



紅藜飲品

紅藜小百科

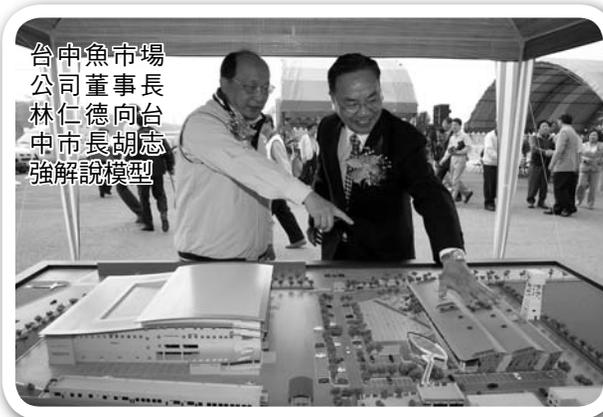
台灣藜，俗稱 Djulis，為藜屬植物 (Ghenopodium spp.)，原住民傳統五穀糧食，主要是與稻米或芋頭一起烹煮，或供釀製小米酒。穀粒粉末亦可用於治療喉嚨痛，或做為小孩子的驅蛔蟲藥等，是機能性甚高的民族植物。紅藜全株植物不論莖、葉、花穗或穀粒，皆富含色素，有紅、黃、紫、黑等艷麗色彩，是天然色素極好的來源，值得開發。目前有些國家如美國、日本、丹麥及加拿大等，均鼓勵學者研究，擬使紅藜開發成為新的糧食作物，也有許多學者擬針對其驅蟲特性，研究將其開發為驅蚊蟲劑。此外，紅藜亦被美國國家航空暨太空總署視為有潛力的「維生」作物。☞

「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。☞