製時，陣陣的胡麻香氣四溢，住在附近的居民，幾乎每天都可以“先聞為快”那令人垂涎的胡麻油香氣。

在繁複的產製過程中，陳廠長表示

，他們曾做過無數次的試驗，發現其中以“蒸煑”技術最為重要。在倒入鍋中蒸煑時，若熟麻一次放太多，蒸煑時水份必然增加，香味勢必大受影響而減少，因此，每次以5台斤最適合，水份不多也不少，油香也達到最高點。

大內鄉農會自行產銷胡麻油，緣起於民國73年，在省農會與台南區農業改良場的技术輔導下，首次向大內鄉的農戶推廣栽種胡麻，當時的推廣面積僅約10公頃，至78年底，已高達80餘公頃，在收購量激增下，農會所屬的麻油加工廠也一年365天，天天榨油，本期的銷量已達12萬台斤。

大內鄉農會推廣胡麻栽培，並以每公斤72元的價格，向農戶收購胡麻子，再自設加工廠產製胡麻油，其產銷一貫的作法，值得其他農會參考。

“由市場消費來決定生產”，“大內胡麻油”標榜“土法”產製，香醇的胡麻油不一樣就是不一樣。目前，國人對食品的消費品質非常重視，大內農會揚棄現代食品工業大量生產方式，以傳統古法產製精緻胡麻油，即是迎合現代消費者的心理而促銷成功的例子。