

會說話的溫泉農業

作家張曉風曾說過：工業是說話的，農業是不說話的；誰知道玉米是誰發現的？

誰曉得大米小麥是誰開始種的？農業是一種不說話的事業。

但是，讓農業大聲說話，卻變成了 21 世紀新農業的特色。

台灣農民種出來的漂亮農產品，也要像冷氣機、汽車、電腦等

工業產品一樣，有個響亮的品牌！

宜蘭縣礁溪鄉現任鄉農會總幹事周錦逮，七年來專心推動溫泉農業，

善用礁溪鄉特有的溫泉資源，與農業相結合，發展出

一系列的產品，有溫泉蔬菜、溫泉花卉、溫泉養殖等等，

已經變成了礁溪鄉的「金字招牌」。

今年更計劃與休閒農業結合，

提供國人風光明媚、生態自然的知性之旅。

周總幹事讓礁溪鄉農業，大聲說話！

—— 編 者





作者／周錦埭 礁溪鄉農會總幹事
特約攝影／曾文田

礁溪鄉金棗與溫泉農業

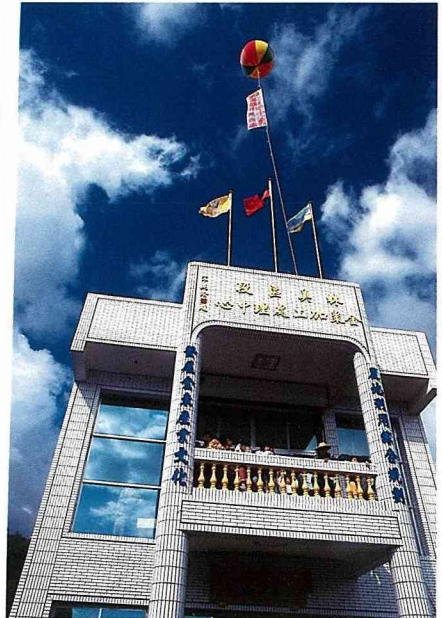
特產與文化相結合的新台灣經驗



早期金棗加工使用的「轆桶」



金棗果實甜度提高，可以生食。



金棗文化館

金棗 是宜蘭人叫慣了的名稱，它原來叫金柑或金桔，屬於芸香科金柑屬，是連皮帶肉都可以吃的水果。清朝時代從大陸浙江省甌江縣移植到台灣，宜蘭的氣候和山坡地的土壤，最適宜於金棗的生長，於是它就在這兒落土生根，綿延了一百多年，並且發展成一種產業。

■ 金黃表皮討吉利 皇宮大內「呷嘴甜」

可是，想當年的噶瑪蘭人，雖然覺得金棗的金黃色表皮很漂亮，果肉却很酸，不喜歡吃，拿去餵豬，豬也懶得吃，使滿園金棗果實落地腐爛。清道光23年間，皇朝翰林院庶吉士朱材哲前來

台灣擔任噶瑪蘭廳通判，看到這種情境，覺得實在太可惜；因為他從京城來，知道金棗做成蜜餞後，可以久貯又好吃，正是皇宮大內深受喜愛的「呷嘴甜」食品，宜蘭人却將它當成豬的飼料或任其在果園腐爛，暴殄天物，未免可惜。



多樣化的金棗產品禮盒

朱材哲通判乃就略知之蜜餞常識，親自教導衙役採收金棗來加工蜜餞，並逐步改進。後來金棗蜜餞的秘方流傳到民間，許多人會「自製自銷」，並隨著學識的普及、科技的發達，現代的金棗蜜餞，遠非當年所可比擬的了。當然，宜蘭名產金棗糕，確是從這樣來的，我們已把它收集到「礁溪鄉金棗文化館」內。

早期的金棗糕，是用蔗糖熬製的，但久貯會生水；後改麥芽糖，但隨生活條件的改變進步，大家又喜歡「低糖」，所以現在都採用葡萄糖。金棗果皮有油胞又有辛味，為了提高加工品質，先用「轆桶」裝上金棗後滾轉，金棗經一段時間的滾轉磨擦，油細



