

採訪・攝影／曾文田

協助單位／行政院農委會農糧署・新化鎮農會食用甘藷產銷班



新化甘藷記

屬於鹼性、富含維生素A與C、高纖維的甘藷，深受到消費大眾的喜愛，

台南縣新化鎮農會食用甘藷產銷班

更以「瓜瓜園」的品牌，闖出了一片天空，展現盤根茁壯的新甘藷文化，以及台灣農業的競爭力。

班長邱木城也因為在甘藷產業上的卓越成就，當選為84年全國十大傑出專業農民。

甘藷，旋花科多年生的蔓性植物，別名「地瓜」。說起地瓜，對於現今三、四年級以上在農村長大的人，一定不會陌生，因為在早期物資缺乏的年代，它是陪著人們度過艱苦歲月的「活命菜」。憶及那段挖甘藷、撿甘藷、吃甘藷簽的日子，有人感恩、有人懷舊、有人辛酸的淚流滿面、有人吃怕了而嫌惡，真是五味雜陳。

國民所得大幅提高之後，原本乏人問津而產量遽降的

甘藷，近年卻隨著養生保健的風行，逐漸成為公認的健康食品，「吃地瓜比吃米飯健康」成了飲食新主張。

一樣甘藷三樣情，老中青三代對地瓜的感受，正是台灣經濟史的註腳。隨著時光流轉，真實呈現甘藷對人類有情有義的美德，在台灣這片土地上，自然的繁

衍，以甜蜜與芬芳，紮實地飽足一代又一代。

製粉業轉型食品業

台南縣新化鎮為台灣甘藷的主要產區之一，早年大面積種植的甘藷，是供應製粉工廠提煉澱粉的專用品種，曾經盛極一時的製粉產業，由於需要大面積的廠房與曬場土地，投資金額高，以及農村人口流失，工資節節上漲，再加上進口澱粉的低價競爭，

使得工廠營運日漸困頓；更因環保意識抬頭，使得高污染（廢水）的製粉工廠，紛紛關廠或遷往東南亞地區，另起爐灶。

新化鎮農會有感於「新化甘藷」之盛名不再，新化地區的農地，也頓時失去了賴以為生的主要作物，農田休耕而日漸荒蕪。由於新化地區的氣候、土質，以及農民的技術條件等，都很適合發展甘藷產業，為重振「甘藷王國」雄風，新化鎮農會積極作為，於民國80年2月成立「新化鎮農會食用甘藷產銷班」，大力推廣食用甘藷，以延續保存甘藷產



成就傑出的邱木城班長



甘藷休閒食品

業。十餘年來，在鎮農會、邱木城班長與全體班員的共同努力下，打響了「新化甘藷」的知名度，更以「瓜瓜園」品牌，闖出了一片天空。

邱木城班長從小就跟甘藷結緣，因為好友從事甘藷買賣，發現甘藷在台南地區其實有很好的前景，因而也加入新鮮甘藷的銷售行業，癥節在上級品銷售良好，下級品卻無人問津。

幸運的是，當年麥當勞速食店進軍台灣，引發了台灣餐飲業的大震撼，對市場觀察有敏銳度的邱木城，從麥當勞薯條得到靈感，他嘗試將甘藷削皮、切條後油炸，變成金黃色的薯條，就這樣解決了甘藷存貨的問題，也獲得很不錯的利潤。

產銷合作專業分工

食用甘藷產銷班成立初期，農民對鮮食甘藷的收益，其實是心存懷疑的，耕種意願很低，實際推廣面積只有區區10公頃，但在農業試驗所嘉義分所的專家協助下，改進栽培技術，配合品種改良，每公頃產量達7000多公斤，而且農政單位以不分級的方式，每公斤2.5元向農民收購，因此，農民信心大增，踴躍投入栽種甘藷的行列，種植面積擴增2倍，且持續成長。



e世代產品「冰烤番薯」



台農57號優質甘藷



產製甘藷黃金球

新化鎮農會食用甘藷產銷班創設初始，班員僅有20人，目前已成長至98人。邱木城班長指出，甘藷是栽培省工的作物，班員只要做好灌溉、施肥、除草（蟲）等田間管理工作，把播種與採收的工作，放心交由甘藷產銷班的「採收隊」來代勞即可，不必擔心農村勞力不足的問題。

