

2007 從 農 場 到 餐 桌

枯木逢春
愈老愈旺的

梅樹

輔導單位／行政院農業委員會農糧署
協助單位／台北農產運銷公司・南投縣信義鄉農會
企劃製作／鄉間小路月刊
特約攝影／劉慶堂

清明時節 梅子成熟

文／丁建卿 台北農產運銷公司

有愈來愈多外來水果佔據市場專櫃，源自古老中國傳播到世界各地發揚光大的果樹品種，首推梅樹，探究梅子對環境的適應性極強，可耐冷至-15℃，所以經由韓、日等高緯度國家揚名國際，是可想而知的。

梅按用途可區分為食用梅與觀賞梅，為薔薇科，多年生落葉喬木，樹高可達5~6公尺，樹冠開展。單葉互生，葉寬卵形或卵形，邊緣有細鋸齒，先端漸尖或尾尖。果實有圓形、長橢圓形或扁圓形，果頂尖，果皮有鮮紅、暗紅、微紅、淡黃、淡綠等色，果肉淡黃色。以梅花區分的品種多達300種，一般消費者不易識別，所以食用品種可概分為真梅系、杏梅系、櫻李梅系等三種較易辨識。

台灣產地主要在台中、南投、雲林、嘉義、台南、高雄等地，由於梅的花期約在晚冬或早春，也就是每年1~2月，此時正值學生放寒假與農曆過年期間，民眾趁著假日到戶外走走踏青、賞梅，早已成時尚的休閒活動；另有古人將農曆12月稱為「臘月」，衍生出臘梅的稱呼，其實與台灣地區常見的梅花是屬不同科，臘梅科高度約在3公尺，花為黃色，果實多為瘦紡錘型，是最明顯的差異。

梅子有苦澀味且未熟時富含氰酸，一般均須加工始可食用，由於成熟季節與嶺南一帶的鋒面雲雨交相並行，所以「梅雨」的稱呼不徑而傳，距清明時節亦近，所以3~4月是梅子最佳的採收時期；通常清明節前的梅子，熟度較低水分較少，適合製作脆梅；清明後梅子成熟度達八分，則適合製作梅乾、梅醬、梅精、梅汁。

梅子選購時，以果實完整、大小均勻、無病蟲害者為佳；醃製脆梅，選購青綠果，避免挑黃熟果。由於梅子富含脂肪、醣類、纖維、維生素A、B1、B2、維生素C、鈉、鉀、鈣、磷、鐵等養分，加上製作工序較費時，需全家總動員，不失為家庭親子或聯誼活動的項目。



紫蘇梅DIY

材料

青梅12公斤、鹽1公斤、糖4公斤、紫蘇葉300公克，廣口玻璃瓶、圓匾曬盤

作法

1. 首先將青梅加鹽，搓至稍軟(梅子太熟黃則不必搓)，將梅子及盤上之鹽倒入桶內，壓重石(約4公斤重)並加入清水(水面需蓋過梅面)泡2天。
2. 梅子撈起以乾淨水淋洗後，放在曬盤上於陽光下日曬約2天，至八分乾。(若遇雨天則繼續泡在鹽水中，不要撈起水洗。)
3. 將玻璃罐洗淨，放乾。紫蘇葉加10公克鹽搓揉並擠掉苦澀水。
4. 將曬好的梅子以一層梅一層糖裝罐，糖量為500公克。
5. 待糖完全溶為糖水時，將糖水倒掉，再加入糖500公克，重覆一次。
6. 第三次起，每次加500公克糖，待糖溶後繼續加完糖量(不用倒掉)，並放入醃好的紫蘇浸泡，加蓋封好，置於陰涼通風處約3個月，等候陳化熟成。



