

打造新故鄉 下營采風行



採訪・攝影／曾文田
協助單位／台南縣下營鄉農會



下營鄉農會陳財寶
總幹事

以「蠶桑、黑豆、白鵝」三寶聞名的台南縣下營鄉農會，響應「挑戰2008-新故鄉社區營造計畫」，積極整合鄉村社區組織及社會資源，結合產業、休閒、與文化，擴大辦理「營造新故鄉·下營采風行」活動。

下營鄉農會總幹事陳財寶表示，現階段的地方農會，除了積極利用在地資源，引進適用人才與創意，營造活潑多元的地方社區，更致力整合辦理社區總體營造研習與輔導；為培養「全方位的農村青少年」，下營鄉農會從社區及四健作業組落實「做中學」的理念為起步，培養鄉村居民愛鄉愛土的情懷，並透過相關農業推廣活動，來凝聚社區居民的共識，發展地方產業與文化魅力，建立社區居民對故鄉的認同感與光榮感。

為提升農業競爭力，陳財寶總幹事說，下營鄉農會積極輔導農民轉型，發展具地方特色的產業，以創造農村就業機會，例如：以鵝肉料理為主題的「田媽媽」餐飲業；研發多樣化、精緻化的蠶桑與黑豆等農特產品。此外，充實「產業文化展示館」的相關設施、周邊環境美化，以及館藏文物整理與展示，期使下營鄉朝向永續發展的目標邁進。

栽桑養蠶

下營鄉的蠶桑產業由來已久，民國60年代的興盛時期，是台灣主要的蠶桑專業區，全力推廣栽桑養蠶，開發出百分之百純手工蠶絲被、蠶絲內衣等蠶絲系列產品。惜因國內的工資成本不斷提高，無法與工資低廉的大陸蠶絲競爭，才逐漸沒落。多年來，下營鄉農會經過不斷的研發蠶絲製品，走向多樣化，脫離了蠶絲拉製被子的單項製品時代。已開發的蠶絲產品，包括可以穿著外出、美觀又防風禦寒的各式夾克；蠶絲背心與條紋線衫，居家、上班、休閒皆相宜，可展現光澤與柔和，不論男女，穿上身都顯得高雅大方。

陳財寶總幹事說，下營鄉農會為因應台灣加入WTO的衝擊，積極為日益沒落的蠶桑產業尋找新的出路，不斷研發多樣化的蠶絲製品，使消費市場更具發展潛力。下營鄉每年舉辦的產業文化活動中，「蠶桑節」是重頭戲之一。



手工拉製蠶絲被



「蠶桑節」的時裝秀

黑豆醬油

「下營三寶」之一的黑豆，在農委會台南區農業改良場輔導下，設立黑豆栽培示範區，與農民契約保價收購，下營鄉農會也委託國立中興大學、嘉義大學食品科學系教授，研發製作傳統黑豆蔭油，技術已臻成熟，量產上市，以大型陶缸天然發酵，傳統美味香醇可口，不添加防腐劑。

醬油源自於中國，遠在周朝時代，就有製造醬油的記載。目前，台灣的醬油可分為2種，一種是以黃豆為原料釀造，稱為「黃豆醬油」，另一種是以黑豆為原料釀製，則稱為「黑豆蔭油」。民國70年代之前，醬油的釀造主要以黑豆為原料，尤其中南部地區，更是蔭油的出產地，70年代之後，因黃豆大量進口，採用黃豆醬油者日漸增多，黑豆蔭油雖受影響，但因其具有傳統消費者的嗜好特性風味，在醬油市場上，仍佔有一席之地。

早期台灣黑豆產地，以屏東、潮州、恆春一帶為主，常見的品種，有恆春黑豆、屏東黑豆、黑白美、在來青仁黑豆，但受到其他經濟作物競爭，以及沒有合適



傳統陶缸露天曝曬發酵

新品種和產銷管道的影響，使黑豆栽培漸趨沒落。近年來，台南區農業改良場體認到黑豆對地區農業發展的重要性，遂將黑豆品種的選育，列為雜糧新興作物改良目標之一，全力進行黑豆種源蒐集及改良，且成功育成具有本土性代表的優良品種：台南3號（青仁黑豆）、台南5號（黃仁黑豆），其品種均優於進口黑豆，且營養更加豐富。