金棗八寶飯



金棗果凍

胞破壞，得使加工鹽漬能深入果肉，達到去酸目的。後來又採用裂皮器，一個小圓筒帶刀面，金棗一個又一個通過小圓筒，果皮同時被五、六個刀面切割裂開，利於鹽漬時去酸，用人工操作，非常費時費事；現在用「針刺法」輸送帶自動帶一大片金棗通過針刺機，同時使數十個金棗軋上許多針孔，方便許多了。

熬糖用火烤，要很精確掌握「火候」；現在一切用機器，並且電動操作，電腦控制，林美金棗加工處理中心有一套新設備八百多萬元，可產出高品質的產品。金棗加工技術進步了，樣品也多樣化，「金棗酥」、「明珠金棗」、「金棗果醬」、「蜜糖金棗」、「拌糖金棗」、「珍珠金棗」，最近又研發出「金棗茶包」、「金棗果凍」、「金棗牛舌餅」等等，金棗的附加價值提高了。

——品種改良——

金棗果樹的品種也隨著農業生產技術的改進而改良了，果樹接枝用的砧木，使果樹矮化，利於採收；果實變大了，加多了，產量增加；果實不落果、不裂果，品質提高了；果肉的糖度增加到15度了，生吃金棗的人多起來

，價錢好起來。果農高興了。

——產銷經營——

過去，果農於採果後賣給蜜餞加工業者，售價決定於他人，往往不夠生產成本，眼見「金棗糕」售價不錯，果農更是寒天飲冰水，點滴在心頭。礁溪鄉農會在推廣溫泉農業有了信心之後，乃開始組織金棗果農成立共同經營班，結果一呼百應，300多個果農編成3個班，先以輔導生產補助資材為主，建立向心力；接著募股聚資，配合政府相對補助款，成立了2家金棗加工處理中心，每家各募集資金2000萬元，是全省3000多個農事共同經營班很少見的成功事例，因為這個事例証明了農民肯定政策，也信賴政府。

金棗是宜蘭特產，主要產地在礁溪鄉，所以我們扮演先鋒角色，自屬責無旁貸。如今金棗又成熟了，年也近了，金棗生果黃橙橙，帶著幾片翠綠的葉子，在市場上很暢銷，價格很好。因為大家買金棗來敬神拜拜，討「吉利」，金棗糖度增加了，連皮帶肉可以吃進肚裡，果皮有點辛香味，咬在嘴裡，生津潤喉，風味絕佳。本草綱目卷三十記載：「

金棗，下氣快膈，止渴解醒，辟臭，皮尤佳。」

——產品多樣化——

在包裝上，金棗糕更隨著產品多樣化而有很大改變。以前是散裝式的，論斤計兩；現在是每一顆糖一包，再加小袋、再加精美盒裝。「金棗酥月餅」以品質好，包裝美，在84、85年度全國優良食品評鑑會上大出鋒頭，連得二面金牌，行政院農委會主委孫明賢，衛生署長張博雅都肯定我們的成就。「明珠金棗」以整粒金棗用玻璃瓶盛裝，粒粒明亮，好看又好吃；「金棗茶包」類似紅茶小包裝，一小包泡一杯，方便又大方，風味更妙透了，剛剛推出，各地紛紛來搶購，造成熱潮。

以往金棗茶是用鹹金棗沖開水來泡的，味道不錯，本草綱目說「止渴解醒」就指這一吃法。後來用金棗磨成「金棗醬」加糖蜜，漿糊狀的當果醬夾麵包成「三明治」，稀釋一點的，可直接加開水泡成金棗茶。現在隨著科技發達，採用「濃縮」的金棗原汁，類似醬油，500cc瓶裝約100元到120元，飲用時倒一點原汁再加開水稀釋，帶點酸味。我們礁溪鄉農會開發的「金棗茶包」，一包

