

高雄縣美濃鎮農會「古早味便當」飄香

文圖／劉文興

64

面對貿易自由化與農業經營的轉型，美濃鎮農會精心研發出多種口味的「美濃客家古早風味便當」，成功打響知名度，為農業發展開創出新的經營方向。

鎮農會研發的客家古早味便當，口味有「筍香豐肉」、「香嫩元蹄」、「香燻鹹豬肉」，為有效促銷農會推出典藏與經濟型兩種款式便當，典藏型便當是由當地陶藝師傅以手工精塑，

經由1千2百度高溫燒製成古色古香陶製便當盒，有菸樓與蝴蝶造型兩種，結合美食與陶藝，深具收藏價值。

縣長楊秋興表示，美濃鎮四周環山，氣候溫和、水質清澈，適合種植稻米，鎮內稻田面



美濃米品質優良，包裝精美



古色古香陶製便當盒與便當袋值得收藏

積約4千公頃，所生產的稻米都是具有國際水準的良質米。

縣農會總幹事莊武源指出，民以食為天，中國人又是最懂得吃的民族，食物可說是色香味俱全，但近年來西方速食文化充斥，美濃客家便當喚起國人對傳統飲食文化的重視，經由推廣讓國人吃出文化與健康。

鎮農會理事長朱信強認為，推廣良質美濃米與古早味便當，可提高農民種植意願與收益，更能帶動美濃米的競爭力。

鎮農會總幹事邱肇鴻說，政府加入WTO後，穀價下跌，美濃好山水生產的稻米受到消費者肯定，古早味便當更不同於一般便當。



以精緻手拉坯陶瓷盛裝的便當，讓人看了忍不住垂涎三尺

美濃地區一期稻作種植面積約2,500公頃，二期稻作約1,700公頃，農會選在位在荖濃溪河岸的龜山堤防種植良質米，主要是來自荖濃溪清澈溪水，與雨季上游沖刷下來的肥沃有機質，生產品質優良口感佳的美濃米，希望藉由「美濃客家古早味便當」的推廣，將美濃米推向全國各地，讓大家品嚐味美的美濃便當。

農會推廣股長陳文津表示，研製客家古早味便當可說是費盡心思，總共委託家政班、實踐大學、便當業者等進行產品研發，都無



高雄縣楊縣長秋興（右4）、高雄縣農會莊總幹事武源（右2）、美濃鎮農會朱理事長信強及邱總幹事肇鴻等貴賓均蒞臨指導



高雄縣楊縣長秋興（左1）品嚐美濃古早味便當，讚不絕口

法如預期滿意，最後找到在高市經營美濃客家菜的邱楨誠，他做出的主菜與配菜都能延續客家菜的風味，經過6次的深談，雖利潤低仍願意接下此任務，並將所得捐給美濃國中，令人敬佩。

美濃客家古早便當一個售價80元，菜色相當豐富，為讓民眾嚐鮮，除3樣主菜外，更依四季開發20餘種配菜，保證百吃不膩，日後將開發更多主菜的古早味便當，目前便當因屬委託代處理，產量有限，只能接受團體訂購，只限高雄縣市，一次數量需2百個以上，意者請洽美濃鎮農會，電話：6833309。



美濃鎮中壇國小學生以太鼓陣拉開活動序幕