中華天下第一尤物

梅

文圖／翁愷愷

人氣指數達巔峰

梅在中國至少有3千年文字記載的歷史，若依考古發現則應有7千年。所以梅早融入中國人的生活當中。春秋戰國時期已傳愛梅之說，至南北朝開啓賞梅之風，到了宋朝除賞梅、詠梅，還有畫梅、藝梅，梅花人氣指數至此達到巔峰。梅樹也是長壽樹，活個三五百年不是難事，而且愈老愈開花，可謂枯木逢春。大陸有湖北的「晉梅」、浙江的「隋梅」、杭州的「唐梅」、「宋梅」，每年依舊花開滿樹。梅樹演變至今至少有300多個品種，賞花品種其顏色有純白、淡黃、淡墨、粉紅、紫紅等，加上單瓣及重瓣等花型變化，在一片花海時真是艷如朝霞白似雪。梅花獨特的香氣清逸幽雅，也在中國傳頌千古。

梅樹雖然在寒冬開花，但它是性好溫暖原產於長江流域的果樹。在台灣大面積栽種的梅園集中於南投、彰化、台中、台南、高雄、台東縣等海拔300至1,000公尺的山區坡地，除了年平均溫12~15℃，其自冬季到初夏冷暖變異性最小，也是梅樹適合生長的原因。

賞梅之人希望梅花早開，但對注重果實產量勝於花期的果農而言，因梅的休眠期短，開花萌芽早，若早春升溫至使提早開花，若遇寒流使花器受凍即無法正長結果，因此依果農經驗，梅樹晚開花才是果實的豐收年。

梅樹是屬於薔薇科溫帶落葉喬木，生長緩慢但樹齡長，數十年老樹仍可結實纍纍。梅樹一般採粗放栽培，結果枝條配置

原產地中國的梅樹真是上對天堂投對胎。否則以它歪七扭八皮皺質堅的枝幹，果小核大的苦澀青果，實在沒什麼經濟價值。但數千年來在中國人的眼中，梅卻是天下尤物，無論神、姿、色、態、香均屬上乘。「梅以曲為美，直則無姿」，東倒西歪的枝條在國畫中是花密枝繁粗細有型，詩詞中是疏影橫斜暗香浮動。早春的梅花更是報喜的信息，不論是一片梅林或一剪梅都能入詩入畫入曲。

耐人尋味好題材

至於青澀的梅子，用心加工後可以入菜入飲入藥，梅子成熟時江南多雨稱為梅雨。梅樹對中國人的意義更是重大，除了其枝條樹影花香成為文人墨客的題材，在寒冬時開花也成了堅韌不屈的象徵。但最耐人尋味的莫過於國花及市花之爭了。

1964年梅花成為中華民國國花，主要理由現在看來很入股，但當時卻是正氣凜然：三蕾五瓣代表三民主義五權憲法；凌冬耐寒代表堅貞剛潔；更絕的是梅花「枝橫、影斜、曳疏、傲霜」代表易經中「元、貞、利、亨」，真是絕對中國。中國大陸也愛梅，除了毛澤東充滿革命情懷的詠梅詩，大陸也有四大梅園每年舉行梅花節，「中國梅花研究中心」就設在梅園之首武漢市東湖梅園內。梅花曾是南京市的市花，現為武漢市的市花。

及枝條修剪關係其結果情形，去除徒長枝、懷枝、長果枝及花束狀結果枝可保障果實的生長。

台灣梅子用打的

梅子成熟時容易軟化破裂，因此在7、8分熟時就採收。台灣梅子的採收期集中於3月下旬至5月中旬。梅樹大都栽種在山坡地，且枝幹曲折多刺，只有小部分可用手摘採，80%的梅子是「打下來的」。就是在樹下覆以草蓆或塑膠布，再以竹竿敲擊枝幹，或以竹竿繫鐵鉤鉤住枝幹用力搖晃，使果實落下。



艷如朝霞白似雪

時髦的健康食品

中國人以梅入菜的歷史也很悠久，殷商時就有以梅代醋的記載。青梅質脆味酸，青果含苦杏仁苷(amygdalin)及苦味胜肽及胺基酸，必須經過加工、濃縮、催熟以減去苦味始可食用。

