文圖 / 曾文田

產自深山的紅糖 香甜有味



■ 簡金從沿用祖先留傳下來的煉糖古法。



■ 原生種紅甘蔗的抗病力強。

住在嘉義縣梅山鄉瑞峰村的簡金從，利用傳統的製糖法，將高海拔山區的原生紅甘蔗，煉製成為金黃色的「有機紅糖」，因產量稀少而彌足珍貴。

簡金從在海拔1300公尺的瑞峰山區，原以栽種茶葉為生，他利用茶園旁的畸零地，栽植祖先留傳下來的原生種紅甘蔗，由於抗病能力強，不必噴灑農藥，再遵循古法煉製成蔗糖，質地純淨，外觀呈漂亮的金黃色，吃起來帶有一股香甜的味道，乃取名為「金峰有機紅糖」，在地方上逐漸闖出名號。

據了解，嘉義縣山區的瑞峰、太興、豐山等一帶山區的村落，因位處偏僻深山，民生物資取得不易，因此，當地居民早在清朝末年期間就種植甘蔗，並自行製糖。

簡金從的曾祖父就栽種高山甘蔗，利用木製的齒輪壓榨出甘蔗汁，再熬煮成紅糖，傳到他已經有四代了。他一直依照祖先遺留下來的方法煉製，完全不添加任何化學物質，因此煉成的紅糖廣受客人喜愛。

每年冬末春初，正是原生種紅甘蔗成熟時，以人工採收壓榨成甘蔗汁後，用大

■ 人工採收紅甘蔗。





■ 改用機械搾汁，是為了提高效率。



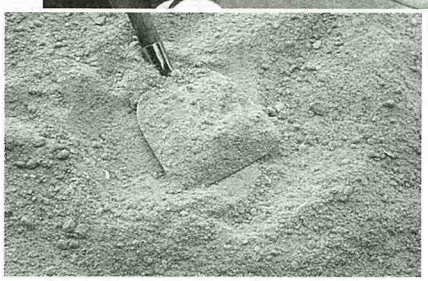
■ 慢火熬煮糖漿。

鍋以大火熬煮2小時45分，至糖汁成黏稠狀，然後倒在不銹鋼板上，用鍋鏟把糖漿撥開，使其快速冷卻，便成金黃色的紅糖。

目前，簡金從為加強工作效率，除改用機械壓榨甘蔗汁外，其餘的煮糖步驟，都還是沿用祖先留傳下來的老方法。由於用古法製糖每100公斤的生鮮甘蔗，只能煉成8公斤的紅糖，利潤其實不高。有意者可撥電話（05）2502236洽購。 鄭



■ 濃縮糖漿倒在不鏽鋼板上冷卻。



■ 100公斤甘蔗只能煉成8公斤紅糖。

第26屆全國十大傑出農業專家

〔開始受理報名〕

目的

為遵循國際同濟會【獎勵正當事業及提高專業水準】之宗旨，及響應政府【發展農業】之號召，特在國內選拔農業專家，對農、林、漁、牧業科技研究成果卓著，對人類、國家、社會有傑出貢獻者，給予獎勵表揚，以期喚起社會之共鳴，從事農業科技發展，促進經濟繁榮，增進全民福利。

評選要點

(1) 對農林漁牧有研究創新改革，使其產量增加、品質改進，使社會、國家、人類蒙受福利者。
(2) 協助農林漁牧科技研究之大學教授、學者專家，使其獲有具體研究發展貢獻者。
(3) 對農林漁牧天然與人為災害防止與對策，有具體研究成果貢獻者。
(4) 從事農林漁牧之科技工作，有傑出事蹟者。
(5) 從事農林漁牧業研究卓著享譽國際，對我國國際地位之提高與權益有功者。
(6) 開拓農林漁牧之國際市場，對農林漁牧業收益有具體研究貢獻者。

截止日期

中華民國九十一年四月三十日

※1.總會備有選拔辦法、選拔委員會章程、評選標準、推薦表歡迎來電索取。
2.報名者經本會整理後，預定五月份實地訪視，敬請配合，七月份邀請產官學等十八單位進行決選，八月份邀請總統蒞臨區年會表揚，若經費許可將規劃出國訪查。

26

國際同濟會中華民國總會

地址：408台中市五權西路二段666號7樓之3
聯絡人：主任秘書 廖繼良 liaw@kiwanis.org.tw
電話：04-23847148-22 0931-432323 傳真：04-23847151