一泡，每盒20小包，零售50元，味道鮮美，喝起來不一樣就是不一樣。

——創意美食——

從零嘴到美食，用金棗來做佳餚，擺上餐桌，色、香、味俱全，不僅好看又好吃，更令人驚奇得食指大動。我們家政班研發了「金棗創意美食」，本來的目的在創造金棗銷售機會，却意外地在1995年台北中華美食展上的「私房菜」廚藝競賽中，連同溫泉蔬菜以地方特產美食，勇奪金、銀、銅牌，震驚台北美食界高手。這次我們配合林美金棗加工處理中心之落成，金棗文化館之開幕，農村文化活動之推展，又由24個家政班再研發出24種金棗創意美食，加上得獎的作品同時展出，琳瑯滿目，美不勝收，真叫各界首長、來賓嘆為觀止呢！

發展金棗產業，發揚金棗文化，我們的家政班開辦了「手工藝訓練班」，教習麵包花金棗盆景的製作，在家政班員靈巧的手藝、高品質的麵包花材料，製成「金棗盆景」，栩栩如生，放一盆在客廳，滿堂吉利，永不凋謝、落果的金棗，帶給您永遠的溫馨和祝福。

——產業文化——

這些都展現了金棗文化、金棗的生態、加工的演進、產業之開發等等，我們搜集了相關的文物、書籍、圖片……建立起金棗文化館，「金棗產業文化化、農村文化產業化」的精華縮影就在這裡，我們希望它能充實並傳承到永遠，永遠。畢竟，金棗產業要永續經營，金棗文化的傳承發



溫泉空心菜



溫泉絲瓜



溫泉養蠶



溫泉茭白筍

揚，將使金棗產業更有輝煌的成就；金棗產業之進步繁榮，也讓金棗文化的內容更充實。

■礁溪水質全省第一 溫泉農業大放異彩

筆者是宜蘭農校畢業生，但過去一直從事基層行政工作，兼而為報社寫些地方新聞，養成對週遭事物之敏感度；所以於負責鄉政8年，專心推動溫泉觀光事業，7年前轉任現職，深感農業推廣人力未善盡運用，地方農產沒沒無聞，乃以過去經驗，訂定「溫泉與農業結合」之構想，運用地方特有資源來發展地區農業。

礁溪溫泉著名已久，水質之優秀冠於全台灣，20多年前第一家「礦泉水」就是利用礁溪溫泉來開發的，因為它無色無味又富含

礦物質，正是礦泉水的特性優點。隨後農民所種植的茭白筍，品質很好，又白又嫩且不黑心，生吃也很香甜。民國78年初，筆者服務礁溪鄉農會後，認為茭白筍的產期太短，只有8月中秋前後生產，應該再努力開發新品項，推廣人員介紹空心菜，我問何以不加推廣？推廣人員滿臉無奈，表示我們的空心菜莖粗葉大，人家消費者喜歡水耕的又細小又有根的空心菜。

我說：「這好辦！我們的空心菜是用溫泉來栽培的，吸取溫泉精華，富含礦物質，當然長得莖粗葉大；我們要突破消費者心防，宣導莖粗葉大幼綿綿的溫泉空心菜，風味獨特。」於是組織「溫泉蔬菜產銷班」，當年就透過報紙、電視介紹「莖粗葉大」的溫



溫泉花卉

泉薺菜，受到注目。第2年5月，總統就職，台北縣板橋市農會的「農民公園」舉辦農特產展售，我們運去一卡車薺菜、絲瓜，又車了一車的家政班員，在現場辦起品嚐會來，吃得大家連聲說好，不到2個小時，薺菜、絲瓜都賣光了，我帶著家政班員去桃園看「農民日」的農業展覽，而溫泉薺菜之名也不逕而走了。

所以我們又組織了「溫泉絲瓜產銷班」，當年薺菜每斤3.4元跳到20~30元，絲瓜也由8.9元跳到60元，名氣愈來愈大，薺菜每分地收益達40萬元，比稻作收益高出40倍，這2年又創造了每分地50~60萬元的收益，實在難能可貴。

於是我們又推出芋仔、藤三七、台灣人參菜等等，並將其統稱「溫泉蔬菜」，構成系列產品。當年一位農業教授說，「溫泉蔬菜」在農業詞典上找不到，希望我們要好好珍惜，當成「金字招



