

2007 從 農 場 到 餐 桌

# 水生之菰

江南名菜

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 南投縣埔里鎮農會  
企劃製作／鄉間小路月刊 特約攝影／劉慶堂

# 茭白筍

文／路全利 台北農產運銷公司

**茭**白筍為禾本科水生植物，別名：菰、腳白筍、茭尹、茭草、菰蔣等。中國人食用茭白筍已經有上千年歷史了，茭白筍的古名為「菰」，江南人因其根交結亦稱「菰」為「茭」，又菰剝殼後和古代婦女解開腳，露出的白腳非常相像，又叫腳白筍，而後演變成今日的茭白筍。

茭白筍幹莖基部受菰黑穗菌寄生與刺激，經由細菌生長素及細胞刺激素在適當溫度下刺激結果，細胞不斷增殖膨大，同時葉片光合作用製造的養分也轉移集中儲藏於此，最後形成甜嫩可口的筍莖，即為我們食用的部位。

台灣茭白筍乃漢人開台時帶入栽種，目前以青殼、赤殼為主要栽種品種；青殼種特徵為葉鞘邊緣具青綠色，株形較小，單支筍輕，橫切面稍扁平，屬早生種，以南投、埔里、魚池為主要栽種地，收穫期從5月至10月上旬。

赤殼種特徵為筍鞘帶有紅色斑點，株型高大，單支筍較重，以礁溪、金山、三芝等地栽培最多，屬晚生種，每年在9月至11月上旬間為採收期。

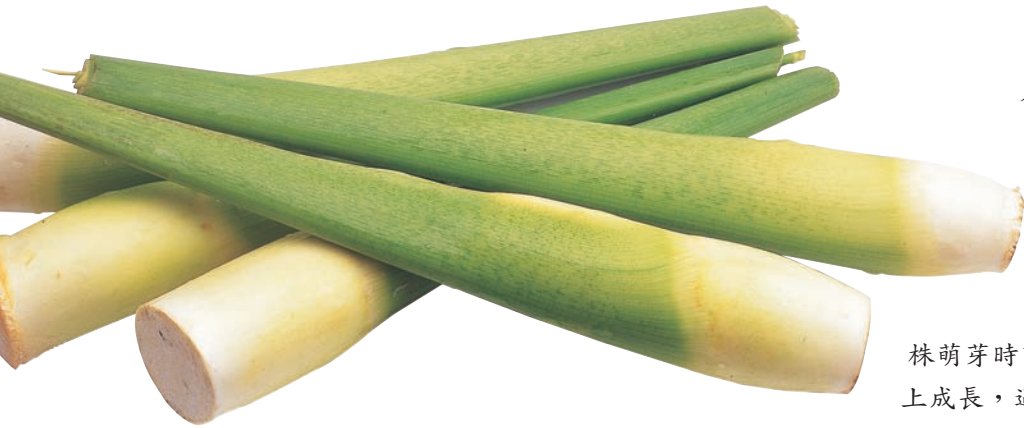
茭白筍營養價值高，富蛋白質、醣

類、鈣、磷、鐵、維他命A、B、C及纖維素。茭白筍性寒、味甘，《本草綱目》記載，茭白筍有去煩熱、止渴的功能。茭白筍適炒、煮、烤或作湯，夏天可將茭白筍帶殼煮熟後，待冷放冰箱冷藏，食用時剝殼沾美乃滋，味道鮮美可口，也可帶殼燒烤，剝殼後沾胡椒鹽風味極佳，是野外燒烤的好材料。

選購茭白筍應選筍體飽滿、拿起來較重，中端不突起，沒有老化皺褶為佳。茭白筍含水分高，放置過久則流失鮮美滋味，建議及早食用。若需保存，可以用紙張包裹，覆以保鮮膜，再放入冰箱，可保存較久。



# 陽光美人 茭白筍



不論是在市場裡看到的茭白筍，或是在餐桌上吃到的茭白筍，都讓人覺得清涼消暑。茭白筍是種令人驚嘆的禾科水生植物，可生長成可口美味的蔬菜，也可以結穗生產古代貴族才能享用的菰米。

## 茭白·鱸魚·蓴菜 並列江南名菜

菰米是禾、黍、麥、稻、菽、蒜「六谷」之最，茭白則與鱸魚、蓴菜並列江南三大名菜，一種作物能產出二類食之精品實屬難得。台灣種植的茭白筍無法結穗長米，卻可一年二收，加上北部及中部產區品種及產期的不同，讓我們每年4月至10月都可以享用到令人心曠神怡的美味。