事實上，甘藷產銷班成立採收隊，對於甘藷產銷班與鄰里社區，有很大的貢獻。這支「甘藷生力軍」的成員，包括了班員與農村婦女，從最初的11人，成長到24人，他們不僅解決農村勞力不足、減少勞力不均的問題，也以客觀的分級制度，採用分級包裝、分級計價，為消費者做嚴格的把關工作。

開發健康組培種苗

為了維護甘藷的產量與品質，連續2年種植甘藷的農田，必須改種其他作物，以避免連作所產生的障礙，當班員發現甘藷田有病蟲害發生，或其他技術方面的問題時，可通報甘藷產銷班，立即延請農業改良場等相關單位的專家群，到田間現場勘查，指導解決處理的辦法。

目前，新化鎮農會食用甘藷產銷班所有



冷凍甘藷系列產品



健康的甘藷種苗

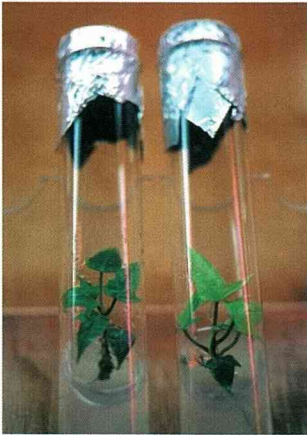


甘藷品種園

正，使班員們有栽種甘藷的意願，加工站生產的甘藷系列產品，在消費市場上具有競爭力，才能兼顧到員工的生活。

82年間，在行政院農業委員會、外貿協會的輔導下，創設「瓜瓜園」的品牌認證，將甘藷加工產品的品質，更推上一層樓。

食用甘藷產銷班加工站初期生產的產品，都是生鮮的藷條產



健康的甘藷組培苗

班員栽種的三級健康甘藷種苗，都由農委會農業試驗所嘉義分所，以組織培養技術繁殖種苗，再交由種苗繁殖場，在溫室及網室內培育第二代加以繁殖，種苗繁殖場會再一次進行檢驗，確定其健康狀態後，才會釋放出甘藷種苗。

甘藷產銷班的繁殖園圃繁衍種苗後，在交給班員栽種前，必須知會種苗繁殖場再次檢驗，確定沒有病毒後，才可以放行。由此可見，運用農業科技改進甘藷栽培產業，與傳統採取母株嫩芽莖扦插的栽培方式，有很大的不同，也使得甘藷田發生病蟲害的機率，大幅降低。



古老生活器具

產業調整創造商機

民國80年6月，食用甘藷產銷班成立加工站，班員栽種的甘藷，均透過農會以契約的方式訂定契約，由甘藷產銷班的加工站收購。邱木城班長不僅擔任食用甘藷產銷班的班長，也是加工站的負責人，此種雙重身份，並沒有難倒邱班長，他在價格的訂定上，力求客觀、公

品，惟甘藷雖經過削皮處理，放進冷凍設備內冷凍貯藏，然因甘藷本身會產生酵素，經過2~3天後，藷條會產生褐變現象，無法長期保存；當銷售量較少時，會因存貨過多，而形成壞掉浪費的情形，而碰到假日或旺季，則會因人手不足而延遲出貨，在加工產製與行銷方面，造成很大的困擾。

邱木城班長因此廣泛徵詢各界及食品專家的意見，在行政院農業委員會、台灣大學食品工業研究所江文章博士、花蓮區農業改良場林妙娟小姐、嘉義大學食品科等單位與專家的共同輔導與技術支援下，重建甘藷加工作業流程，也開發出黃金甘藷丸、番藷竹筍包、地瓜珍珠圓、地瓜酥、黑糖地瓜酥、蜜甘藷、蜜甘藷條、蜜甘藷丁、番藷脆片、黑金番藷、甘藷冰棒、地瓜薯條、黃金花生槓、黃金紅豆槓、番藷餡、黃金球、芋仔甘藷球、冰烤番薯等18種甘藷的加工產品，可以大量消化原料甘藷，提高附加價值。

此番調整改變，所產生的最大邊際效應，就是削皮、切角、切條、整修、包裝、機械操作等工作，必需增加很多人手來擔任，加工站由原先的3位員工，增加到45位，為鄰近的農村婦女，創造了很多工作機會。