梅如桃李杏一樣，其熱量低，每100克鮮梅熱量52卡，蛋白質7 mg/g，脂肪 6 mg/g。加工或濃縮後熱量會增加4至5倍。梅子所含的果酸包

括檸檬酸及蘋果酸等，可算是水果中含量最多的，此外也含有花青素、鈣、鉀、鈉、維生素C、礦物質及纖維素，是非常時髦的健康食品。

不論培製成中藥用的烏梅，或醃製成梅干、梅醬，及加工為梅酒、梅醋，其特殊的風味及香氣深受喜愛。烏梅中醫用以斂肺止咳，瀉腸止瀉。梅子的加工品也大都有生津止渴，助消化解油膩的效果，梅花取其香氣加入茶飲及提煉精油也蔚為風潮。至於為什麼孕婦喜歡吃酸梅，是心理因素還是生理需求，我還一直找不到答案。

☐



蔬果芬芳錄 Aroma Within My Memory

作者：蔡平里 台大園藝系教授(退休)

內容：12種有香味的台灣蔬果—柑桔、芹菜、番石榴、洋蔥、鳳梨、薑、芒果、香蕉、辣椒、柿子、香菜、茼蒿。

榮譽：第四屆李國鼎通俗科學寫作類第二獎
86年台灣省政府新聞處報導文學類優良作品

定價：300元（另附掛號郵資60元）

豐年社 台北市溫州街14號 郵撥00059300 財團法人豐年社
電話：02-23628148分機30/31

梅食譜 耐人尋味



梅汁佐豆腐

【材料】

現成盒裝嫩豆腐1/2塊、甜黃椒1/2塊、甜紅椒1/2塊、碧玉筍1支、梅子5粒

【調味料】

梅汁1大匙、素蠔油1大匙

【作法】

1. 甜黃椒、甜紅椒洗淨後切絲，碧玉筍洗淨後切絲，拌在一起，泡冰水或冷水中保持鮮脆，備用。
2. 把調味料材料混合成醬汁。
3. 豆腐放入盤中，淋上作法2的梅子醬汁，撒上作法1的三色蔬菜絲，即可享用。

【TIPS】梅子是天然鹼性食物，有助把容易致病的酸性體質轉化導正回到正常的弱鹼性體質上，同時消除疲勞，加上豆腐清涼化煩，是道纖美抗老化的涼拌好菜。



梅香山藥

【材料】

台灣白山藥200克、甜紅椒1小塊、梅子5粒

【調味料】

梅醬1大匙、鹽少許

【作法】

1. 山藥洗淨，泡在天然醋水內保持顏色白淨，避免氧化變黑，切小塊，盛盤。
2. 甜紅椒洗淨後切小片或小條狀，與梅粒一起放入盤。
3. 調味料混勻，供山藥蘸佐，並可用薄荷葉裝飾，增加清爽感。