茭白原產中國，古時名稱是「菰」。追溯它的歷史，在春秋時代即有記載。菰米是菰結的籽，外皮褐黑色內為白色，味道滑潤香脆。由於菰不易馴化，菰米來自野菰產量稀少，自古即視為珍品。歷代有名詩人的詩作中，都可以讀到描述菰米的字句。李白詩「跪進雕胡飯，月光照素盤」點出菰米的珍貴；杜甫「菰米新炊滑上匙」及王維的「香飯青菰米」道盡菰米的美味；蘇軾詩「應念瀟湘，岸遙人靜，水多菰米，乍望極平田」是產地指標，古時長江沿岸由四川至太湖流域，都是菰的產區。

## 色白·味香·質軟 黑穗菌的傑作

茭白筍是禾本科菰屬之宿根性多年生草本植物，我們吃的色白味香質軟的茭白筍是它的嫩莖。

在植病學家眼中它卻是「病態菌」，是受到黑穗菌寄生長成的菌癭。沒有被寄生的「健康植株」農民卻視為沒有經濟價值的「公株」。被黑穗病感染的茭白筍植株地下莖會佈滿菌絲體，植株萌芽時菌絲體即進入新芽與生長點一起往上成長，遇適當的氣溫菌絲體快速生長。茭白植株受到菌絲刺激，會分泌細胞生長激素 auxin 及 cytokinin，讓莖部細胞增殖肥大，長成菌癭，葉片生成的養分也會轉移貯存到這裡，形成香甜白嫩的筍莖。

茭白筍目前日本、俄羅斯及歐洲部分溫帶地區也有種植，主要產地還是在中國及台灣。中國北至黑龍江南至廣東都有種植茭白筍。台灣的茭白筍是200多年前由大陸引進，經選種培育成爲台灣主要的夏季蔬菜。

以往野生的茭白筍長年宿根，只要有水、氣候適宜就可以生長，有菌共生就長筍筍不結穗，沒菌寄生就開花結穗長米。栽培的茭白筍爲了保障茭白筍的品質，許多生長條件就要非常講究了。如第二年持續生長的植株分蘖數多、生長勢弱，所以植株要每年更新，以一年生的無性繁殖栽培，先在苗圃扦插種莖育苗再定植於水田。

## 陽光·活水·耗肥 產區受到限制

爲了維持寄生黑穗菌的生長發育，水源必須是新鮮流動的活水；加上茭白筍需肥力強，連作容易消耗地力產生病蟲害，最好與蔬菜或水稻連作。且因爲它要兼顧植株及菌絲的生長，太強壯的植株不易讓菌寄生，溫度太高不適合黑穗菌絲體生長，太衰弱的植株雖易寄生但因菌長得比莖快容易黑心，真是難以拿捏。

以上種種條件限制了茭白筍在台灣產區的產區。茭白筍生長的環境比水稻還挑剔，必須氣候溫和，陽光充足，水質乾淨，土壤肥沃。在台灣它

的主要產地就是好山好水的埔里及魚池地區。該地區種植的品種還有一個很有氣魄的名稱「敢當種」，是埔里農民陳敢當在民國70年選育出來的早生種。

茭白筍定植後約100天即可以開始採筍，埔里地區的茭白筍一年二收，春筍採收期在4月下旬至7月上旬，秋筍則在8月下旬。北部地區如三芝、淡水、金山及宜蘭礁溪等地，則種植赤殼種，每年一收，採收期是10至11月。因此幸運的台灣人在4月至11月都可以品嚐到香甜的茭白筍。

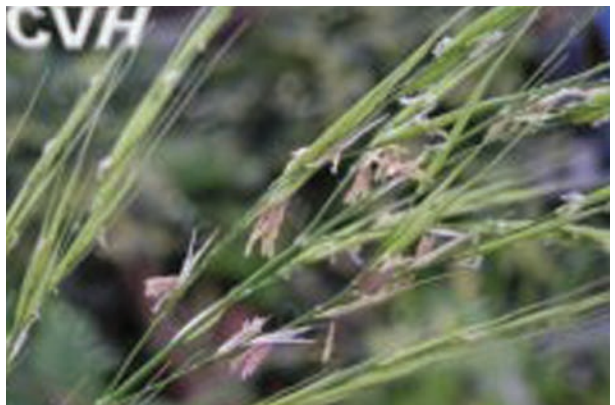
## 水煮·清炒·碳烤 浪漫佳餚上桌

但農民仍想能提早種植使茭白筍能在2、3月間賣得好價錢。由於這種陽光美人作物對日照的要求高，若提早栽種會因日照不足而生長不良，形成「矮化障礙」。農業專家找出原因並建議人工延長日照的方法，在冬天的茭白筍田架設4公尺高的鹵素燈，以45度角向下照射，於11月至1月下旬，每日延長日照4至6小時，就能提早一個月採收春筍。這項技術的運用現只適用於埔里地區種植的敢當種，也還有許多作物生理影響及氣候因子變化需要突破，然而想到在冬夜的茭白筍田有一片暖暖的光照，也是一件很浪漫的事。