台灣黑豆栽培的面積，規模並不大，但市場需求量，則有逐漸增加的趨勢。下營鄉農會為配合政府發展少量多樣化作物政策，並擴展供銷業務，照顧農民福祉，以及提供消費者食用安全、衛生、高品質的蔭油，於民國89年開始推廣種植黑豆。目前，下營鄉農會蔭油加工廠採用釀製蔭油的原料，為台南區農業改良場培育的國產黑豆「台南5號」，係於民國88年12月育成，具新鮮、安全、健康的優良品種，屬於黃仁黑豆，蛋白質含量高，具有蔭油加工品質佳的特色，製成蔭油產品之品質，不論鮮度、甘味、香味等方面，品質都優於進口黑豆，尤其本土黑豆為非基因改良品種，新鮮、安全、健康無虞，消費者可放心食用。

下營鄉農會是少數堅持以古法製造黑豆蔭油的地區，產製的黑豆蔭油，係採用傳統陶缸露天曝曬發酵法，必須經過4-6個月的時間，在陽光照射下自然發酵，製作時間雖然拉長，卻以獨特的香醇口感，建立市場口碑。

白鵝農場

下營鵝肉，聞名全台，是老饕的最愛，無論燻茶鵝、鹽水鵝、蒜味鵝或醉鵝，味道都獨樹一幟。在下營鄉養鵝專業區中，可觀賞到白鵝水中游的悠閒畫面，還可以享受下營鵝肉的香嫩美味。

民國60年以前，台灣農家當副業飼養的鵝，係先民從大陸引進來的華鵝，有來自江浙一帶的白色中國鵝，及閩粵地區的褐色中國鵝，是屬於輕型之鵝種。下營鄉的養鵝事業，原以飼養中國鵝為主，民國64年自歐美引進白羅曼、愛姆登、吐洛斯、非洲鵝等品種，依引進之數量及在台灣的適應情形，發現外來鵝種中，唯有「白羅曼」一枝獨秀，生長情形良好，並帶動下營農村的養鵝風氣。

民國68年，下營鄉農會成立養鵝研究班，以專業化經營管理，養鵝事業稍具規模。76年間，下營鄉農會為穩定鵝價，調節供需，將養鵝研究班改組，成立「下營養鵝產銷班」，並辦理肉鵝產銷改進計劃，當年產銷班曾榮獲全省精緻農業考評第3名，且下營鵝肉入選「台南縣菜」之列。

78年，下營養鵝產銷班聘請專家，指導鵝肉之烹調技術，及開發各式鵝肉製品，並在全省各地成立下營鵝肉直銷店，一時聲名大噪。

87年間，下營鄉農會辦理「下營鄉白鵝節」產業文化系列活動，以鵝肉風味餐，名聞全省。89年，為延續養鵝產業文化，再度辦理「白鵝節」活動，同時展示養鵝產業生態。

白鵝生態教育農場即為下營養鵝產銷班，班長利玉芳女士保存傳統鵝舍，依照復古式飼養方法，混養各式鵝品種，區內有白羽中國鵝、褐羽中國鵝、獅頭鵝、丹麥鵝（白羅曼），以最自然的風貌，呈現鵝的優雅閒情。

另設有鵝草料品種園圃、鵝產業文化資料，以增進遊客對鵝的瞭解；親子活動區則辦理各項相關體驗活動，如彩繪鵝蛋、參觀鵝的品種及生態，達到寓教於樂的目的。



白羽中國鵝



親子聚精會神彩繪鵝蛋

下營鄉 風土民情



茅港尾街的天后宫



茅港尾街頭的觀音寺



觀音寺的「功德碑記」



顏氏家廟內部陳設



上帝廟是下營人的宗教信仰中心

為將軍溪之上游，現今的大屯寮、大埤寮、蚵寮仔，都是昔日倒風內海的海岸線，至今，土壤含鹽份仍相當高，且地勢低窪，魚塭遍佈，為下營鄉水產養殖、畜牧發達之農漁牧綜合經營區。早期的港灣深入「海墘營」，直通茅港尾，茅港尾港兩岸農地，因佈滿海貝，耕作不易，稱之為「苦螺仔田」，經先

民們葦路藍縷開墾，現今已是滄海桑田。

在一般人的印象中，下營鄉似乎缺乏較著名的旅遊景點，事實上，下營鄉的休閒旅遊資源，比較集中於人文歷史與經濟產業上，自然生態方面，也有火燒珠的水堆繁殖地，只要找對門路，就可以找到休閒旅遊的樂趣。



