

日本積極研發藺草新用途

農委會 / 林文傑

長期以來，位居九州的熊本縣是日本著名的藺草盛產地。然因隨著日本人的居住等日常生活習慣趨向西洋化的影響，致使塔塔米及草蓆等以藺草為原料的產品使用量呈現逐年大幅度減少傾向；更甚的是，因日本的藺草生產成本偏高，而被中國大陸的價廉藺草取代後，致使日本以生產藺草為生的農家生計陷入困境。

因此，近幾年來該縣農家結合產官學界的力量，積極研究發展藺草的新用途，其主要成果為：

食品類方面：經由北九州市立大學森田洋博士等人的藺草成分分析，發現藺草含有豐富且可供食用的纖維，可精製成健康食品，對於舒緩便秘頗具食療效果。此外，藺草具有利尿及抗菌作用，可精製成保健食品，達到提高人體免疫力的預防效果。因此，熊本縣部分生產藺草的農家開始採取把鴨子放養在藺草園裡，利用鴨子能除去藺草園內的蟲害，而其排泄物能供做藺草生長所需

之有機肥的方式生產有機藺草。而後由該縣鏡町的加工業者在今年2月將藺草精製成水溶性的粉末狀產品，並將其商品命名為「青汁」，以健康食品的方式促銷。由於此新產品可以直接沖泡成飲料，也可以與日本特有的抹茶（主要成分為綠茶粉）混合成味道可口的新飲料，更可與麵粉混合製成麵條、麵包等食品，故頗具發展潛力。

紙類：由於藺草具有相當良好的韌性，且具有抗菌作用，所以該縣的室內裝潢業者已將藺草與傳統的壁紙原料混合，研發成具有抗菌效果的新型壁紙。此外，屬日本傳統藝術的和紙業者亦積極著手研發含有藺草成分的新型和紙，以期該產業能永續發展。

其他：熊本縣的地方政府結合學者專家、農民團體及餐飲業者的力量，為了促使該地的藺草產業能永續發展，打算以創意比賽等方式，積極找尋藺草的新用途；其中以研發藺草相關之新食譜