溫泉米

牌」。果然，我們的溫泉蔬菜已成「金字招牌」了，說起礁溪，許多人聯想到溫泉蔬菜，說起薺菜，大家會推為「礁溪溫泉薺菜」。而我最感安慰的是，過去觀光客到礁溪溫泉來，總帶著有色眼光；而現在他們總不會忘記：先來一盤溫泉薺菜。它所代表的意義豈是每分地收益60萬元所能比擬的；農民增加收益，而我充實了生命價值。

接著我們發展溫泉花卉，用溫泉做溫室培養花苗，效果好成本低，品質更優秀。溫泉花卉班以栽培觀葉植物為主，在台北市擁有良好信譽，銷路穩定。班員羅冠林、何耀西、黃鍵忠、賴文欽等都從四健會訓練出來，對園藝造景更能匠心獨運，創出好意境了。這次在以金棗為主題的

金棗文化館精神堡壘前，他們用金棗、花材創出「台灣光復五十週年」的造型景觀來，使會場增色不少。

溫泉水晶米，晶瑩剔透，又香又Q，也是溫泉農業之特色。我們正大力推廣，爭取政府補助稻穀烘乾機、白米碾米機等等，相信不久後，溫泉米也將風行起來。

用溫泉來養殖甲魚，可以縮短養殖期間，使甲魚的肉質更肥美。因為養甲魚要長達一年半，冬天受氣候影響，甲魚冬眠，不吃不喝，而溫泉提供甲魚一定水溫，不知冬天到來，每天都過著春天生活，當然甲魚長得快，長得肥了，品質好成本低，又是我們的特色。

種荷花來襯托礁溪溫泉風景，應是不錯的主意；採蓮子、採蓮藕，也是休閒農業的樂趣。宜蘭氣候比中南部低，用溫泉來補救，更可顯出特色，如果搭配溫泉薺菜、絲瓜等等溫泉產品，我們可辦一次溫泉知性之旅，提供一席豐富的「溫泉蔬菜大餐」，相信是很有號召力的。因為眼前有幾家餐廳辦溫泉蔬菜餐，生意很不錯。如果我們在金棗成熟時（11至翌年3月），來一個「金棗節」活動，採金棗、研習金棗加工、吃一餐「金棗創意美食」，好玩又好吃，我想很多人會來參加。這是我的構想，跟幾位農政長官交換意見，他們都很贊同。

希望這個構想能夠很快實現，讓大家一起來唱：「礁溪金棗上介好」、「溫泉蔬菜人人愛」，您的歡樂將帶給礁溪鄉農民無限的希望！



文／周錦埭
圖／曾文田

唱出春天的歌



礁溪鄉農會周總幹事，活力充沛，創意十足。



溫泉農業，開花結果，前途似錦。



金棗文化館開幕剪綵，貴賓雲集。

「礁溪金棗上介好」、「溫泉蔬菜人人愛」的歌聲、曲調聽來是那麼熟悉，歌詞聽來又是那麼鄉土，使在現場的三千多聽眾在激賞之餘，以熱烈的掌聲做為迴響。

礁溪鄉農會以歌仔戲「七字仔」的曲調，譜了「礁溪金棗上介好」的歌詞，以民謠「四季紅」來闡釋溫泉蔬菜系列：春天的薙菜、夏天的絲瓜、秋天的茭白筍、冬天的芋仔。由新成軍不久的礁溪社區媽媽合唱團50多位媽媽唱起來，婉轉動聽，宏揚地方農產特色，淋漓盡致，為85年度全省農地利用綜合規劃成果觀摩會，帶來了美麗的禮讚和多彩多姿的畫面。

