

古老作物·現代新寵兒 保健養生·生技生力軍

——新竹縣寶山鄉橄欖產銷班

橄欖樹全身是寶。樹葉、果實、果核、甚至樹根均具有特殊保健效能，在西方素有「生命之樹」稱譽。在政府農政單位大力輔導下，新竹縣寶山鄉橄欖產銷班積極提升橄欖加工層次，研發出系列保健美顏產品，並朝農業生技方向邁進。古老的作物，經由農友的努力，得以極致發揮用途，成為現代的新寵。



橄欖產銷班長余宗禧

橄欖在國內算是相當冷門的作物，說起「橄欖樹」，很多人首先聯想的，可能是知名作家三毛填詞、李泰祥譜曲、風行一時的歌曲，而非高大油綠、果實青澀的橄欖樹種。橄欖在台灣落地生根歷史悠久，但栽植數量始終不多，寶山鄉橄欖產銷班成立於民國73年，目前仍是全台唯一從事橄欖專業栽培的產銷班。

因緣際會·投入邊陲作物

談起當初何以選擇橄欖為發展主

力，寶山鄉橄欖產銷班余宗禧班長認為，多少是因緣際會。他表示，早年寶山鄉農作以柑橘、竹子為主，原生的橄欖樹則散生於丘陵坡地，數量雖然不多，與鄉民日常生活卻息息相關：少年「轉大人」不順利，食用橄欖燉排骨，效果極佳；牛隻不吃草，餵以橄欖葉、果實同熬的湯汁，保證胃口大開；飼養廟會比賽用的神豬，橄欖葉是必備菜單；胃痛時，橄欖根是最佳止痛劑，甚至被魚刺噎住，也可以找橄欖幫忙。在橄欖的特殊保健效用尚未經科學分析驗證前，老一輩人們早已充分運用；在醫療網尚未普及的年代，橄欖樹可以說是偏遠鄉間的保健萬應百寶箱。

余宗禧班長說，台灣經濟起飛後，政府農政單位為提升農業產值，鼓勵農民提升加工層次，發展高附加價值作物，但是寶山鄉傳統的柑桔等主要作物，談不上加工價值，而橄欖加工空間極大，且保健強身效能多多，稍經評估後，他便決定投



寶山鄉橄欖園為採粗放式栽培



橄欖樹形高大挺拔

入，一走就是20幾年。

余宗禧的橄欖路走來並非一帆風順，在產銷班正式成軍前，他已投注了5、6年時間研究橄欖育種、栽培等問題。由於橄欖向來屬邊陲作物，國內相關研究少之又少，余宗禧跑遍全台蒐集資料，四處學習新知，並研讀《本草綱目》等中醫經典古籍，一路摸索，舉凡切接法、嫁接法、扦插法、組織培養等方式，他均用心研究嘗試，但多半未成功。

屢試屢敗·付出心血無數

依照余宗禧的經驗，橄欖樹的木質結構相當特殊，係最難嫁接的樹種，他率同產銷班成員不斷從失敗中換取寶貴經驗，前後摸索了10多年，終於練成育苗及原生品種改良領域的大行家。從初始屢試屢敗到嫁接成功率可達95%，其間付出的心



橄欖新葉初展

血，一言難盡。

橄欖屬晚熟樹種，一般需拔高至1、2丈才開始開花結果，但經余宗禧改良後，1尺高就可開花。橄欖產銷班種苗場一次可育苗7、8萬株，至今推廣銷售的種苗多達30多萬株，全台各地皆有徒子徒孫。

善盡其用·化腐朽為神奇

培育技術獲得突破後，橄欖產銷班在農委會、桃園區農業改良場、寶山鄉農會等單位鼎力協助支援下，陸續增添機器設備，提升加工層次，研發的各項產品陸續出籠，橄欖果實善盡其用自不待言，連果核、枝葉、樹根也搖身一變，成為一樣樣高價值的保健用品材料，化腐朽為神奇。



橄欖花小巧可愛

寶山橄欖產銷班開發的橄欖系列產品，於民國86、88年榮獲多項全國優良食品金牌獎，領軍的余宗禧班長並榮獲全國十大傑出農村青年。

橄欖產銷班目前上市的產製品，以各式橄欖蜜漬品為大宗，如具古味的去皮橄欖、風味特殊的紅椒橄欖、添加中藥草的丁香橄欖、黃甘橄欖等，著重橄欖的特殊口感。另以整顆新鮮橄欖果研製的保健橄欖粉、育寶橄欖粉及橄欖茶則強調橄欖的保健用途，還有護髮養顏專用的橄欖油，最近並推出橄欖冰棒。



余宗禧班長

固醇含量，進而預防心血管疾病。「地中海式」飲食方式在養生方面的效能備受矚目，主要功臣被認為就是橄欖油。此外，橄欖油中的植物固醇，可抑制腸道細胞不正常增殖；高量的鯊烯，在抑制癌細胞的活化方面扮演重要角色，也已獲得研究證實。