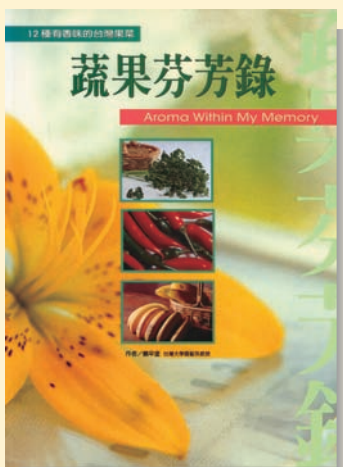
茭白筍特有的清甜爽口令人回味，它含有90%以上的水分，1.2%的蛋白質及0.2%的脂肪。4%的碳水化合物主要是葡萄糖、果糖及蔗糖，另含有維生素B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>及維生素C，以及微量元素如鈣、磷、鐵等。中國民間認為它性寒，能消暑止渴，清熱解毒。日本人則認定它是美容食品，能美白潤膚。茭白筍的吃法隨著中秋烤肉的興起，也由水煮清炒成爲碳烤的佳餚了。



冬夜燈照下的埔里茭白筍田(取自農試所網站)



在台灣不易見到的茭白筍花



# 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

# 福野茭白筍食譜 (均1~2人份)



## 茭白筍炒櫻花蝦

### 【材料】

茭白筍4支，櫻花蝦40克

### 【調味料】

蔥2支、蒜頭3顆

### 【作法】

1. 茭白筍去殼後，切塊，用熱水煮熟，備用。
2. 櫻花蝦過熱油，備用。
3. 另起油鍋，爆香洗淨後切段的蔥段、切碎的蒜米，再加入作法1、2拌炒，並加入鹽、細砂糖即可。
4. 也可加少許太白粉水勾芡，並淋點香油後盛盤，香氣更濃。

- 【TIPS】**
1. 也可使用作法2的餘油來進行以下步驟，或儘量在盛盤時濾去多餘的油，以防攝入過多油脂，此外並建議以橄欖油代替大豆沙拉油，口感較清爽，也較健康無負擔。
  2. 櫻花蝦是東港的時節特產品，連殼吃，可攝取到兒童、孕婦、老人都很需要的骨質甲殼素，此外也可用大蝦米代替，更受到普遍的歡迎。



## 茭白筍蒜蓉醬

### 【材料】

茭白筍2支、蒜頭4顆

### 【調味料】

醬油膏2湯匙、細砂糖少許

### 【作法】

1. 茭白筍用熱水煮10分鐘，隨即放入冷水內冰鎮5分鐘，備用。
2. 茭白筍去殼後，切成扇片形狀。
3. 蒜頭切碎，加醬油膏調成醬料，當做沾醬，可用巴西里做裝飾，增加清涼的視覺感受。

