



文圖 / 余淑蓮

有機食品 五花八門

美國在台協會農業貿易辦事處已連續第三年舉辦食品展，向台灣的進口業者與消費者推薦來自美國的有機食品，不僅進口量逐年增加，產品種類更是五花八門，從生鮮蔬果到加工食品、葡萄乾、葡萄酒、橄欖油、奶粉、咖啡等等。

全美有80個以上的州立或私立的有機認證機構，美國聯邦政府正在制定國家有機標準(National Organic Standards)，內容與現行的各州標準類似，但將更有彈性，以適應全美各州的有機農場，以及產品的多樣化。

比較特別的是，美國有機食品業者近年來與台灣廠商配合，開發適合台灣消費者的有機食品系列，例如與台中的廠商合作，生產有機高纖種子粉；與屏東的廠商合作，生產有機黑豆醬油。

■美國野牛 健康紅肉

來自美國蒙大拿及懷俄明州的野牛肉(American Buffalo)，以健康紅肉的形象提供台灣消費者另一種選擇，高級西餐廳是主要行銷路線。和一般肉質較差的水牛肉不同，美國野牛肉質地堅實更美味，



■多樣化的美國有機食品。

不僅膽固醇及脂肪含量低，還含有豐富的蛋白質與礦物質；因為幾乎不含脂肪，烹調時間比一般牛肉節省1/3，是能讓美食家鑑賞的肉品。

美國野牛大部份生長在美國西部的私人牧場和少數的國有土地上，數目已超過30萬頭，每年持續成長。生產業者表示，美國野牛飼養過程都不使用任何人工添加物，無化學物質、荷爾蒙及抗生素殘留；公野牛2歲即被屠宰，從未被去勢。除了野牛肉，業者還出售牛皮、牛蹄、牛骨及相關副產

品，也可代為安排野牛狩獵及旅遊活動。

■阿拉斯加 天賜寶地

終年低溫的阿拉斯加，原就是上天所賜的一塊寶地，加上阿拉斯加人民極度保護大自然，對於人為或工業廢棄物的監控非常嚴苛，因而擁有無污染的耕作環境與經濟海域。

1. 無農藥蔬菜：阿拉斯加的冬日天寒地凍，病媒難以存活；夏日為長日照(20-22小時)氣溫涼(10-12°C)，所生產的新鮮馬鈴薯、胡蘿蔔、高麗菜、花椰菜



■經美國農業部檢驗合格的美國野牛肉。



《阿拉斯加駐台辦事處／提供》

■阿拉斯加夏天生產高品質無農藥蔬菜。

等，無需使用農藥，已成為美國消費市場最熱門的高品質蔬菜。

2. 無病毒種薯：阿拉斯加無病毒的馬鈴薯種薯，獲得行政院農委會動植物防疫檢疫局核准進口，1998年在南台灣種植成功。

3. 野生深海魚：阿拉斯加海岸線長達7000公里，目前是世界唯一能大量供應「野生」深海魚類的漁場。在阿拉斯加，州議會立法，只允許養殖生蠔，不准其他任何養殖行為，因為只有野生魚類才是最自然的食物來源。

阿拉斯加深海魚類有：野生鮭魚(大王鮭、紅鮭、銀鮭、狗鮭、粉紅鮭)，大王蟹，雪蟹，唐金蟹，大比目魚，狹鱈，真鱈等。阿拉斯加海產出口業成長快速，市場包括：英國、愛爾蘭、荷蘭、比利時、丹麥、法國、德國、義大利、澳洲、日本、南韓、台灣、香港和中國大陸。

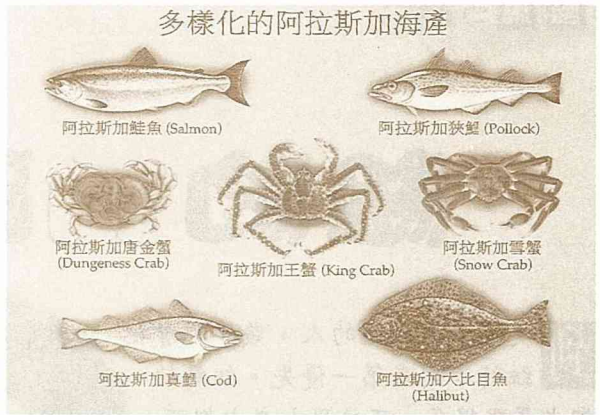
■美國黃豆 瞄準東方

美國密蘇里州的農業專家，長期以來致力於黃豆品種的育種與改良工作。今年配合台灣豆腐產業的需要，特別推薦一種「高蛋白黃豆」，有別於傳統上國內業者大量進口的2號黃豆，那是適合煉製沙拉油的品種；「高蛋白黃豆」則適用於豆腐、豆干、豆漿、醬油、味

《阿拉斯加駐台辦事處／提供》



■阿拉斯加無病毒馬鈴薯田，進行田間檢疫。



《阿拉斯加駐台辦事處／提供》

■來自深海的阿拉斯加海產。

噌等黃豆加工製品，蛋白質含量約為45%，比2號黃豆高出6%以上，產品製成率也可以增加15-18%，品質亦相對提升。

由於國內外消費者對基因轉殖食物的存疑性，密蘇里州駐華辦事處處長馬漢海特別強調，「高蛋白黃豆」是傳統育種方法長期研發出來的新品種，請大家放心；除了「高蛋白黃豆」，密蘇里州將陸續推出不使用化學肥料與殺蟲劑之GMO Free黃豆以及有機黃豆。



■「高蛋白黃豆」做成的豆腐，更有豆腐味，而且營養。