【TIPS】白山藥一般分為台灣、日本生產的兩種，日本山藥較黏滑而口感柔順，台灣山藥則較接近原生種，體積較大而爽脆有嚼感，且強壯、提高抵抗力的效果佳，值得採用。





梅丸子

【材料】

大顆素丸子5粒、紅蘿蔔球6粒、梅子6粒、青花菜3小朵、沙拉油適量、地瓜粉少許

【調味料】

紫蘇梅醬1大匙、天然白醋1小匙、鹽少許

【作法】

1. 丸子放入燒熱的油鍋裡油炸熟。
2. 連同紅蘿蔔球、梅子、青花菜和調味料下鍋加適量水煮滾。
3. 略加地瓜粉水勾芡，即可盛碗享用。

【TIPS】 紫蘇加梅子釀製成的紫蘇梅醬是理想的天然調味料，有助殺菌、消除緊張、減輕疲勞和幫助消化體內脂肪，愛美女性、應酬族、電腦族都可多吃。



梅醬杏鮑菇

【材料】

杏鮑菇1支、梅子6粒、地瓜粉1大匙、沙拉油適量、鹽少許、香菇粉少許、橄欖油少許

【調味料】

梅醬連同梅子果肉1大匙、醬油1小匙、番茄醬少許

【作法】

1. 杏鮑菇切對半，拌鹽、鹽、香菇粉、橄欖油醃漬20分鐘入味。
2. 沾地瓜粉，放入燒熱的油鍋裡以大中火炸成呈金黃色狀，盛盤。
3. 把調味料入煮鍋略煮後，淋上作法2，即可享用。

【TIPS】 高纖維的杏鮑菇的口感較硬，而本身沒什麼味道，炸過後再利用梅醬調味，風味引人入勝，樂於享用，而且健康養生，是家庭主婦可以多作變化的參考菜餚。



食譜製作／洪銀龍 洪銀國
贊助者／法華素食餐廳

洪銀龍 廚師

經歷

行政院青輔會素食專任教師
味全素食食譜／盤飾精選廚師
曾獲全國金廚獎第四至第八屆素食組大獎
擔任中華民國烹飪協會教授
中華美食展素食組評審委員
食譜書：十全十美的素食料理、健康素食烹飪、法華健康主義

法華素食餐廳

地址：台北市民權東路3段132號
電話：02-27175305、27183339
網址：www.5657.com.tw/fa-hua

法華素食餐廳推廣色、香、味俱全的素食料理，洪銀龍師傅樂意把素食料理的心得與經驗分享給讀者。

洪銀龍師傅出版素食食譜之外，並開班授課，最擅長利用食材特性，以各種素食食材變化出風貌多樣化的素食料理，法華素食餐廳最著名的人氣第一名佳餚是「油香飯」。法華餐廳目前開設的烹飪研習班包括素食家常菜班、素食宴客菜班、素食小吃班、素食手藝兼店面商圈評估輔導創業班。

麵點、飯類、壽司美味大集合，營養、美味、健康一把抓，是洪銀龍經營素食料理的信念，強調健康素食新主張就是三低二高，即低油脂、低鹽分、低糖分、高蛋白、高纖維，希望大家都能將最家常的美妙味道做出來，吃出健康，吃得營養，並且要多吃新鮮蔬果，養顏美容，延年益壽。

健康吃素食，洪銀龍提醒您烹飪注意事項為：1. 食材選擇上，應選含有優質蛋白質、鈣質、鐵質、維生素的食材；2. 選擇自然的、新鮮的食材；3. 不可偏食，紅、綠、黃、黑、白五色蔬果都能補益五臟六腑，應均衡食用；4. 烹調時少用些油，多用天然調味品如蜂蜜、海鹽、蔬果醬汁等；5. 烹調時注意糖分、鹽分不要放得過多，預防高血壓、腎臟病等。

採訪·攝影／徐清銘

從採果變賞花 由外銷轉內需 信義鄉梅產業 轉型再現生機



梅花綻放 花海似雪

去年暖冬，「越冷越開花」的梅樹，花期姍姍來遲，急煞信義鄉的梅農，還好，寒潮雖遲終到，梅花依舊燦爛迎客。近年來，到信義鄉賞梅，猶若國人冬季祭典，是出遊必定安排的行程，原以青梅為收益來源的信義鄉梅產業，梅花反而一躍成了主角，產業成功轉型，老梅樹重獲生機。

南投縣信義鄉是「梅的故鄉」，梅園面積恆居全台第一，梅產業發展由青果到賞花，由外銷轉內需，起落興衰在一甲子內輪番流轉，初期興旺動力來自三餐離不開梅製品的日本人，如今則在信義鄉農會匠心巧思下，逆勢突圍。

