



顏仁德局長(左)與楊遠波教授(右)為紅藜揭牌正名

一場熱鬧有趣的台灣藜豐年祭 穀類的紅寶石·市場潛力無窮

台灣地區紅藜之系統分類地位於國際上一直未被確定，加上種源急遽消失，為永續利用此生物資源，林務局委託學者研究探討出有關台灣藜(紅藜)的栽培與生態生理學特性、系統分類及親緣地理研究、營養及機能成分、不同品系小米及紅藜醱類組成與酵素活性對小米酒風味之影響等項目，讓民眾充分了解這極具市場潛力的民族植物的基礎生物學知識。

什麼是紅藜？一般人幾乎沒聽過，但這可是原住民已利用上百年的傳統穀類作物。中山大學楊遠波教授指出，紅藜屬台灣原生植物，早期學者分別以紫藜、食用藜及赤藜稱之，直至去年調查發現，其正式學名應為「台灣藜」。屏東科技大學教授郭耀綸多年來研究，發現其具高營養價值，於是與食品系教授蔡碧仁合作開發紅藜產品，並舉辦紅藜正名暨研究成果發表會，推廣這本土原生物種成為全方位的保健食品。

藜屬植物穀粒富含營養成分，在中美洲及歐洲健康食物市場

紅藜色彩繽紛，也是插花的高級花材，具有園藝及景觀價值



一連串精彩歌舞表演，將現場氣氛帶至高潮



紅藜具多元的營養，可製成各式保健食品，提高經濟價值

已廣被接受，然而此民族植物目前甚少為人所知，是一種長期被忽視，未被充分利用的植物資源。屏東科技大學教授郭耀綸表示，台灣藜葉片及穗成熟時顏色鮮豔美麗，具黃、橙、紅、紫等色彩，擁有「穀物中的紅寶石」之美名，

紅藜價值全方位

記者會中除了展現台灣藜學術上的研究成果外，現場也展示許多製成的相關食品，包含餅乾、飯團、米香、麻糬、機能性飲料、研磨沖泡包等。負責開發系列產品的蔡碧仁教授說，紅藜的營養價值極高，它的膳食纖維是地瓜的 5 倍，優於大部分的穀類，膳食纖維可以降低膽固醇、改善糖尿病及抑制大腸癌的發生。最特別的是它還具有高量人體無法自行合成的必需胺基酸，這也是稻米等穀類所缺乏，所以可以在米飯中添加，以彌補必需胺基酸

的不足。
此外，主辦單位也邀請到「屏東三地門賽嘉社區—紅藜產銷班」前來共襄盛舉，以原住民舞蹈來呈現台灣藜在他們生活密不可分的角色，而在電影海角七號中飾演深情原住民警察的民雄則是活動代言人，除分享兒時對台灣藜的印象外，並自彈自唱組曲，現場熱情渾厚的歌聲與與社區發展協會婦女所表演的精彩舞蹈，將活動氣氛帶至高潮。

目前只有屏東縣和東部的原住民有種植紅藜，以屏東縣的排灣族和魯凱族使用最多，其中以三地門鄉使用率最高。林務局局長顏仁德強調，未來林務局將與屏科大繼續合作，教導原住民社區種植紅藜、製作紅藜相關副食品，增加原住民部落經濟效益，並讓全國民眾知道紅藜高營養、高機能的優點，推廣這本土原生物種成為全方位的保健食品。（陳建智）



紅藜飲品

紅藜小百科

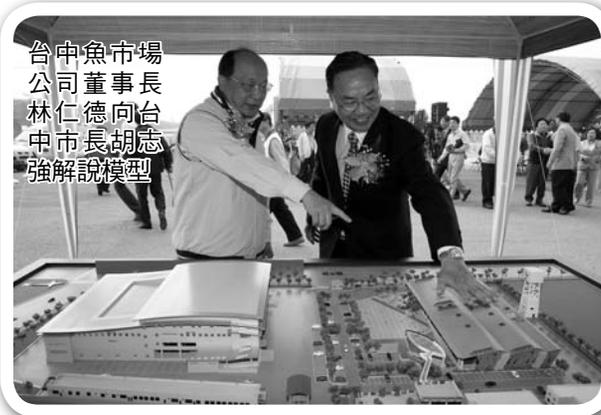
台灣藜，俗稱 Djulis，為藜屬植物 (Ghenopodium spp.)，原住民傳統五穀糧食，主要是與稻米或芋頭一起烹煮，或供釀製小米酒。穀粒粉末亦可用於治療喉嚨痛，或做為小孩子的驅蛔蟲藥等，是機能性甚高的民族植物。紅藜全株植物不論莖、葉、花穗或穀粒，皆富含色素，有紅、黃、紫、黑等艷麗色彩，是天然色素極好的來源，值得開發。目前有些國家如美國、日本、丹麥及加拿大等，均鼓勵學者研究，擬使紅藜開發成為新的糧食作物，也有許多學者擬針對其驅蟲特性，研究將其開發為驅蚊蟲劑。此外，紅藜亦被美國國家航空暨太空總署視為有潛力的「維生」作物。☞

「台中漁人碼頭」 預定今年 10 月竣工

文圖 | 林麗娟

台中魚市場股份有限公司投資 1 億 1 千餘萬元、占地 5 千餘坪的「台中漁人碼頭」觀光魚市已動工興建，預計今年 10 月完工後開幕營運，融入觀光發展的新風貌。

台中魚市場投資興建兼具娛樂與教育功能的「台中漁人碼頭」觀光魚市，開幕後將塑造魚市場新風貌，成為台中市新的觀光景點，促進台中市觀光事業發展，進而為文化城注入新商機，創造市民的就業機會。



台中魚市場
公司董事長
林仁德向台
中市市長胡志
強解說模型

台中漁人碼頭基地 5 千餘坪，建築面積 1 樓商場 1 千 2 百餘坪，其中 6 百坪為提供魚貨來源充裕、新鮮美味、現買現吃的活魚美食餐廳；5 百坪為合計 49 攤位各地農漁特產品展售中心、小吃部，以及 1 百坪為 13 攤位的生鮮魚貨展售中心。此外，露天設有占地 5 百餘坪的希望廣場及適合親子戲水、遊樂活動的親水活動區，周六、日及例假日安排現場演奏，及舉辦農漁產品促銷活動。☞