

採訪・攝影／曾文田

協助單位／行政院農委會農糧署



吳崇富場主

龍山農場

開發多樣化的梅產品

3000年前的《神農本草經》裏，即明確記載梅子的功效，足見原產於

「竹林」顧名思義，早期是以栽種竹子，生產竹筍、筍乾為主，由於「竹林」山區的海拔高度，為從600公尺開始爬升到1000公尺之間，且多為山坡地，地質屬於中央山脈的變質岩類，以粘板岩為最具特色；在氣候上，也比寶來村較為冷涼，因而很適合推廣栽種梅樹。

40多年前，他的父親吳同義，即開始在山區推廣種植梅子，並嘗試將生產的梅子加工為醃漬梅產品，鄰近的農友發現種梅的收益不錯，紛紛加入種梅的行列，使得梅園面積逐年增加，至今，「梅園」已經取代了「竹林」，稱得上是專業產梅區，成為竹林休閒農業區主要的農作生產果樹。

竹林休閒農業區內的梅樹，現都已長成

中國的梅，好處早為先人所識。

梅子可以加工製成梅醋、梅酒、脆梅、Q梅、紫蘇梅、濃縮梅汁等系列產品。而在餐飲利用上，濃縮梅汁稀釋調成梅子汁飲料，可以周年供應，冷飲熱飲都相宜，更可以配合紹興酒、花雕酒及其他酒類，調製成雞尾酒。此外，濃縮梅汁或其他醃漬梅（紫蘇梅、脆梅等），也可以調理入菜，烹調出美味可口的「梅餐」。

梅園取代了竹林

南橫公路要衝上的六龜鄉寶來村，好山好水景緻宜人，為泡湯、踏青、賞梅、採果的好去處，也是高雄縣主要的梅子產地之一。



紫蘇梅汁

寶來村的梅園，集中在海拔約800公尺的竹林休閒農業區，總面積約400公頃。據龍山農場（青梅產銷班）場主吳崇富指出，



龍山農場的梅園



醋釀梅漿



梅子醬



梅子酵素

為大樹，樹幹挺拔蒼勁，枝極分岔優美，在每年元旦前後，花苞競相綻放，形成一片花海，陣陣花香撲鼻，一時蔚為奇觀。

梅花凋謝之後，青澀的梅子會逐漸長大，至4月清明節前後，開始進入採梅期，用手工採摘5~6分熟的青梅，加工製作為脆梅；在清明節後，所採收的青梅，適合加工做成脆梅、Q梅、紫蘇梅等；隨著梅子持續成熟，加工製品變為梅醬、梅酒等之原料，尤其若想浸製高等的梅酒，最好是採用完全成熟的黃梅，浸製出來的梅酒，風味香醇可口。

吳崇富說，龍山農場從事梅子的栽培與加工，從父親吳同義開始至今已經有40多年的歷史，推廣範圍涵蓋六龜鄉寶來村、鄰近整個桃源鄉地區，每年收購青梅原料的數量，多達4萬噸，對農民、原住民的經濟收益，有很大的幫助。青梅主要加工製造成香梅漿、醋釀梅漿、溫泉梅、紫蘇梅汁、梅子醬、梅子酵素等產品。民

國90年間，隨著成立「竹林休閒農業區」，因應WTO政策轉型。

新產品「香梅漿」

在龍山農場眾多梅子產品中，吳崇富特別推薦「香梅漿」的產品。所謂的「香梅漿」，乃是採用手摘的新鮮梅子，將果肉打成果漿而成，因此，絕不含防腐劑及有害身體健康的人工添加物。吳崇富把「香梅漿」研發為單包式小包裝，衛生安全可靠，方便外出攜帶。由於採用完全密封包裝，可以在正

常室溫下保存；若是已經開封，則建議需放置於冰箱下層，儘快在3個月內飲用為宜。飲用時，可依個人的口味，以冰（熱）開水稀釋6-10倍的份量來飲用，為一年四季都很適宜的飲品。

除以冰（熱）開水稀釋沖泡飲用外，「香梅漿」還可以當作糖醋醬、沙拉醬、麵包醬、烤肉醬、調味料，或水果、青菜、油炸食物、火鍋等之蘸醬料，不但能幫助腸胃消化，且能預防油脂在腹部屯積。吳崇富建議，將「香梅漿」加入生菜中，取代傳統式的沙拉醬，為最健康的吃法，不但能增加礦物質的吸收，更能免去多餘熱量及油質的吸收，應為減肥者的最愛。



果菜酵素

吳崇富說明，人體在代謝的過程中，會產生乳酸，這種「疲勞元素」與體內蛋白質結合後，轉為乳酸蛋白，此即造成細胞老化、血管硬化的主要原因。以200cc冰水加冰塊，或用300cc~400cc熱開水，沖泡「香梅漿」經常飲用，梅肉裏所含的枸橼酸（檸檬酸），能抑制乳酸過剩的現象，並將乳酸分解，排放出人體外，疲勞現象因而解除，進而達到預防老化，活力充沛。

若用「香梅漿」來調酒，可以預防與解除宿醉。「香梅漿」所含的苦味酸，能夠增強肝臟的機能，枸橼酸則能使氧氣的供應恢復正常。

梅子為鹼性食品，是天然美食，現代人大多攝取過量較好吃的酸性食品，所以，需要大量的鹼性食品來中和，對身體健康有很大的幫助。

龍山農場(吳崇富) 電話：(07) 6882225

