

採訪・攝影／曾文田

協助單位／行政院農委會農糧署・民雄金桔農莊



蔡海漂先生

民雄金桔

嘉義縣民雄鄉的農特產品，除了後起之秀的鳳梨外，應屬有40多年栽培歷史的金桔，以及金桔系列的加工品了。



蔡海漂先生與金桔果園



「民雄金桔」系列產品



金桔餅



金桔酥

四健青年 創造地方特產

「民雄金桔」的創辦人蔡海漂先生，早在民國44年即擔任民雄鄉農會的四健指導員，竭誠提倡四健會青年刻苦耐勞的精神，及啓發創造之力量，以培養創業的基礎，因而設置「果樹作業組」，教導會員栽植金桔，來營造出地方的「特產」，貢獻社會，繁榮經濟。

民國49年，蔡海漂先生在民雄鄉農會的輔導下，於三興村內設立金桔加工廠，收購農會四健會員栽種生產的金桔果實，加工製造成爲

金桔餅、鹹桔餅、金桔油、金桔精、金桔原汁、金桔蜜餞、金桔醬、金桔酥、桔婆餅等優良產品，以獨特的加工製法，品質優良，馳名中外，從此成爲民雄鄉最著名的地方特產。

據民雄金桔加工廠的廖俐佳小姐指出，金桔別名「金橘」、「圓果金柑」，爲芸香科常綠灌木或小喬木，花冠爲白色，果實近似圓形，果肉酸而微甜，每年11-12月爲盛產期，可供生食、醃漬，或榨汁、切片沖泡果茶，具有止咳、化痰、解酒、除臭、美顏等功效。



早期的民雄金桔加工廠



金桔冰淇淋

方法是以金桔餅，加入麻油、雞蛋一併煎煮食用，烹調簡單，滋補有效。

「鹹桔餅」（甘桔果）是精選新鮮的金桔，經過脫酸、脫子、除苦味處理後，以醃製的方法，經烘焙精製而成，可以直接食用，平時每次1-2片含在口中，可達生津止渴、潤喉開胃之效果，或與金桔油一起沖泡，效果更顯著。

「金桔油」是採用整粒金桔，除去苦味後，連皮一起以高溫提煉而成之純濃縮果油，食用時，一般直接以9倍熱開水沖泡稀釋飲用，有保護喉嚨的效果，或以金桔油加入薑片一起沖泡，再加微量的食鹽調和，效果更佳。

「金桔原汁」為採用新鮮金桔在未經加工前，壓榨出來的新鮮原汁，經低溫殺菌而成，為100%的純果汁，含有豐富的維生素C，飲用時，必需加入砂糖或果糖、蜂蜜調和，再以冰開水稀釋（約1:40倍），調製成金桔果汁，經常飲用有消暑退火、養顏美容的效果。



金桔果園內的觀景涼亭

冬令盛產 絕佳 滋補食品

最受歡迎的「金桔餅」，係以新鮮的金桔作為原料，經脫酸、去子蜜煉而成，不含任何色素，口感絕佳，獨具特色，屬於熱補食品，很適合婦女坐月子之補品，

的甜點與茶點，加上精緻的禮盒包裝，則可作為餽贈親友的好伴手。

迎接暑假的來臨，「民雄金桔」也推出金桔冰淇淋、冰棒，獨特的口味，很受人們歡迎。



桔婆餅

金桔農莊 再現田園風光

台灣加入WTO之後，轉型朝向休閒農業來發展，或許可為台灣的本土農業，帶來一線希望。91年5月間，民雄金桔加工廠在廠區周邊成立「金桔農莊」，利用廠區內荒廢的牛舍，加以重修整建成「學堂」、「店仔」，供遊人體驗金桔的製作過程，品嚐美味的金桔，或選購多樣化的金桔產品，同時，還提供炒米粉、金桔米糕、搗麻糬等自然野味的「打貓風味餐」，讓您齒頰留香。

園區入口處，擺置一個古亭畚老舊穀桶，並將閒置的倉庫，整修成「講古」展示區，擺放陳列50年代農家生活的器具用品，有紅眠床、梳妝台、衣櫃、風鼓、桌罩等，充滿古色古香，讓中年以上的人，回想童年生活的點點滴滴。

「金桔農莊」所推出的「見學之旅」，很受學校、機關、社團們歡迎。在充滿果香的田園風光裏，由農莊的解說人員，帶引進入田園間，享受與蔬果的親密接觸，同時，一場「懷舊之旅」也讓「都市人」親身體驗早期農業社會中，莊稼囤仔灌肚白（蟋蟀）、抓（黏）蟬兒、跳竹竿舞、丟石頭、跳格（房）子、踢毽子等童玩，既克難又富創意的童年生活。 圖

「金桔醬」為客家料理中必備的蘸料，無論是拌麵條，或蘸鹹粿、小籠包、粽子、青菜類等，都非常對味爽口，也可以直接蘸白切肉，或鵝、鴨、雞等肉類。

至於「金桔酥」與「桔婆餅」，是泡茶、喝咖啡時，最佳

民雄金桔農莊 (05) 2720351