



百年老店展雄風 老產品進出新創意

當大將軍遇到胡麻嫂會迸出什麼火花呢？

文圖 | 陳建智

台南縣將軍鄉農會與西港鄉農會，於 9 月

3 日在農委會舉辦聯合記者會，當天兩個農會總幹事化身為大將軍與胡麻嫂，親自披掛上陣，強力促銷農會用心開發的「牛蒡酒」與「麻油達」，現場氣氛熱鬧非凡。

「大膽不敵」牛蒡酒

牛蒡一直是將軍鄉的特產，將軍鄉農會為了將素有「東洋人參」之稱的牛蒡生鮮農產品，以不同風味的新面貌呈現，今年大膽地與當地酒莊合作，共同研發推出以「牛蒡」做基底，具有養生概念的牛蒡酒，並以「大膽不敵」建立將軍鄉農會自有品牌。此外，農會也開發 5 種口味的牛蒡鬆，有原味、海苔、辣味海苔、糙米及胡蘿蔔，讓牛蒡的產品更加多樣化，也讓消費者可以享受不同的牛蒡產品。

將軍鄉農會總幹事吳榮民表示：「希望能藉由這個具有在地特色，又有優良品質的特色產品，讓將軍鄉農會再創百年新契機。」

「大膽不敵—牛蒡酒」與「牛蒡鬆」訂購專線：06-794-2127。

阿嬤的壓箱寶「麻油達」

在古早那個物資缺乏的年代裡，小孩子不小心碰到、摔倒，有個小傷口，通常阿嬤都會拿麻油瓶底下的麻油達，為自己的小孫子細心的敷傷，通常這個古老的良方，在阿嬤的心裡都會有一定的效用與地位。以胡麻油著稱的西港鄉農會，巧妙運用這個古老的小偏方，與合格 GMP 藥廠合作，結合科技技術，讓阿嬤的壓箱寶搖身一變，成為西港鄉農會的新興商品。

西港鄉農會總幹事陳月英在西港農會服務 29 年，為精進胡麻栽種技術，還到嘉義大學攻讀農學研究所，陳月英表示：「希望藉由現代科技，能夠將麻油達這個傳統的小偏方，變成家家必備的小護士，讓台灣在地胡麻的價值能夠發揮地更淋漓盡致，也讓辛苦耕種的農民增加收益。」

「胡麻達軟膏」有紅、綠包裝。紅色款是從黑麻油沉澱物萃取，添加薄荷味的綠色款是萃取自清麻油，近期將上市，訂購專線：06-795-5217。 

豐年社提醒您：飲酒過量，有礙健康

活動與資訊

市場與經營

品種與技術

專題與研究

農村與文化