市場導向計畫生產

從80年6月，成立「食用甘藷產銷班加工站」至今，經營已13年，加工站肩負起甘藷生產、加工、行銷的調節功能，在計畫生產上，依據多年來所得到的經驗，以每年市場需求的消長，來推算隔年的需求量，再依據需求量來規劃栽種的面積。



新化教育農園的農耕體驗園區



焗窯是很多人的童年記憶



焗窯區

新化地區的甘藷產期集中，大多在每年的農曆8月起開始栽種，採收盛產期從隔年農曆春節開始，一直延續到6月間，分為早種、晚種2期，其他月份也有零星生產，因此，每季的栽種約30~40公頃，面積雖然不算多，但每年都持續穩定的成長，沒有產品滯銷、班員（農民）抗爭的情事發生。

邱木城班長表示，農產加工業要持久生存，首重於原料貨源要充足，食用甘藷產銷班的加工站，在甘藷盛產期內，便將班員生產的所有甘藷原料，作簡易的初步加工處理後，以冷凍、冷藏等方式儲存起來，當甘藷產期結束後，再視出貨需要的數量，將半成品出庫，作二次、三次精緻化加工處理，製作為成品銷售。

邱木城班長強調，「瓜瓜園」品牌的系列甘藷加工產品，以市場需求為導向，具有減少庫存、降低資金、通路順暢、少量多樣化等優點，由於產品保持原味原貌，且不添加色素與防腐劑，以確保產品的新鮮與風味，讓消費者吃得安心又健康。

近年來產品不斷推陳出新，尤其是冰烤番藷，甘藷冰枝等產品，在近年之國際食品展中大放異彩。國內全省著名炸雞連鎖店「頂呱呱炸雞」所使用之「地瓜薯條」，也是經由食用甘藷產銷班所提供。

多年來，「瓜瓜園」品牌的系列精緻甘

藷美食，透過農政單位舉辦的各項展售促銷活動中，已獲得消費者的肯定與樂於選購。在正常的主要銷售通路上，超級市場、便利商店、大賣場等，均有鋪貨銷售；冷凍產品則銷往學校營養午餐、外燴（辦桌）、速食店、便當業、炸雞店、牛排館等場所，同時也接受網路訂購服務，可以宅配寄送到府，貨品送到才收款，安全輕鬆又方便。

常吃甘藷延年益壽

根據《本草綱目》記載，「甘藷性平，味甘，補虛乏，益氣力，健脾胃，強腎功」，在甘藷的營養成份中，含有豐富的粘液蛋白等多醣類物質及類雌激素、胡蘿蔔素（維生

不需天澤，不冀人工，不爭肥壤，能守困者也。
無根而生，久不枯萎，能守氣者也，佐五穀能仁者也。
可以粉，可以酒，可祭，可賓，能助禮者也。
莖葉皆無可棄，其值甚輕，其飽易充，能助儉者也。
耄耆食之，不患哽噎，能養老者也。
童孺食之，止其啼，能慈幼者也。
行道鬻乞之人食之，能平等者也。
下至雞犬能及物者也。
其於士君子也，以代匱焉，所以固其廉，
以廣施焉，所以助其惠，而諸德備焉。

——台灣通史「閩小記番藷頌」



素A)、維生素C、脂肪(氨基酸)、澱粉等成份，以及大量的食物性纖維，常吃可以促進胃腸蠕動、降低膽固醇、預防動脈硬化，具有潤膚、排毒、提高身體免疫力、預防血管病變的作用。

愛漂亮的女性，應常吃甘藷，因甘藷的热量不高，可以幫助維持消化道的機能，使排便更為通暢，所以，能夠預防便秘、痔瘡、大腸癌等症狀，讓你容光煥發，更加健康美麗，又能保持曼妙的身材。

由於甘藷為「生理鹼性」食品，會調整米、麵、肉類等食品的生理酸性，能促進新陳代謝，同時，甘藷也是增加體力，增添食慾飽足感，減少熱量攝取，是調整體質、養顏美容的最佳食品。

每日食用適量的甘藷，有益人體的發育及保健，常吃甘藷更可延年益壽，據日本地區對長壽者的飲食調查，發現這些長壽的老人家，有一個共同的特點，就是都對於吃甘藷，有著特別的嗜好，因此，甘藷與長壽之間，存在著微妙的關係。