- 【TIPS】**
1. 茭白筍冰鎮後，口感鮮脆清爽，夏天吃來很爽口。
  2. 小朋友也可佐沾美乃滋或番茄醬食用，比較對味。

## 茭白筍蛋黃燒

### 【材料】

茭白筍2支、蛋2個、奶油1塊（或少許）

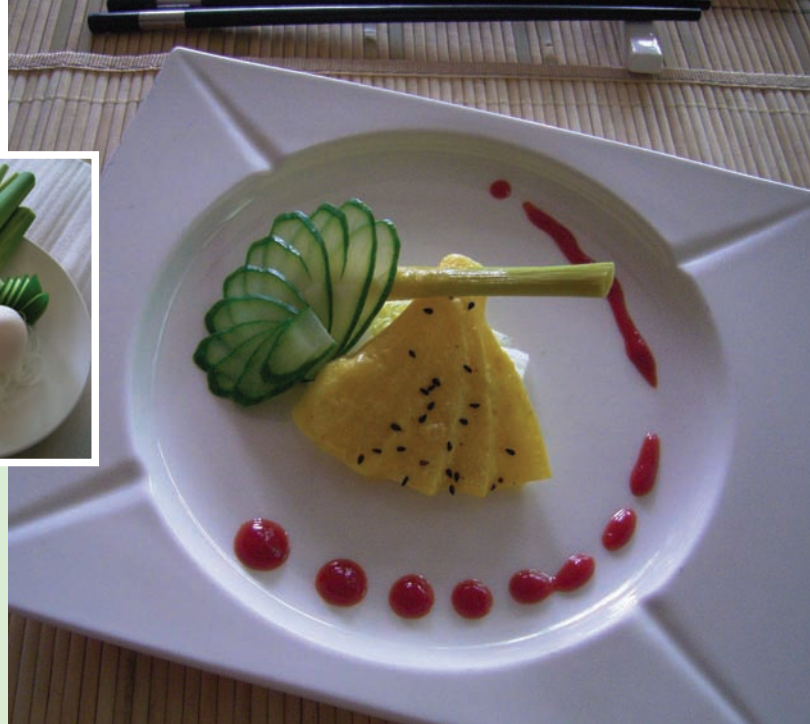
### 【蛋黃醬調味料】

蛋黃2顆、鹽少許、奶油少許、細砂糖少許

### 【作法】

1. 先製作蛋黃醬，混合材料後攪拌均勻。
2. 茭白筍去殼後，切成扇形狀。
3. 接著塗上一層蛋黃醬。
4. 放入預熱到180°C的烤箱，烤約3分鐘烤乾表面醬料後，再塗第二層蛋黃醬並再烤乾，直到烤乾第三層蛋黃醬即可。
5. 盛盤時，可加上小黃瓜片做裝飾，更見綠意。

- 【TIPS】**
1. 也可以用大豆味噌醬來取代蛋黃醬，更健康且有日式風味。
  2. 這是一道比較屬於精緻輕食風味的料理，適合當做居家宴客菜。



## 茭白筍佐日式豆瓣醬

### 【材料】

茭白筍2支

### 【調味料】

日式豆瓣醬 1湯匙

### 【作法】

1. 茭白筍用熱水煮10分鐘，隨即放入冰水中冰鎮5分鐘，備用。
2. 茭白筍去殼後，用刀子直線從中間劃開但不要切斷，略略塞入日式豆瓣醬，盛盤即可食用。
3. 稍加撒上蔥花，可佐味，並提升美感的感受。

- 【TIPS】**
1. 水煮茭白筍時，切記要取重盤子，壓住茭白筍以防浮起來，否則從筍殼開始會往內變黃，看起來就會有不夠鮮美的感覺。
  2. 醬料可視個人的喜好變好，這道適合當做夏天的開胃涼拌菜，十分清爽宜人。



食譜製作／葉振興  
贊助者／福野日本料理  
海鮮餐廳

### 葉振興 廚師

**經歷**  
日本料理廚藝經驗35年以上  
台灣首批取得日本河豚料理師執照者  
曾任台中市烹飪公會理事  
現任台灣省烹飪公會聯合會理事  
已出版食譜書：五星級日本料理

### 福野日本料理海鮮餐廳

地址：台中市公益路69號

電話：04-23016266

協力製作主廚：葉信宏、黃共標

民國73年設立的福野日本料理海鮮餐廳，是東南亞首創庭園式風格的日本料理餐廳，歷經長期以來踏實經營，招牌極品黑鮪生魚片、河豚三吃、松板牛肉、帝王蟹火鍋等都已经累積出高人氣、好口碑。

一直以來，為滿足老饕們的嘗鮮需求，福野餐廳每年不惜包船出海並高價競標日式料理中的頂級珍品黑鮪魚，重金延聘日籍大師親自駐店教授河豚料理的精髓，以頗具精湛的刀工與美感，烹製出入口即化的鮮味，此外也積極研發融合跨國料理精神的美食新吃法。

為導正國人視日本料理是高價消費品而不敢走進日式餐廳的觀念，福野長期推出398元吃到飽的活動，日式海鮮料理、各式手捲、壽司、生魚片及台式、廣式美食均可重複點選，希望讓消費者在夏季裡品味到清爽、健康的精緻日式料理。



