

一家榨油萬家香 · 崁頂麻油文化祭

至今，國人仍然習慣在冬天及坐月子時吃麻油雞，可是承襲榨麻油這門傳統手工食品業的人並不多，因為製作麻油相當繁瑣，若非有經驗傳承或生產歷史，很難拓展新市場。

由農委會、高雄區農業改良場指導，崁頂鄉農會主辦的「崁頂麻油文化祭」於 11 月 17 日在崁頂村義香食品加工廠舉行，活動內容除有傳統與現代手工麻油

製造、麻油相關資訊與文物展等安排外，還有麻油營養價值、芝麻系列產品介紹品嚐…等活動，吸引眾多鄉親到場共襄盛舉，場面盛大熱鬧。

崁頂鄉是屏東縣境鄉鎮內一個樸實而不起眼的小農鄉，但是當地出產的麻油卻遠近馳名，深受消費者青睞。活動當天，主辦單位特別展示 1 台百年油車，堪稱是全台碩果僅存最古老的麻油制造機，成為最受注目的焦點。據義香食品加工廠第 5 代傳人吳振偉表示，這台百年油車應追溯至第 2 代吳明暖時代，當時用途主要是用來榨取麻油使用



現場安排傳統人工榨油體驗



早期焙炒胡麻的大鐵鍋

的，操作方式全依靠人力，既笨重又費時。由於百年油車年代久遠，如今老舊早已不堪使用，因此才又模仿百年油車，仿製 1 台新的榨油車，供作教學觀摩之用。

胡麻即俗稱的「芝麻」，種植期約 3 個月，當蒴果內種子飽滿，並呈現黑色或褐黑色時，即可以採收。採收時，通常將 10 株捆綁成 1 把，再一把一把相互交叉，豎立在田間曬乾，約經過 5 - 10 天，等到蒴果頂端開裂，即可敲落蒴果內的種子，再放置 2 - 3 天，作第 2 次脫粒。而後，經過風選，以除去雜質，所得到的胡麻籽，再曝曬 1、2 天，便可以貯藏或加工。



展示麻油產業文物
一木製蒸桶



保存百年歷史的榨油油車



活動現場熱鬧人潮

榨製麻油時，需先將經過整理篩選後的胡麻子，加以焙炒。傳統式的焙炒，是在一隻大鐵鍋內，利用手工或旋轉的鐵匙，反覆的炒拌；新式的機械焙炒，則在烘烤機內，以 180 - 210°C 之間的高溫烘烤。實際的操作條件，視產生的香氣而定，時間及溫度若不夠，則香氣不強，但若炒得太過火，可能會有過強的焦味。炒過的胡麻，再依蒸煮 → 包餅 → 壓榨 → 靜置 → 過濾 → 靜置 → 成品等過程，即

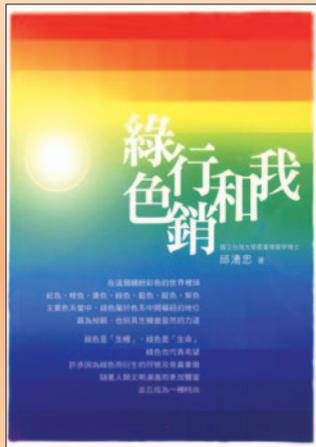
可得到香氣濃厚的麻油。

榨油產業雖歷經百年蛻變，許多早年生產使用器具，幾乎已經淘汰消失，但義香食品加工廠卻將榨油油車、石磨、搗杵、斟油杓、木製蒸煮等器具保留，成立「麻油文物館」，要讓下一代認識鄉土產業的歷史，歡迎各界參觀及各級學校辦理鄉土教學。

義香食品加工廠：08-863-2822

綠色行銷和我

邱湧忠博士 著 定價：300元



在資源耗費快速的現代，一種講求自然、健康、簡單的生活態度，逐漸蔚為風尚，於是各種「綠色產品」也應運而生，綠色行銷的重點便是基於環境永續經營的理念，試圖開挖綠色黃金這一塊可貴的資源。

- 第一部 綠色行銷和我
- 第二部 啓程
- 第三部 春花望露
- 第四部 美是幸福的時刻
- 第五部 日頭溪水相借問
- 第六部 阮有一個夢
- 第七部 秋天的心情
- 第八部 風華
- 第九部 溫柔的美感
- 第十部 透明的琥珀
- 第十一部 學習謙卑



豐年社 台北市溫州街14號

電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591

郵撥00059300財團法人豐年社 每次郵購另加掛號郵資60元