紅厝村的顏氏家廟外觀

高聳巍峨矗立於下營街區，下營人口中俗稱「大廟」的北極殿玄天上帝廟，鄉人習稱為「上帝公」，建築宏觀，金碧輝煌，巧奪天工，已成為下營鄉的地標，也是下營人的宗教信仰中心，



賀建村的「火燒珠」已成為水雉棲息繁殖地

上帝廟前的「武承恩公園」，園區內，波光水影，在熱鬧市集中，有一份江南庭園的悠閒愜意。園內亭台樓榭，楊柳垂岸，湖中錦鯉成群悠遊，登高俯瞰湖光林色，宛如中國園林的台灣版。最特別的，是在泮月池內，放養千餘隻台灣龜、斑龜，是台南縣境內相當著名的台灣龜保育地，現已著手規劃整建為台灣首座本土龜生態公園。

茅港尾港為「倒風內海」的港口之一，是昔日從府城通往嘉義官道的中間站，過往行旅經常在此打尖留宿，隔日一早再上路，因而曾經繁華一時，曾有「小揚州」之雅稱。

位在茅港尾街的天后宮，創建於清康熙15年（西元1677年），因協助戡平林爽文事變有功，獲乾隆皇帝敕封「天后宮」、「護國庇民」之詔書，並頒「神昭海表」匾額，廟內現存有「重建茅港尾鐵線橋碑記」、「咸樂碑記」。

賀建村的火燒珠，為德元埤下游的低地，有栽培菱角等水生植物，由於附近沒有設立工廠，四週的環境十分寧靜，且距官田鄉葫蘆埤不遠，現已成為水雉的棲息繁殖地。

水雉，在日據時期，被列為「天然紀念物」，因體態嬌小輕盈，跳起飛躍宛若蓮步輕移，而有相當雅致的稱譽—「凌波仙子」，又因常出現在菱角田覓食，俗稱為「菱角鳥」，為台南縣的縣鳥。在菱角生產期，水雉會出現在「火燒珠」的菱角田覓食、繁殖。其體長約52公分，雙足無蹼，但腳趾極長，可輕巧地踩在菱葉上，穿梭於菱角田間覓食、繁殖，其黑白相間的羽毛，後頸金黃色羽區及飄逸的長尾，宛如凌波仙子。由於水雉為台灣瀕危鳥類，其美麗外表及獨特習性，亟待復育與保護。在火燒珠的菱角田，可透過望遠鏡，觀察水雉公鳥擔任奶爸照顧幼鷗，並餵食魚類、昆蟲、植物嫩葉幼芽等食物，水雉母鳥則在菱叢間翩翩飛舞，畫面相當溫馨。

位於紅厝村的顏氏家廟，初建時為一茅草庵，曾被風雨摧襲倒塌，於150年前，再予以重建。已逝的台灣畫壇前輩顏水龍大師，即出身於紅厝村顏氏。顏水龍的畫作享譽國際，擅長油畫創作，更首開以馬賽克鑲嵌壁畫的風氣，著名大作為1969年劍潭公園「從農業社會到工業社會」百公尺長的巨幅馬賽克壁畫，留下工藝畫的典範。

顏水龍生前致力發掘台灣原住民傳統藝術與工藝之美，並開班傳授手工藝創作，以改善原住民的生活。由於他一生關懷鄉土，愛台灣，畫台灣，創作從不間斷，更不忘提携後進，推展美術工藝運動，促使公共藝術形成一種社會文化風氣，直到1996年逝世，享年95歲。台南縣立文化中心為表彰他在藝術上的成就，特別於顏氏家廟旁，設置顏水龍紀念雕像，為台南縣第三座民間藝術家銅像。



右武衛紀念公園



黃清淵宅古厝



顏水龍紀念雕像

高品質・低消費



下營鄉休閒農業產銷班鄭慶鳳班長

下營鄉休閒農業產銷班 創造優質的農村旅遊產業

文圖／曾文田

下營鄉農會配合政府政策及經營規劃，積極轉型開發創造休閒產業資源，以營造出優質農村田園景觀。民國90年，在當時的行政院農業委員會中部辦公室輔導下，成立「下營鄉新興地區農業生產休憩園區」，儼然成為南部大都會區中的後花園。

隨著週休二日及加入WTO後，傳統農業受到很大的衝擊，下營鄉農會更積極推動農業旅遊，結合多處農園、農牧場，讓遊客以低廉的消費，享受高品質的農業休閒體驗活動，最適合安排親子旅遊、各級學校戶外教學，可以認識本土的特色農產品，體驗農家的生活，如今已成為農村旅遊行程安排的重要據點。