紮根繁衍地瓜文化

新化鎮的甘藷產業，在鎮農會輔導的食用甘藷產銷班全體班員們，經過10多年的努力下，已朝向文化紮根的方向來發展，讓甘藷成為新化鎮的特色。邱木城班長也因在甘藷產業之投入研發創新工作，有卓越的成績與表現，在民國84年，當選為全國十大傑出專業農民，受到政府單位的肯定，因而才有機會與教育農園，結下不解之緣。

隨著時代的進步，多樣化的農業休閒需



分級後裝袋過磅

求，正逐漸形成龐大的開發潛力，新化鎮擁有豐富的觀光資源，如新化老街、虎頭埤、中興林場等，新化鎮農會食用甘藷產銷

班乃在農政單位大力提倡推動都市農業，創造農村新風貌的同時，將棄養之羊舍與農園結合，並融入農村精神、景觀、文化，於85年5月成立「新化教育(市民)農園」，由傳統農業轉型為具有生產、生活、生態「三生一體」，兼具教育、休閒的新興農業，提供民眾在農耕中體驗農業生產，享受農村生活的樂趣，並體會生態農業之可貴。

邱木城班長表示，農耕體驗承租戶其承



甘藷產銷班的採收大隊

租主要動機，為生產安全衛生的蔬菜，以供自己或與親朋好友們共享食用，其次，為體驗農耕樂趣、休閒娛樂及接觸大自然，因此，農園在有機栽培理念之推廣，並未受到任何反對或排斥。

目前，佔地3公頃的新化教育農園，規劃為七大主題園區：1.農耕體驗園區—規劃有水生植物區、農耕工具室、休息草寮與體驗區。2.休息聯誼區—利用高架床棄養羊舍，規劃為遊客休息、聯誼的場所。3.DIY體驗區—利用早期爐灶讓遊客利用，烹調自己栽種的蔬果，分享親朋好友們，享受農耕體驗成果的成就感。4.農業教室區—可容納約200人之場地，做為農業資訊交流區，以及會議場所、古農具陳列區、蟋蟀生態區。5.採果園區—規劃種植不同季節之蔬果，讓遊客與鄰近之幼童，親身體驗採果的樂趣。6.煙窯烤肉區—有煙窯與烤肉聯誼活動區、兒童遊戲區、沙地區、泥鰍池區。7.農特產品展售中心及種子、有機資材平價供應。

新化教育農園的周邊，都是稻田、甘藷園區，邱木城班長希望能藉由過去所累積之農業經營資源與經驗，經營「新甘藷文化」、「新稻米文化」，以表達強烈的主題訴求，及多元化的農耕活動，達到市場區隔，吸收鄰近都會區民眾之認同參與，發展農耕體驗、農耕休閒的目標。再配合新化鎮農會、鎮公所，將全鎮的觀光資源，作一完整的規劃，結合「一鄉一休閒農漁園區」，使生產體驗融入成為生活的一環，以增進社會大眾的認同，期使能激發更多參與者的加入，以達到永續經營的目標。

生養台灣莫忘甘藷

「番藷落土不怕爛，風吹日曬根愈炭」，甘藷是台灣最本土化的農產品，是生養台灣的母親，為台灣生命力的象徵；她默默的伴隨台灣



加工站內進行篩選

子民，走過漫長的悲歡歲月，從貧困動亂的時代，邁向安康穩定的社會，在經濟繁榮的21世紀，我們必須肯定甘藷是滋養台灣農村經濟的大功臣。

細數台灣阡陌上的腳印，甘藷走得最為久遠，也表現得最為平淡；她的模樣不甚起眼，曾遭受冷落遺棄，如今依然盤根茁壯，只因為埋藏泥土中的肥美塊莖裏，凝聚了百年來台灣農民的?性與智慧。當您嚐遍了各式精緻美食後，終將驚覺發現，曾經得到老祖宗眷顧而傳承下來的甘藷，還存留著那份令人無法割捨的鄉土親情。

今天，甘藷以全新的面貌，再度展現在你我眼前，告別了昔日含土掩面的悲情，肩負起新時代的挑戰重任，重振台灣農業界的自信，開創有台灣特色的新甘藷文化。 圖

新化鎮農會食用甘藷產銷班（邱木城班長）

台南縣新化鎮中正路127巷35號

(06)590-2830 · 590-2233 · 0920-709517