根據余宗禧研究，橄欖所含的多酚化合物並是最佳抗菌劑。余宗禧表示，先民早已知道橄欖可以去飽脹、除油膩、促進發育、滋潤髮膚、中和體質，極具保健效能，但對其成分所知有限，如今科學昌明，國內外諸多研究已可佐證橄欖確實具有獨特的保健功能。

營養豐富·獨特保健功能

橄欖果實青澀酸苦，未經脫澀處理，不易入口。據研究分析，橄欖營養豐富，並具有特殊成分，是不折不扣的健康食品，其苦澀味來自於所含豐富的酚醣酶，青果並富含各式維生素，鈣、鐵等礦物質含量亦豐，而橄欖油特有的油酸可降低血液中總膽固醇及壞膽固醇含量，增加好膽

原生橄欖·加工變化多樣

人類與橄欖結緣非常早，可能有歷史記載之前即開始種植。「聖經」中就經常提到橄欖。依余宗禧所蒐集的資料，目前全世界的橄欖樹高達6億株，栽植地區以環地中海的西班牙、葡萄牙、義大利、希臘等南歐國家最多，另外美



橄欖果近觀



產銷班自營門市部



橄欖製品口味多樣



橄欖禮盒設計精緻

國加州、澳洲、南美也有栽植。橄欖樹約有150多個品種，大致區分為橄欖、錫蘭橄欖、油橄欖三大品系，大多用來提煉橄欖油，專供食用的品種不多，約僅20多種。

台灣的原生橄欖樹屬橄欖科，為多年生常綠喬木，樹形高大、生長快速，約20年樹齡即高達10多公尺，樹圍一人無法環抱。余宗禧表示，台灣原生種橄欖的纖維質含量高、含油低，果仁含油量僅約7-9%，不適合提煉食用的橄欖油，地中海一帶橄欖含油率可達20%，但相對的因含油太高，果實只適合醃製，加工變化遠比不上國產橄欖豐富多樣。

橄欖樹一般喜溫暖乾燥的生長環境，不能忍受零下12度的低溫，冬季溫暖漫長、夏季炎熱乾燥的「地中海型」氣候區，最適合橄欖落腳，世界主要橄欖產區均屬這類氣候。潮濕多雨的台灣，基本上不算是橄欖樹理想的生長地，不過原生種橄欖落地生根已久，風土適應並無太大問題。

秋季成熟·青綠轉為黃綠

橄欖樹對土壤要求不高，只要土層深厚、排水良好的砂土、壤土、夾砂土、甚至礫質土均可栽培。寶山鄉全鄉土地多為海拔200公尺左右的丘陵，地形

結果累累





橄欖茶禮盒

合乎橄欖要求。余宗禧說，該鄉橄欖樹分布以油田村、三峰村最多，因應起伏不定的丘陵地形，橄欖樹多採粗放式栽植，夾雜其他果樹，因此統計種植規模時，一般並不以面積而以株數為計量單位，該產銷班10多位班員加上週邊贊助班員，合計栽培近2萬株橄欖樹。

寶山鄉橄欖成熟期約在秋季，果實初熟時為青綠色，成熟後轉為黃綠色，9月中旬至10月採收。採收方式與採梅接近，在樹下鋪上膠布，再以棍棒敲打枝幹，熟成的果實即如雨般掉落。

野放栽培·有助水土保持

經過多年努力，寶山鄉橄欖產業在產、製、銷方面均已奠立紮實根基，自創



橄欖油是養顏美容聖品

的「寶農」品牌也打響名號，但隱憂也逐漸浮現，農村勞動人口老化的問題尤為明顯。余宗禧班長不久前參加臨近的峨嵋、北埔鄉「東方美人茶」展售活動，參與的「採茶姑娘」平均年齡高達66歲，最高齡甚至為80歲。

寶山鄉農業人口老化問題不輸臨鄉，由於地理因素，新竹科學園區及桃園各工業區吸納新竹縣許多鄉鎮農村大半的年輕人力，固守田園的農友則垂垂老矣。以往寶山鄉放眼所及盡是管理整齊的果園、茶園，而今處處是半荒廢的園林。余宗禧認為，缺少生力軍加入，產業前景實不容樂觀。

儘管如此，余宗禧仍認為橄欖產業值得大力推廣。他表示，橄欖生命力強健，樹齡長，盛果期長達4、50年，甚至百年，而且病蟲害少，不需噴灑農藥，施用化學肥料即能生長良好，適合採取自然生態野放式的栽培，人力需求少，正可因應農村人力不足問題，而橄欖樹根系深、抓地力強，以水土保持觀點來看，也是理想作物，尤其橄欖在保健及養顏美容領域有極大發展空間，符合現代人的養生需求，該產銷班也以此為未來努力的目標。🌿



口味特殊的橄欖冰棒