農地利用綜合規劃方案是政府推動農業經營結構的重要政策，礁溪鄉農會在第一階段以發展「溫泉與農業相結合」為特色，推出溫泉蔬菜，成功地在消費市場上闖出名號，廣受歡迎；第二階段我們以整合金棗果農朝向產、製、銷一元化發展的目標，83年間完成了「匏崙金棗加工處理中心」，84年相繼完成「林美金棗加工處理中心」，而於84年11月19日舉辦全省性農地利用綜合規劃成果觀摩會，我們配合「金棗文化館」的開幕同時舉行，吳副省長容明代表宋省長偕同農林廳長邱茂英，農業委員會輔導處長涂勳，省議員劉守成、盧逸峰，宜蘭縣長游錫堃，議長林榮星，省農會總幹事廖萬金，縣農會理事長陳清波，礁溪鄉鄉長吳正連，鄉民代表會主席吳宏謀，復興工商專校校長魏文雄等12人主持剪綵，國大代表張川田，宜蘭市長林建榮，縣議員林政盛及來自全省各地之農業工作者3000人前來參觀，盛況空前，為金棗產業奠定了良好的發展基礎。

溫泉蔬菜人人愛(曲調採「四季紅」)

- 一 溫泉薙菜上介好，粗骨大葉炒未黑。
青翠清甜風味好這是全省無。春天期
，薙菜幼綿綿，試看覓，你著知(口白
：上介好啊趕緊來)，溫泉蔬菜人人愛。
- 二 溫泉菜瓜好品質，外型美觀心結實，
肉質柔軟纖維少煮粥上介對，夏天季
，菜瓜青翠翠，試看覓，你著知(口白
：口味好啊趕緊來)，溫泉蔬菜人人愛。
- 三 茭白筍嘜齊琳琳，幼擱白擱無黑心，
青炒青燙做冷盤可口味津津，秋天出
，筍仔白雪雪，試看覓，你著知(口白
：信用好啊趕緊來)，溫泉蔬菜人人愛。
- 四 溫泉芋仔香擱Q，芋糝芋糝的原由，
宜蘭芋泥歷史久名聲早就有，秋天風
，芋仔香貢貢，試看覓，你著知(口白
：名聲好啊趕緊來)，溫泉蔬菜人人愛。

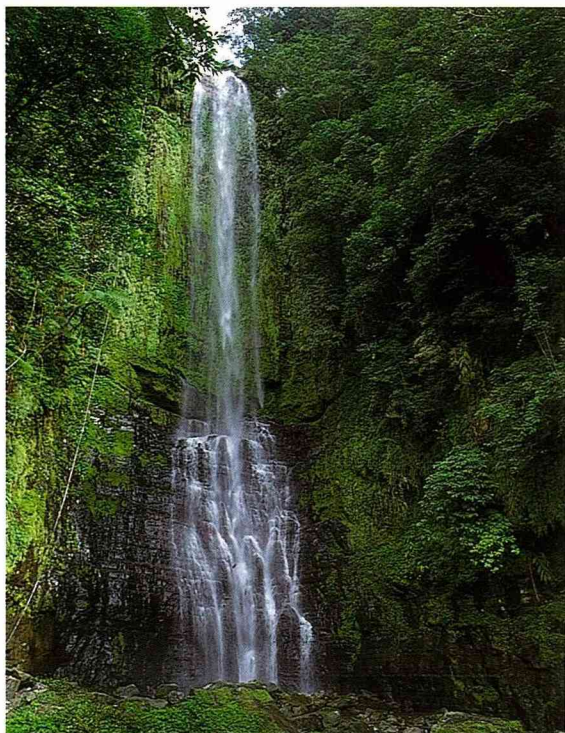
礁溪金棗上介好(曲調歌仔戲七字仔)

- 一 宜蘭出名金棗糕，大家呵咗上介好，
品質優秀歷史久，農民打拼大功勞。
- 二 農地利用規劃好，礁溪適合種金棗，
政府補助設工廠，金棗產品真多種。
- 三 興建金棗文化館，發揚改進技術專，
內容豐富真實在，大家打拼來宣傳。
- 四 金棗止咳呷化痰，有甜有鹹也有甘，
生吃加工攏可以，料理泡茶好氣味。

