

# 米豆簽

## 你吃過嗎？

布袋鎮特產米豆簽，

產量不多，

欲嚐此鄉土味者，

可到各地台糖門市部看看。



米豆簽烹調簡單，比照煮麵的方法即可。

童年在中南部長大的中年人對米豆是很懷念的，因為早期日子較窮困時，米豆是常混在米中一齊煮食，有些家庭更把它當做食米，所以有人說它是“米豆”，就是這樣來的。在這個時代裡要吃米豆就難了，因為已經很少農民在種植，要吃米豆者，只好以米豆加工製成的米豆簽替代了。

不過，真要吃米豆簽也不是很容易，因為它產量少，而且懂得去那裡購買的人也不多。在此告訴你一條門路，如果

有興趣品嚐的話，可到各地台糖的門市部看看。因為台糖職工福利會每年會委託嘉義縣布袋鎮的一家食品工廠加工2000件，計46,000台斤。包裝成一人份吃的米豆簽，每包售價12元，物既美價又廉。

這家專門製造米豆簽的正利食品加工廠位於布袋鎮見龍里內田158～6號，據董事長張文照表示，他做米豆簽已20幾年了，以前謝東閔先生擔任省主席時，最喜歡吃他做的米豆簽，而他現時每年只跟數位農民契約作6公頃，數量並不多，且一包成本價須10元，也賺

不了什麼，純粹是“做習慣”而已。

據張董事長說，米豆簽的製作過程台視公司曾前往拍攝，這個節目就在元月和2月份中播出。他表示，他工廠的米豆簽是純米豆粉做材料，並採古法研製，所以顏色雖不吸引人，但可保證100%不含色素和非法食品添加料，其特點是不會一下鍋就爛成糊。吃的方法可比照煮麵一般，米豆簽以配絲瓜或虱目魚、蚵仔較對胃口。

米豆的子實比綠豆大一點，它屬豆科一年生半攀緣性作物，原產於中國和印度，其植株高度約30～100公分，主蔓外還有側蔓，側蔓可達100～200公分。米豆是喜歡溫暖的作物，所以在溫暖地區種的品質比較好，它對土壤選擇並不嚴格，但很怕田區積水，所以它是耐旱性較強、耐濕性較弱的豆類作物。

在布袋鎮的米豆，據說是在每年12月到1月播種，約在3～4月收成，也許此時氣溫低，所以收穫量並不很高；但收成時正是媽祖生日前後，在南部有許多祖母級的人在拜拜時特別加上一小袋米豆，據說有感激媽祖當年保佑渡海並賜米豆之意。

米豆除當做米食外，其綠葉尚是農田優良的綠肥來源。在它尚未完全成熟時，也可收割拿來做家畜家禽的糧食，其幼莢和嫩葉也可做蔬菜炒食，其營養成分是每100公克乾米含蛋白質21.5%、脂肪0.3%、水分9.6%、礦物質3.5%、纖維4.2%、其他碳水化合物60.9%、鈣302mg、磷297mg、熱量347卡。