

提昇甘藷產業競爭力

大城鄉農會推出紫心甘藷代餐包

文圖／葉小慧



大城鄉農會推出4種口味的紫心甘藷代餐包

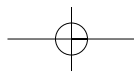
彰化縣大城鄉農會於今(91)年11月28日舉辦「91年度耕作制度示範暨雜糧作物產銷改進計劃觀摩品嚐活動」，除於觀摩會場進行雜糧作物(紫心甘藷)田間採收示範外，在農會廣場也舉行紫心甘藷加工產品——代餐包的發表會，由蔡總幹事主持，台中區農業改良場陳場長榮五、農委會中部辦公室李科長蒼郎、彰化二林鎮及社頭鄉農會總幹事等人到場參加。

陳場長在加工產品的發表會上表



陳場長到場勉勵產銷班農友

示，除了努力研發加工產品，更應在包裝上標示「保證台灣在地生產」等字樣，讓消費者瞭解到這些產品是用台灣



田間機械採收示範

本土的農產品所製造，才能進一步區分市場，並避免消費者因劣質進口品的混淆而產生不良印象。

大城鄉農會推廣股張股長金絹說，大城位於彰化縣西南端，西臨台灣海峽，南邊以濁水溪出海口與雲林縣遙遙相對，東靠竹塘鄉，北接二林鎮，西北與芳苑鄉相連，地勢平坦。由於當地氣候炎熱而近乎乾燥，冬季季風又常挾鹽份，加上灌溉用水取之不易，「風頭水尾」，對當地農作物的生長構成嚴重威脅。

大城鄉農會指出，依據當地環境特性規劃後，目前大城鄉的紫心甘藷面積有10公頃，是該鄉的重點農特產品。紫心甘藷就是俗稱的「芋仔甘藷」，栽培良好的紫心甘藷鬆甜好吃，富含澱粉、醣類、蛋白

質、維生素、礦物質與膳食纖維等營養成分，根據國外試驗報告指出，紫心甘藷還富含抗氧化物質的前驅物「原花青素」，是天然的健康養生食品。

大城農會為提昇食用甘藷的產業競爭力，以提高農民收益，在農委會等農政單位的輔導及學術研究單位的研發下，以「食用甘藷產銷

班」農友精心栽培的紫心甘藷為原料，考量現代人營養、健康及便利需求的訴求，委託合格食品加工廠製造，推出自然美味的『紫紅雙嬌』、『菊芋

高纖』、『枸杞菊花』及『田園蔬菜』等4種口味的代餐包產品。



用芋仔甘藷作成的湯圓色澤誘人



農友手上的紫心甘藷碩大肥美

