

# 後龍鎮大山花生產銷班

苗栗農業改良場／鍾國雄

## 前 言

**花**生在台灣每年約生產7萬公噸的英果，年產值約30億元，為台灣重要的雜糧作物之一。根據88年農業統計年報所示，台灣地區種植花生的面積約26,508公頃，其中雲林縣面積最多，有18,187公頃，佔全省68.6%；其次為彰化、嘉義，而苗栗縣僅有372公頃，佔全省種植面積約1.4%。

花生具有多樣的消費型態，不同的品種有不同的加工型式。花生的加工產品種類繁多，基本上可區分為帶殼與不帶殼兩種。帶殼花生製品，口味多樣化之開發必需仰賴浸漬調味、調味液又須由外殼滲入殼內，才能為花生仁吸收，賦予特殊風味，主要製品有焙炒、烘乾、冷凍等三類，其中，焙炒的有原味



產銷班考驗情形

及鹽酥二種；烘乾的有鹽味、蒜味和黑土三種；冷凍則是將生鮮英果水煮後快速冷凍。至於不帶殼花生加工產品也多，主要產品有芥茉花生、蜂蜜花生、鹽酥花生、咖哩花生等。另外尚有花生湯、花生糖、花生醬、花生粉等加工產品，深受消費喜愛。

## 組織概況

後龍鎮大山花生產銷班目前計有班員92人，其中有45位班員為基本班員，47位班員為普通班員，由後龍鎮公所及後龍鎮農會負責產銷輔導工作，組織實際運作則由基本班員組成委員會，除設有班長、副班長、書記及會計各一名外，另依委員專長指定負責加工、種植、採收及整地等工作，以協助產銷班



「龍之鄉」系列產品

運作。該班目前班長為陳美雪女士，曾榮獲87年台灣省十大傑出農村婦女殊榮，為人熱心且急公好義。

該班平均2個月開會1次，討論營運狀況及班務發展。每年辦理2~3次的觀察研習活動，以學習其他地區的經營之道。生產資材共同採購項目計有：農藥、有機質肥料、紙箱、種子……等。現有共同設備計有：集貨場100坪、冷藏庫20坪、冷凍庫10坪、花生聯合收穫機乙台、花生播種機乙台、半自動包裝機（大包裝）乙台、連續炸油機乙台、輸送機3台、花生焙炒機乙台、真空擠壓機乙台、蒸煮設備乙套、篩土機乙台、燃料貯存槽乙組、堆高機乙台……等。這些資材共同採購及設備共同利用均可有效節省產銷成本，成效良好。

### 產銷概況

該班耕種面積約112公頃，除主要產品花生外，尚有西瓜、甘藷及蘿蔔等。花生品種以臺南選9號、臺南11號及花蓮1號為主，並引進其他新品種及開發新用途，朝精緻農業發展。

該班可說是花生產業中產、製、儲、銷一貫化作業的示範班隊，其花生系列產品，包括五香花生、紅土花生、香酥花生、蒜味花生、芥菜花生、冷凍花生及花生油等，並以「龍之鄉」自創



採收作業觀察情形

品牌，透過批發、門市及展售等銷售管道，採取高品質穩定的價格策略，持續開拓多元通路，以分散市場風險。由於地理區位及氣候條件適宜，產品品質甚佳，在

堅持誠信可靠的經營原則下，在市場上受到許多消費者的肯定，具有良好口碑。其各項製品的作業流程如下：

#### 1. 帶殼花生：

採收→過磅→集貨→洗滌→曬場→冷藏→篩選→真空浸漬入味→曬場→焙炒→篩選→包裝→冷藏→運輸

#### 2. 冷凍花生：

採收→過磅→集貨→洗滌→鍋爐蒸煮→冷卻→包裝→冷凍→運輸

#### 3. 不帶殼花生：

採收→過磅→集貨→洗滌→曬場→篩選→剝殼（委託代工）→真空浸漬入味→焙炒→冷卻→包裝→冷藏→運輸

#### 4. 花生油：

採收→過磅→集貨→洗滌→曬場→篩選→焙炒→炸油→濾清→裝瓶→儲運

### 未來展望

鑑於國產花生之生產成本高，因應加入WTO後，國外花生製品將大量進口，惟高品質、新鮮且具特殊風味之花生產品具有競爭力。因此，配合政府逐年取消稻糧保價收購政策下，該班在班長、委員及全體班員戮力合作，致力於→

# 曬烏魚子

文圖 / 陳朝棟

**苗** 茄縣後龍、通霄、竹南等沿海漁民們，每年冬天時候（農曆11月初至12月上旬40天間），是捕烏魚的旺季，也即在海上忙捕所謂的「烏金」，這時節遇天氣越冷、氣溫越下降，越是捕烏金最忙碌時刻。因每次都能捕捉到很多魚獲量，漁民們笑逐顏開。

這些海洋烏魚，很受歡迎，因它的鱗片小，且密度很密集，魚體有高度彈性，聞起來很香沒有臭土味，表皮很光滑，尤其煮起來很有新鮮口感，好吃。

而漁民們捕到烏魚之後，先辨別公的或母的烏魚，如母的烏魚則先剖腹，把卵連同巢囊一同取下，再灑鹽，加壓

降低生產成本及提昇品質風味，以新鮮莢果加工製成高品質、本土化之產品，且已發展成為苗栗縣後龍鎮的重點產業之一，該班未來的產銷規劃如下：

1. 強化農產品加工設施，研發少量多樣化產品，提升加工技術，增加花生附加價值，以改善班員生活，建立富麗農漁村。

2. 辦理花生產銷契約，保障班員及農民穩定之收益，減少中間商壟斷，降低進口壓力。



在戶外曬烏魚子

乾燥片，據製造烏魚子多年經驗的漁民王木山說，經這些手續後，須拿到戶外吹風及陽光曝曬3至5天才算完成「曬烏魚子」過程。

辨別優劣烏魚子是這樣的，高品質的烏魚子呈黃褐色，且入口不會鬆散，劣等的烏魚子色澤深沈，卵片細緻。

往年烏魚子的價格還很不錯，今年因不景氣價格略滑，高品質最上等好貨，每台斤在2千3百元左右，中等每台斤約在2千元左右，劣等則在1千8百元之間，品質很容易辨認出來，價格當然有差別。



3. 加強產銷班企業化運作，增建班集貨場，擴大班共同經營規模，推行班共同作業、共同利用，以降低產銷成本，提高競爭力。

4. 與其他生產業者結盟，並結合觀光遊憩、食品加工、地方文化特色，建立良好完善的品牌行銷，確保農業永續發展。

5. 利用現代產銷設施，透過各種銷售管道，行銷全省，甚至開拓外銷通路，提高農民收益，永續經營。