休憩園區內有規劃完善的公共設施，如服務中心、停車場、景觀步道、涼亭、水塘等。參觀的項目，觀光果園方面有桑椹農園、草莓農園、菱角生態教育農園、番茄農園、紅龍果園、向日葵花園等，隨著季節轉換，提供遊客遊園、賞花、採果的田園樂趣。農牧場則提供乳牛、乳羊及騎馬體驗。相關的行程由下營鄉休閒農業產銷班來安排。

桑椹

桑椹農園是下營鄉新興地區農業生產休憩園區，在農業景觀上的一大特色。「桑」的品種甚多，依用途區分為採葉、採果品種，新興地區農業生產休憩園區內，栽種桑樹的面積約5公頃，栽培品種為苗栗區農業改良場



東方牧場騎馬體驗



東方牧場餵羊體驗

選育出的46 C19號品系，桑農利用產期調節一年二熟，以延長採果期，假日開放供遊客採摘桑果，平時則自行採收，供加工成桑椹果汁、桑椹冰棒、桑椹果凍等產品。桑農也利用桑葉、桑根、桑椹等，加工做成各種食膳與料理，如桑葉雞絲麵、桑根雞湯，以及具有溫潤爽喉功效的桑椹果汁。同時，也發展蠶桑觀光農園休閒農業，以充份發展蠶桑全身都是寶的經濟價值。目前，已輔導農民經營的桑椹農園，提供讓遊客能享受親手採摘桑椹的樂趣，深受各界遊客們歡迎。桑椹農園亦提供親子觀賞養蠶抽絲的過程，作為自然教室，達到「寓教於樂」的效果。

一般所看到的傳統桑椹果實，長度約3~5公分長，但下營鄉新興地區農業生產休憩園區中的「甜蜜採果園」，栽種經改良成功的桑椹（果桑）新品種「紫金蜜桑」，桑椹果實卻打破傳統，一顆桑椹果實，最長可達15公分。據研發「紫金蜜桑」改良成功的園主鄭興陸指出，新品種桑椹果實「紫色浪漫」——「紫金蜜桑」，果實外型細長，很像中藥裏的冬蟲，是

由彰化田尾購回一株種苗試種，再經過改良的新品種。傳統桑椹果實的甜度，僅有12度左右，但「紫金蜜桑」在完全成熟時，甜度卻高達22度，是諸多水果類中，甜度最高的果實。

鄭興陸說，傳統桑椹果實的成熟期，是在3月底至5月間，一次採果後，就要等到明年，雖然桑農利用產期調節，一年可以二熟，來延長採果期；但「紫金蜜桑」卻能夠調節到一年成熟三次，分別為3月至4月、8月至9月、12月至翌年1月間。在產量方面，如以單位產量計算，「紫金蜜桑」每期的採果量，僅為傳統桑果的1/2，但以年產量計算，「紫金蜜桑」三期採果的總和，反而比傳統桑椹果實的產量，多出1/2。

新品種「紫金蜜桑」的桑椹果實，每芽最多只長有5穗，在春夏高溫期，從開花至成熟採果，需45天的時間，冬季低溫期，則約需55天。由於「紫金蜜桑」的甜度過高，是野鳥的最愛，因此，在到達成熟期時，必須立即採摘。鄭興陸建議，栽種「紫金蜜桑」時，最好採取網室設施栽培，除了可預防鳥類啄食，並可避免噴灑農藥，實施有機「紫金蜜桑」栽培。

「甜蜜採果園」的「紫金蜜桑」，即採用網室有機栽培管理，所生產的桑椹果實，是零污染的有機水果。剛採下的鮮果，入嘴的口感極佳，最適合新鮮食用，經盒裝處理後，僅能冷藏3天，亦可採冷凍處理，唯其口感略遜於鮮果，也因不耐儲運，且產量有限，目前，在一般市面上，尚無法買到「紫金蜜桑」，想要一嚐「紫色浪漫」的滋味，只有到下營鄉新興地區農業生產休憩園區中的「甜蜜採果園」，才能採到新口感的桑椹果實。

今年下營鄉農會又開發出新產品—「桑椹紅酒」，係在常溫下利用酵母菌發酵，代謝出胺基酸等為人體所需營養素，尤其含有人體無法合成之必要胺基酸。釀製過程均在常溫下，由於未經高溫處理，桑椹中之營養成分，不會被破壞分解掉。農會產製的「營農牌桑椹紅酒」，酒精度僅10度，純粹採用桑椹果汁經發酵而成，絕不添加酒精。紅酒中之糖分，亦係由桑果內糖分發酵轉化而成，故「桑椹紅酒」又可稱為「液體維他命」。