外銷日本·行情高貴

信義鄉大規模栽培梅樹始於民國40年代，在此之前，鄉內只有零星的野生梅樹，談不上產業規模，現今最負盛名的烏松崙、風櫃斗賞梅區，猶是香蕉、香茅的天下。梅產業快速發展，得自青梅外銷日本的高貴行情。信義鄉農會推廣股長全文龍表示，70年代初，青梅一公斤價格超過50元，管理良好的梅園1公頃可收成3萬公斤，梅農收益頗佳，當時規定

每村需推薦2位貧戶接受冬令慰問，梅樹大本營的自強村卻找不到符合資格的貧戶，可見梅農的經濟情況相當不錯。

日本人愛梅成痴，日常



雪白細緻 幽香撲鼻

飲食離不開梅製品，外銷需求殷切，信義鄉栽種面積節節上升，鼎盛時期，全鄉種植梅樹面積超過1,500公頃，全文龍股長回憶，當時每到3、4月採梅季節，鄉內人手不足，甚至遠至高雄、台東招請臨時幫手，梅園內總是人聲鼎沸、熱鬧滾滾。

大陸搶攻·榮景不再

可惜，外銷榮景在大陸青梅挾低價優勢加入競爭後開始走下坡，外銷市場逐漸被侵吞，至80年代中期完全被取代，而國人飲食文化，酸澀向來不討喜，外銷停滯、內需不振，青梅產業榮景不再，賀伯颱風過後，青梅行情由每公斤20多元一路下滑，最低下探6、7元，連支付生產成本都不夠。

走過低潮期，目前青梅收購價已回升至25~30元，雖然仍遠不及早年高峰期，但梅農收益大致可維持生計。青梅行情能迅速走出谷底，信義鄉農會致力梅產業轉型諸多開



小青梅探頭

創性作為，扮演火車頭的角色。

洞燭機先·研發梅品

信義鄉農會向來自許為「信義鄉產業文化推動者」。早在梅子尚屬純粹外銷的半成品物料時，農會總幹事黃志輝已嗅出危機，洞燭機先，著手梅產品研發工作，設立食品加工廠，希望在日本被視為珍果的青梅，經由產地優質條件，加工生產出不同於市面尋常可見的健康梅製品，為梅農開闢天地。

91年上路營運的信義鄉農會酒莊，研製的「柔水」、「花間醉」系列梅酒，迅速打響名號，在高檔酒品市場極受歡迎。脆梅、茶梅、紫蘇梅等梅製品，則以加工過程衛生安全作為訴求，成功區隔大陸貨，新近出爐的梅子酵素、古法梅精，以保健走向拉高整體層級，強化信義鄉梅品的高品質形象。

花間品茗·吸引遊客

農會當旗艦引領在前，在大陸梅製品攻下日本市場、接著入侵島內之際，信義鄉梅農猶有餘裕應對，挺過嚴苛挑戰。而梅花季觀光活動的熱絡，則進一步放大信義鄉梅產業風貌。

世居烏松崙的梅農石善利，以自家梅園為天然佈景、老式三合院為舞台，開辦森林渡假營，不需花大錢興設，幾面遮陽棚、幾張舒適椅子，花間品茗的風雅，吸引一車又一車的愛花遊客。

石家是典型農家，青梅原是家計主要來源，但目前青梅比重僅三分之一，得自賞花觀光活動餐飲民宿的收益，反而佔了大宗。82歲的石家大家長石長全老先生，向來



梅花盛放 櫻花湊熱鬧



前南投縣長林源朗（中）亦為愛花人

關心的是梅子結果情形及3、4月青梅行情，現今最重視的卻是花況，照顧梅樹大半輩子，石老先生萬萬沒想到，如今可以不必煩惱結果好壞，只要梅花開得漂亮，就可以過活。

矮化剪裁·蒼勁有緻

休閒農業的興盛、梅製加工精品化，不僅農家面貌為之一新，梅樹栽培型態也有變化。全文龍股長說，早年以外銷為主時，青梅不論大小，日本人一概來者不拒，梅園管理以產量最大化為導向，如今走精緻路線，重質不重量，青梅品質更上一層。

