

餐桌上的綠寶玉

文圖 / 侯惠茹

嘉義縣六腳鄉的「綠寶玉農莊」將原本野生於山區的古藤在平地試種成功，由於其葉片具有凝膠作用，可加工製成果凍，是新興的餐後點心。古藤是山區常見的蔓藤植物，葉片心形，葉基部為圓形，可長至成人半個手掌大，全年可開花，其葉片經

過揉搓後可使內部的果膠溶出，靜置後即為可口的綠色果凍，由於成品呈現翠綠色，猶如綠色寶石，因此被稱為「綠寶玉」。

本草綱目中記載，古藤具有清熱解毒、利濕消腫及祛風止痛的效果。它主要分佈於中國中南部及台灣山 →



竹炭原棉

院共同輔導之下，嘉義縣的「大埔竹炭生產合作社」與「台灣百合公司」於今年初成功開發了以炭化竹材為原料的「奈米健康竹碳紗」，此種科技產品可作為成衣布料、運動織物及保溫襪等多種民生用品，參加荷、法、義等國際展覽會，都深獲好評，多家知名公司已決定將此種竹材產品作為該公司產品的特定原料。

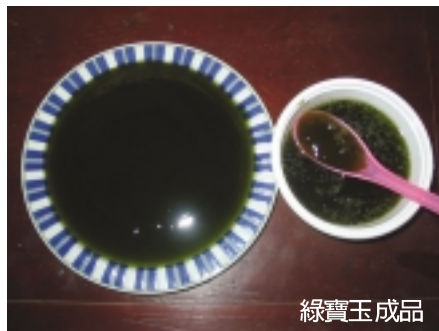
竹碳紗為成熟竹材經過700°C高溫炭化及活化精煉後，研製成直徑100nm之竹碳粉末，再利用特殊技術所製成的紡織品。由於竹材本身具有多孔隙結構特性，因此研發而成的竹碳紗除



竹碳紗可製成20種以上的民生用品

可吸附苯、酚、甲醇等有害物質，並有消臭功能，亦可調控環境濕度，有調濕、透氣的效果。經過工研院的檢測發現，竹碳紗具有高達87~92%的遠紅外線放射率，具優良的保暖蓄熱效果，最高可提高人體溫度11°C，此種產品可耐水洗及其他洗滌方式。

奈米竹碳紗的優異特色已使它獲得耐吉(nike)及愛迪達(addyas)等多家國際運動用品公司的青睞，在近日突破量產瓶頸後，每年可生產20噸竹碳紗，年產值約可達7,200萬元，為相關產業創造高達12億元的商機，是十分具有發展潛力及競爭力的農產品。🐼



綠寶玉成品

區，其莖、葉及根部日曬後可供入藥煎服。

談起種植綠寶玉的緣由，農莊主人阮德祿先生說，他的兄長到中國旅遊時，看到市集上有販賣綠色果凍的攤子，製作果凍的植物看起來十分眼熟，回國後便將訊息告訴弟弟，阮先生因而興起在平地種植古藤的想法。不過，綠寶玉必須在冷涼潮濕的環境下生長，為了能在氣候較為炎熱的平地種植，阮先生花費了數年的時間，嘗試找出最適合的栽培方法，後來發現，溫室遮陰可讓其植株生長強健，也找到去除抑制種子發芽物質的方法，成功地增加了種子的發芽率。

綠寶玉果凍的製作必須以新鮮葉片為材料，其製作方法可分為兩種，



小朋友吃得津津有味

其一是取新鮮葉片一兩並加水600CC，以低轉速的果汁機攪打約15秒，過濾後即可靜置約20分鐘，使其結凍。第二種方法是將新鮮葉片裝入紗



綠寶玉的植株需立支架支撐

布袋，在裝有1200CC冷開水的容器中搓揉約5分鐘，將果膠完全洗出（作法與製作愛玉凍相似），再靜置，使其結凍即可。完成的果凍可搭配果糖或檸檬汁、蜂蜜食用，風味獨特，輕涼消暑。

為了確認綠寶玉的成份，阮先生特別委託位於新竹的食品工業研究所進行成份分析，發現它雖有多種營養素，但熱量很低，是現代人追求健康飲食的好選擇，其成份如下：

水分	77.6 g/100g	粗纖維	2.0 g/100g
灰分	2.0 g/100g	碳水化合物	12.0 g/100g
粗脂肪	0.8 g/100g	熱量	78 kcal/100g
粗蛋白質	4.7 g/100g	鈉	3.0 mg/100g

目前農莊已開始販售新鮮葉片給鄰近餐廳，提供用餐客人飯後甜點的新選擇，由於反應不錯，未來可望成立產銷班，從事綠寶玉的專業栽培。🍌

綠寶玉農莊：

地址：嘉義縣六腳鄉蘇厝村115號

電話：05-7810701