文圖／徐清銘

# 埔里茭白筍 敢當 美人腿產業 獨厚

## 創造浮萍飄蕩、鴨子悠游的觀光文化

海拔約500公尺的埔里盆地，是茭白筍的夢幻棲地，不僅培育歷史悠久，且由「茭白筍之父」陳敢當發現優良突變種，使埔里的茭白筍產業一飛沖天。除了先天環境優異，農民也強化質與量的優勢，與中興大學、農改場合作設置實驗園區，積極創新栽培技術，如抽灌地下水調節水溫、水田放養魚、鴨的生物防治法、採收期水位升降控制、乃至引用「光照」拉長產期等，多是園區實驗成果的延伸，使茭白筍幾乎成為埔里鎮專屬特產，也為埔里筍農創造富饒的生活。



溪谷茭白筍田

6月間，梅雨流連，埔里盆地不時大雨滂沱，十多天連綿霪雨，打得眾家蔬菜垂頭喪氣，唯獨茭白筍在雨中精神抖擻，更展歡顏。茭白筍不畏風雨，成就風災頻仍的夏季蔬果市場的優勢地位，也為得天獨厚的埔里筍農帶來富饒生活。



茭白筍叢

### 種植環境·得天獨厚

茭白筍屬禾本科水生植物，生長習性與水稻近似，不同的是，茭白筍不喜酷熱，尤其在意棲地田水的溫度，依經驗老到的埔里農友張信富反覆測試，水溫介於攝氏18 - 22度最理想，所結筍實最為飽滿細緻。埔里盆地海拔在500公尺上下，水溫

極創新栽培技術，如抽灌地下水調節水溫、水田放養魚、鴨的生物防治法、採收期水位升降控制、乃至引用「光照」拉長產期等，多是園區實驗成果的延伸，使茭白筍幾乎成為埔里鎮專屬特產，也為埔里筍農創造富饒的生活。



筍田浮萍密生

正對應茭白筍的需求，猶若老天特別安排的夢幻棲地，目前全台茭白筍田約1,600公頃，埔里獨占8成以上，茭白筍幾乎是埔里鎮的專屬特產。

埔里茭白筍王國的創建，不能不提「茭白筍之父」陳敢當。埔里盆地培育茭白筍歷史悠久，但早先栽培原生筍種，需在水深及腰的區域方生長良好，發展因而受限。民國71年，住在盆地向善里水尾的陳敢當，在培育茭白筍苗種的淺水田中，無意間發現一株優良的突變種，產量可達原生種的3倍，生命力特別強旺，幾乎有水之處就可欣欣向榮，

所結筍實也少有黑點，完全突破茭白筍培植的限制。

## 實驗園區·精進技術

在此之前，埔里盆地栽培茭白筍面積不過300公頃，陳敢當石破天驚的發現，迅速改變埔



補秧作業



田間光照設備

里盆地的田園景觀，原先主力作物紅甘蔗、水稻多數轉作，短短幾年，茭白筍田面積跨過1,000公頃，茭白筍王國於焉成形。

70年代以降，埔里茭白筍產量多半包辦全台總量9成以上，近來因國道6號高速公路興建，筍田稍減，但產量仍具絕對主宰地位，然而埔里茭白筍農並不自恃環境得天獨厚，栽培技術仍努力精進，強化質與量的優勢。

栽培技術面更新，由陳敢當擔任班長的「向善」茭白筍產銷班第7班扮演重要的角色，該班與中興大學、農改場合作設置實驗園區，目前風行的茭白筍栽培新法，如抽灌地下水調節水溫、水田放養魚、鴨的生物防治法、採收期水位升降控制、乃至引用「光照」拉長產期等，多半是園區實驗成果的延伸。

## 研究尖兵·創意無限

實驗園區成立重要研究對象原為茭白筍大敵「基腐病」、矮化症等防治，但是筍農創意無限，將研究成果應用到其他領域，發揮更大效益，如張信富所說，一分研究成果，筍農卻能開發出三分用途。張信富為向善產銷7班班員，是實驗園區最勤快的園丁，堪稱茭白筍田間研究第一線尖兵。

茭白筍與水稻同屬禾本科親戚，疫病類型也近似，如稻熱病、紋枯病，對茭白筍同樣構成威脅，最可畏的則是921地震之後突然出現的「基腐病」。基腐病是病原菌感染的疫病，罹病的茭白筍植株，外葉雖仍保持翠綠，但植株無法正常結筍，其病徵通常在4月氣溫回暖時出現，6、7月最嚴重，入



新採筍實

秋後漸緩。

## 放養菜鴨·防治天敵

張信富表示，埔里盆地氣候溫和，氣溫很少超過攝氏32度，但可能因溫室效應，近幾年來，在特殊的時間點，氣溫會飆高，田水隨之升溫，抽用地下水有降溫作用，有利於提升品質，對於防範基腐病功效明顯。