枝頭上的「紫金蜜桑」



下營鄉農會開發的新產品—「桑椹紅酒」



草莓園觀光採果

菱角

菱角生態教育農園的規劃，主要從人、車分道的概念，引進「人菱分道」的菱田設計，將菱角田分為數區，以網子區隔，開出一條條的水道，讓採菱角的遊客，可以輕鬆下水，或是全家乘坐菱角船，順著水道悠遊前進，快樂地採菱角，方便又安全，在每年夏、秋季節時，可別錯過全家共同來體驗親子採菱角的樂趣。

草莓

草莓含有豐富的鐵質、維生素C、有機酸、纖維素、果膠、草莓胺等，如經常食用，可使女性體態婀娜健美，故在歐美國家，草莓又有「苗條果」之稱譽。近年來，各地的草莓園觀光採果，已蔚為休閒潮流，在冬末初春的產期，新興地區農業生產休憩園區的草莓農園，很適合作為閤家同遊，大快朵頤的好去處。

番茄

下營鄉新興地區農業生產休憩園區的番茄農園，係由原在亞蔬中心服務退休



番茄農園新品系的小番茄



的作物育種專家所經營，農園主人自行育種，並篩選出15個優良的番茄「新」品系，如色澤鮮艷的黃色、紅色、綠色等番茄，果實累累爬滿整個果園的竹架上，營造出生意盎然的彩色世界，遊客們入園後，可隨意親手摘食，享受著第一手的鮮美口感，也盡情補充天然的維生素C。



向日葵花園

向日葵

在向日葵花園裏，放眼望去，都是隨著風兒搖曳生姿的向日葵大型花朵，往往吸引過往遊客們停車駐足留影，殺掉許多遊客們的底片，留下許多甜美的回憶。向日葵俗稱「葵花」、「葵花籽」、「日頭花」、「太陽花」，為菊科一年生草本植物，依栽培利用情形，可分為油用向日葵、食用或寵物飼料用向日葵、觀賞用向日葵三種。向日葵開花時，有朝向太陽之習性，可謂多采多姿，因此，除了是油用、食用作物外，亦為插花切花之最佳材料。

紅龍果

紅龍果園在園主精心規劃下，園區展現著濃厚的南洋風味，遊客入園後，可徜徉在椰子樹下品茗、喝咖啡，或是來杯現採現搾的新鮮紅龍果汁，清涼美味的口感，更是倍受遊客的喜愛，保證讓您的心情舒暢，流連忘返！

乳牛

乳牛牧場為乳牛產銷班顏崇禮班長經營之牧場，目前，約有120頭乳牛，其中泌乳牛有65頭，每頭乳牛總泌乳量約6700公斤以上，為統一公司之衛星牧場，也是下營鄉最具代表性之乳牛牧場。牧場內，設有休憩販售區，供應牧場生產之鮮乳，以及各式鮮乳加工製品（如牛奶饅頭），使遊客能嚐到最鮮純、最具風味之純鮮乳製品。

乳羊

東方牧場為傳統式的乳羊牧場，飼養撒能、努比亞、阿爾拜因、吐根堡等品種羊隻，曾飼養約200頭羊，興盛時期更達300頭之多，日產羊乳達200公斤。牧場周邊與庭院內，綠樹林蔭處處，騎馬場區碧草如茵，可騎馬挑戰刺激與享受休閒並進的生活體驗；或乘坐馬車，漫步在鄉間小路，享受鄉野田園之美；乳羊生態觀賞區內，乳羊成群，使人有徜徉在歐洲農園之感。場區中，設有羊乳製造加工設備，自行生產新鮮羊乳。場主沈俊男（外號「羊奶叔叔」）在現場，親切地為遊客介紹乳羊的生態，同時，品嚐牧場自己產製的鮮羊奶、羊奶饅頭、羊乳碗粿、羊乳布丁、羊乳冰棒等，並提供遊客們，親手擠羊奶的體驗。

下營鄉新興地區農業生產休憩園區的多處農園、農牧場，在下營鄉農會積極輔導下，成立「下營鄉休閒農業產銷班」，接受一般機關團體、各級學校預約，辦理農業旅遊、戶外教學等參觀體驗活動，並推出「下營農遊」的套裝旅遊行程，詳情可洽「下營鄉休閒農業產銷班」鄭慶班班長0932-717793。