

鮮食金桔 · 健康多多

資料來源 | 花蓮區農業改良場

金桔是觀賞與食用兼顧的作物，每年 11 月至翌年 3 月是金桔產期，農曆過年時，許多人總喜歡在家中擺盆金桔討個吉利，一顆顆黃澄澄的金桔，小巧討喜的模樣，讓人看了愛不釋手。



金柑製作之美食健康佳餚

金桔為芸香科、金柑屬之常綠灌木，又稱金柑或金棗，果色金黃美觀故名之，金桔原產中國浙江省，於 1906 年由日人田代氏自日本引進台灣栽培，主要栽培地區為宜蘭縣面積 280 公頃，占全國 90% 以上，主要產地礁溪鄉是著名的溫泉風景區

，由於蘭陽平原三面環山，東臨太平洋，雨量充沛，交釀易成濃露，形成較適合之生長環境，使金桔成為宜蘭獨步全國的特產。

花蓮區農改場表示，栽培品種以長實金桔為主，該品種果形較長，具豐產特性，新鮮金棗果皮厚、果肉酸中帶甜，具有生津止咳、促進食慾、使口氣芬芳和養顏美容等。亦可供為製作蜜餞加工之原料，尤其鮮果維生素 C 含量豐富，糖度 9 - 10%，並含豐富的無機質，促進新陳代謝及延年益壽。[豐]

鮮食金柑維生素 C 含量特別豐富，對人體健康有益

羊肉調理包加工 · 增加農民收入

資料來源 | 畜產試驗所

澎湖縣養羊產銷班目前有 2 班（白沙班與湖西班），班員約 30 人，肉羊在養頭數約 5,000 - 5,500 頭，班員為節省肉羊赴台出售之車運、船運費，羊隻運銷損失，降低生產成本，在取得共識下，由澎湖縣政府補助簡易加工設備，由郭靜山班長提供場地，並設置分切、烹調、加工處理、冷凍設備等，進行羊肉調理包製作。

畜產試驗所表示，由班員提供當地



羊肉料理包

之肉羊，經澎湖縣肉品市場屠宰後、羊肉經由分切、分級、藥膳調理、烹煮、加工處理、包裝、冷凍、銷售（羊肉調理包重約 1.5 公斤、售價 300 元）。因羊肉包之調理藥材配方高達 15 種，加上當地現宰羊肉質地鮮美、滑嫩甘甜，湯頭香醇，且符合大眾口感，適逢冬令進補之際，羊肉調理包供不應求，消費者更是大飽口福。[豐]

澎湖縣養羊產銷班 郭靜山班長：
06-993-3433