早期因求量多，梅樹樹勢繁茂，採梅多用敲打，樹下鋪設塑膠布收攏，皮面難免受損，而今重視賣相，為便於手採，信義鄉農會推動梅樹矮化處理，樹形原就漂亮的老梅樹，經矮化剪裁後，更是蒼勁有緻。

軟枝梅種·賞花為尚

梅屬薔薇科，櫻、桃、李、杏、梨都是親戚，型態迥異的草莓、玫瑰，也是同科植物，反倒有「梅」之名、花形也像的臘梅，物種分類反而遙遠。梅花的品系極多，一般人的印象中，梅花「當然」是白色，其實還有花色偏紅的紅梅、甚至綠色的綠梅，只是台灣養梅風氣不盛，特殊品種大多是園藝愛好者的專利，田間難得一見。



烏松崙育梅高手石善利



一朝春雨
花落知多少

山間古厝 花自開落

信義鄉梅種應有盡有，烏松崙以「軟枝」居多

數，風櫃斗較多樣化，「大青」、「二青」、「胭脂梅」、「桃形梅」均有栽培。不同梅種的花形、果形多少有差異，軟枝種果形圓、種子大，但是花朵能全面開展，花形因此顯得大氣，二青肉質軟，醃製脆梅口感最佳，不過花形無法完全開展，在賞花為尚的風潮中，較為弱勢。

低溫催促·梅樹開花

有意思的是，不論任何梅種，種子落地萌生新株，都會還原成原生種，原生種生命力特強，可惜果形奇小、枝幹帶刺，需經嫁接才具培育價值。梅樹發育緩慢，從下種到有果可採，少說7、8年，15-20年產量才達到高峰，若管理良好，4、50年的老梅樹開花結果仍然生龍活虎。



花下品茗 雅趣橫生

梅樹開花，需低溫催促，攝氏10度以下寒潮報到，花苞開始冒出，十多天後同時

綻放。信義鄉梅花期一般從12月20日至翌年1月底，去年暖冬，大陸寒潮遲遲不來，急煞梅農，直到年底才姍姍而來，花期延遲了十多天。

遇上暖冬，花開時間參差不齊，通常花景較差，不過，信義鄉梅農以花為重，剪枝、修枝、補肥下足功夫，即使天候不配合，花況還是可觀。

中和酸性·健康食品

梅子富含檸檬酸、蘋果酸、琥珀酸，可促進人體新陳代謝、消除體內毒素累積產生的倦怠感，並可促進食慾，幫助腸胃蠕動；肝火過盛，吃點酸梅，可收滋養之效。梅子嚐來雖酸，卻是鹼性，可以中和魚肉的酸性物質，平衡身體的酸鹼值，可說是不折不扣健康食品。

身形壯碩的全文龍股長，三酸甘油脂偏高，一次受訓期間，以古法煉製的青梅濃縮汁沖泡當茶，喝了3個星期，三酸甘油脂指數居然從1100降到600。自此以後，要宣揚梅子的好處，總不忘舉自身為例。

風雅端莊·隱喻君子

自古以來，梅樹即深受國人喜愛，梅花越冷越精神，百花凋零，唯其盛開，向來隱喻正人君子不為時勢所屈，「梅、蘭、竹、菊」四君子，梅排第一。就算不附庸文人想像寄情，梅花型態端莊、香氣高雅、樹勢蒼勁，果實用途多多，從任何角度觀之，梅均是不可多得的樹種。

歷經大陸低價傾銷衝擊，島內梅樹最重要生息地的信義鄉，雖然穩住腳步，但梅園面積已萎縮不少，目前尚不足1,000公頃。近幾年來，賞花人氣雖旺，花期一過，全年大半時間冷冷清清，一旦利益更高的作物進軍，危機已然浮現，梅區內日漸擴增的葡萄園，對梅樹存續已發出警訊，而梅樹只要1、2年疏於照顧，生長態勢隨即頹圯，在全文龍股長眼中，信義鄉已有數十年樹齡的老梅樹，每一棵都是寶，需要民眾的關心與保護。



