

謝水金經營桑椹休閒農園 推廣桑椹 倡導健康飲食

文圖 / 黃永順

每年桑椹當紅時節，座落於台中縣大肚鄉有全國最大桑椹休閒農園之稱的「追分桑椹園」園區內，結實纍纍的桑椹掛滿枝頭，令人垂涎。

桑椹不僅是水果，可以生吃，也可以釀酒、釀醋、製藥，滋補養身，



全國最大桑椹園園主謝水金先生



追分桑椹觀光農園，桑椹結滿了紅得發紫的桑椹果



桑椹轉型經營為生態休閒農園



桑椹果是製作桑椹酒的原料

所以自古以來，家喻戶曉。近幾年來，業者轉型經營推廣休閒農園後，桑椹的知名度大開，原本是經營建築業的謝水金，在7年前，因為品嚐到桑椹的美味，並了解桑椹的用途廣泛，因此他從20幾株的桑椹開始試栽，之後，毅然決定把自己的農田約3公頃全部種植桑椹。

謝水金在栽桑之前，四處請教專家，從傳授知識中學習栽桑的技術，先到苗栗農改場請專家指導，同時也引進優良的健康桑苗，加上他



桑椹釀酒用甕儲存，歷久彌香

的細心學習而奠定了紮實的基礎。

謝水金因為肯下功夫，所以他比別人節省了不少摸索的時間及減少損失，這是創業中最成功之處，使他能平穩的踏出第一步。

謝水金說，他栽植桑椹要比別人更專業，而且將全部時間投入。一般的桑椹園，每年3~5月是桑椹的盛產期，但是他的桑椹園，卻經過改良及種植各種不同的品種，因此能將產期調節，一年四季均有桑椹可採，只是量多、量少的區別而已。



網室栽培可以防鳥害及蟲害，並提高桑椹品質

謝水金的桑椹產期調節秘訣是，以控制水份、肥料等生長要素，並配合樹枝修剪，使桑椹能夠在適當的控制之下開花結果。

此外，他將桑椹園分區管理，包括有露天栽培，或是網室栽培，根據比較結果，網室栽培的成果較好，可以避免鳥害，桑椹的品質也相對提高。

不斷創研、精益求精是謝水金的優點，這幾年他不斷的鑽研桑椹相關食品的開發，例如爲了突破一般人將鮮果採回家清洗熬煮，放入冰箱冷凍，要吃的時候才解凍，如果製桑椹醋、桑椹酒，清洗後必須完全風乾，否則很容易酸化而失敗，爲了求克服這些缺點，謝水金整整花了3年時間研究，成功開發「桑椹果」，採用科技真空乾燥冷凍，祇要用熱開水沖泡即可飲用。

他更使用桑椹研發了果汁、醋果醬、桑椹蜜、桑椹果粒醬、桑椹醋及酒等多種產品，同時還用桑椹果釀製



桑椹研發製成的各項產品

作饅頭、肉粽、豆花、優格及冰沙，這些產品，讓消費大眾享受多樣化的口感。最特殊是，還有『桑椹大餐』，十道佳餚的原料，皆採用桑椹做佐料。

他的太太林麗梅女士，是一位很能幹的家政班班員，她結合了6位班員，共同設立「田媽媽」，主打的料理就是桑椹大餐，頗受好評。

每逢假日，桑椹園裡充滿人潮，園區有製作桑椹酒及桑椹染的DIY教學，由專人負責指導，遊客個個滿載而歸。該園區除了開放供遊客採果鮮

食，還舉辦國小及幼稚園小朋友的戶外教學。謝水金熱心公益，常收到各單位頒給的感謝狀及獎狀。

謝水金爲推廣桑椹，在大肚鄉農會的輔導之下，又成立了大肚鄉桑椹果樹產銷班，他將種植桑椹的秘訣和班員一起分享，與班員共同切磋、努力，藉以創造出大肚鄉一個優良產業。