溫泉農業一日遊



溫泉空心菜 享譽寶島



五峰旗瀑布

活動預告

第一梯次：85年7月14日

第二梯次：85年12月（配合「金棗節」及吳沙開蘭二百年活動）

主辦單位

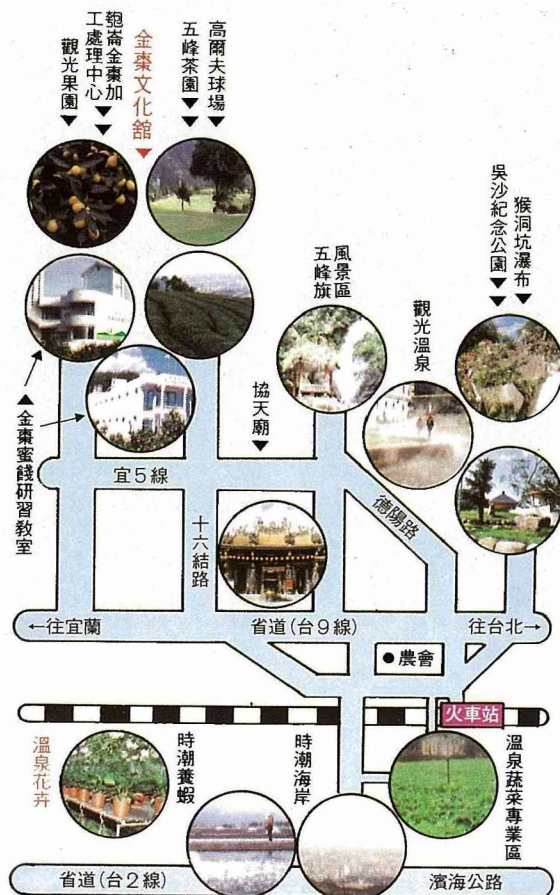
宜蘭縣礁溪鄉農會 (039) 882-033

活動內容

參觀礁溪鄉利用溫泉資源，發展出來的地方產業，有溫泉蔬菜、溫泉花卉、溫泉水晶米及溫泉養殖。舉辦採蓮藕下田活動及釣鱉比賽，中午品嚐溫泉蔬菜大餐，提供中華美食私房菜得獎作品，以饗嘉賓。

產業特色

礁溪溫泉資源充沛，水質優良，發展觀光事業已初具規模，近年推廣溫泉與農業結合，生產溫泉蔬菜，更是聲名大噪，遊客日增。選擇適合地點推動觀光休閒農園，整合溫泉產業資源，規劃成為可吃、可玩、可住的溫泉樂園，必能引起各界之興趣，並促進地方繁榮。



礁溪鄉農會 服務專線 (039) 882033
 金棗文化館 服務專線 (039) 888066
 地址：礁溪鄉林美村 1 3 9 ~ 2 號

目前初步選定奇立丹溫泉區，位於鐵路礁溪站東邊，仍保留農村原貌，且臨海接近時潮村一帶平原，可遠眺龜山島，風光美麗。現有7米寬農路出入，交通便利，將來北宜高速公路開通後，因離交流道近，交通將更便捷。初期規劃5~10公頃，未來視發展情形擴大面積。並計劃設置「安養堂」，提供美麗的田園風光之外，利用溫泉做為養老休閒、復健治療的資源，提升人性化的老年生活空間。簡言之，就是以溫泉資源，建設觀光農園，配合安養堂，讓觀光、休閒、養老集於一體的農村產業。



豐年社第十一屆董監事會會場一景

本社第十一屆第一次董監事會 選出行政院農委會顧問 王友釗先生為本社新任董事長

本社第十一屆董監事會於民國85年1月19日在行政院農委會112會議室召開第一次會議，全體新任董監事均參加，並選出行政院農委會顧問王友釗先生為新任董事長。

王董事長在主持會議時，讚許本社過去對改進出版品之編輯內容所作的努力，並指出本社去年所編輯發行的新版農家要覽最近獲得行政院新聞局頒發優良圖書金鼎獎更十分難能可貴。他勉勵本社應在全體新任董監事的支持及協助下，能更精益求精，繼續廣泛報導新科技、新產銷技術以及營養保健等資訊，以提升為農民及消費者之服務品質。



豐年社新任董事長王友釗先生(站立致詞者)，右二為豐年社社長洪筆鋒先生