漫遊梅林，彷彿在天堂

文圖／徐清銘

山高谷深信義鄉

國人自來愛梅，「疏影橫斜水清淺、暗香浮動月黃昏」，傳唱千古的詠梅詩詞不勝枚舉，但背景多是樓台亭榭的小家格局，而在「梅的故鄉」南投縣信義鄉，梅花開放時節，可是鋪天蓋地，一團接一團，花勢之越狂奔放，正足以匹配信義鄉的大山大水。到信義鄉賞梅，只會感嘆大自然造化之奇，古來文人賞花而傷感的小兒女情懷，不會有之。

賞梅大道·一路美景

「投59」縣道是台灣島獨一無二的賞梅大道，春寒料峭時節，行駛新中橫公路，由信義街區轉入愛國大橋，越過陳有蘭溪寬闊溪谷，即踏上59縣道，由此開始，烏松崙、風櫃斗、牛稠坑花海美景一路開展，任君欣賞。



投59線俯瞰陳有蘭溪谷



新鄉河階台地

信義鄉山高谷深，地形陡峻，梅園依山勢層層錯落而上，正好排疊出立體效果，花海因而更形壯盛，仰望、俯視各具美姿，角度不同、風情千種，花期也因高度落差劃出分際，山麓含苞待放，爬高一程，已然花團錦簇，地勢特色帶來層次變化，比之平坦地形的梅區更有看頭。

名山聳立·兼賞梅雪

踏雪尋梅是古來風雅事，亞熱帶的台灣雖無此福分，來到3,000公尺高山聳立的信義鄉，倒是很有可能近尋梅、遠觀雪，玉山、郡大山、馬博拉斯山等名山就在眼前，梅花盛開時，往往也是這些名山飄雪白了頭時，挑對時間，走59線，梅雪兼賞，「柳家梅園」的露天品茗雅座擁有最佳看山角度。

柳家梅園位於牛稠坑溪畔，重山之中，難得一大片平緩的起伏地形，十多公頃園區皆是4~50年樹齡的老梅，株株粗可合抱，樹形蒼勁有緻，園主有心，特意密植整齊草



梅餐名廚蔡國義、古信維夫妻檔



古梅狀如龍飛九天



喜覺支小品套餐



信義鄉農會新開發酒品（飲酒過量 有害健康）



信義鄉農會梅醋系列

皮，花間漫步，梅香幽微、花瓣飄飄，映襯青青細草潔白似雪花，意態說不出閒適舒暢，天堂想來也不過如此。

精緻梅宴・聞名中外

再過不遠，有座歐式風格、原木打造的玉山休閒農莊，庭院有一株高僅及腰的爺爺級老梅，樹勢呈水平伸展，神似龍飛九天，美姿可列入珍寶之列，院內擺設老梅盆栽，樣態各富奇巧，盆盆讓人駐足留連。

59線一路皆有梅製品、農特產展售據點，嘴饞不缺小吃，想品嚐精緻梅宴料理，「喜

柳家梅園

在地食材・風味餐點

喜覺支是佛家用語，意指輕安、自在，蔡國義夫婦親切好客，新近開發的風味餐，以高冷蔬菜、牛番茄、鱒魚等在地特產為食材，烹飪風格以川燙、清蒸為主，無油、無煙為尚，用餐環境很是「喜覺支」。

賞花看山，一路走來，通體舒暢，踏上歸途如要準備伴手禮，信義鄉農會的「梅子夢工廠」園區不容錯過，農會精心研發的系列梅製品以及酒品，精緻又富有特色，外觀包裝更是華麗精巧，送禮總能博得讚賞。

