

# 大甲特產的紫色玫瑰 芋頭酥

**台**中縣大甲鎮位於台灣中部西海岸，在大甲、大安二河流域的小小平原上，土質肥沃，是農作物生長的好地方。早期的「大甲蘭草」造就了草蓆、草帽的輝煌歷史，而今「大甲芋頭」在一鄉鎮一特產的產業文化推動上，名聞遐邇，芋香傳遍全台，著名的九份芋圓、草湖芋仔冰，都指名以大甲芋頭製作。

據大甲鎮農會推廣股王俊川股長指出，大甲地區的栽培總面積約有400甲，主要分佈在頂店、江南、德化等里。

大甲地區的芋品種，主要是檳榔心芋，也有部份高雄一號。通常在農曆11月開始至隔年2月間，以子芋為種球播種，經8個月成長後，於7~8月開始採收。



■種芋頭30幾年的賴清標班長。

大甲所生產的芋頭，深受果菜商販所喜愛，而樂於大量採購，究其原因，是大甲芋頭比其他產地的芋頭品質，更加香、鬆、Q。

據大甲鎮農會農事小組長，也是芋頭產銷班第二班班長賴清標表示，主要得助於大甲地鄰大安溪畔，其土壤乾爽，地下水又深，非常適合芋的生長。賴班長自己的5~6分地，全部栽種芋仔。說起大甲地區栽植芋的



■「先麥芋頭酥」是色香味俱佳的「紫色玫瑰」。

歷史，早在民國55年時，即有農民零星栽種，後來，配合農政單位的政策，和地方農會的

積極輔導，逐步擴大栽培面積，也指導栽培管理技術，而有今日的成果。

芋頭的加工品不多見，最著名的要屬傳統的甲仙芋仔餅。大甲農特產的芋頭，富含維生素B、C，以及食物纖維、鈣、磷、鐵等營養素，無論燉、烤、煮、炸，香又鬆、Q，大甲鎮內一家食品公司，研發「堅持傳統的新口味」，首創色香味俱佳的大甲特產「先麥芋頭酥」，曾連續榮獲多家電子、報章媒體強力推薦，更因芋頭酥的皮餡多，酥鬆甜而不膩，外觀有紫色玫瑰般薄薄的漸層，而享有「紫色玫瑰」的美譽。



■大甲農會產製的「原鄉味」芋仔冰。