基腐病一度為患甚烈，埔里茭白筍產業飽受衝擊，透過田水降溫，並在採收期排低水位，避免病菌藉由採收時切割過的傷口入侵，如今大致已獲控制。

茭白筍另一項困擾多年的蟲害為福壽螺，由於螺卵、成螺可隨水漂流，防不勝防，加上對茭白筍特別「偏愛」，根芽莖無所不吃，向善實驗田以生物天敵防治，筍田中放養鯰魚、鯉魚、烏溜3種魚，效果極





茭白筍田間研究尖兵張信富



筍農歡笑收割

佳，防治率可達八成。但是茭白筍每年休耕期間田水需排乾，魚兒遷居十分麻煩，筍農改以菜鴨取代，鴨子食量大，福壽螺難逃鴨嘴，水田特意培育用來遮陽降溫的浮萍，也是鴨子的最愛，不愁缺糧，而鴨子排泄物又是天然有機肥，放養菜鴨當田間管理員，一舉數得。

## 光照引用·全年供應

筍農的創意表現，還有「光照」的引用。田間設置照明燈，源自實驗園，原意用來改善矮化症，筍農卻開發成為提前生產的利器，以往埔里茭白筍移苗入田，以元旦前後10天為標準期，設置人工光照後，可提前2個月，大幅延伸產期，目前埔里盆地筍田約四分之一均設置光照設備。

茭白筍一年可兩收，正常情況下，4月開始採收春筍、8月下旬採收秋筍，如今有光照幫忙，加上赤殼種等晚生品種加入行列，埔里茭白筍幾乎可全年供應，生產空窗期僅1、2個月。筍農的創意，造福了消費者。

前年埔里茭白筍每斤批售價格曾達42元，筍農樂開懷，不過那是颱風多帶來難得的好行情，張信富統計，近些年平均價格約28元上下，雖然不算差，但對比田間工事的粗重，筍農賺的也是辛苦錢。

## 作業繁雜·筍筍辛苦

茭白筍田間作業比水稻還繁雜，育苗、犁田、插秧、除草、施肥、收割等過程樣樣不可少，收成之後，還得挖起優良母株根冠，先曝曬半個月以上，期間需不時翻身，讓陽光徹底殺菌，然後切割修整成形，留待

培育新苗。筍田泥濘深陷，厚重的泥地舉步維艱，而播秧、割筍等粗重的作業，機械又無法代勞，筍筍皆辛苦，是最寫實的形容。

茭白筍是非常奇特的作物，以「筍」為名，其實與竹筍類植物大異其趣，屬禾本科，也會抽穗結穀，但主要食用的「筍」，卻是莖部受到「菰黑菌」寄生刺激而產生肥大的菌癭所形成的「變態莖」，茭白筍與菰黑菌之間，是生物界典型的共生關係，植株

若無菌絲寄生，只會抽穗開花而不結筍實，成為農人口中的「公株」。茭白筍採收時機需掌握得恰到好處，一旦過晚，菰黑菌會形成孢子堆，使筍實內部滋生黑色斑點，而失去食用價值。

## 外觀迷人·內涵豐富

除去外衣的茭白筍，色澤白皙、質地光滑、線條修長有緻，因而博得「美人腿」雅號。茭白筍不只外觀迷人，內涵也豐富，張信富研究，茭白筍纖維質含量高，且是優質的細纖維，熱量不高，多吃有益人體，是極佳的健康食品，不過因國內相關研究不多，其健康效能並不廣為人知，而食用型態變化少，還有很大開發空間。

張信富表示，埔里茭白筍一年產值約13億元，價格若提高一毛錢，埔里人的收益就多了數百萬元，生產技術上，埔里筍農個個是高手，行銷則得再加油，目前運銷難題在於茭白筍採收後，經長時間光照，色澤會發生變化，目前研發可遮擋紫外線的包裝材質，效果不錯，但是成本過高，仍待突破。

## 結合觀光·推動產業

埔里茭白筍產業具全台寡占地位，埔里鎮農會正籌劃善用此優勢，結合當地向來熱絡的觀光休閒活動，營造產業新氣象。由農會主導的埔里國際花卉物流中心，鎖定食用玫瑰、茭白筍為推展的兩大主角，在總幹事何世鴻的構想裡，茭白筍不只食用用途，浮萍飄蕩、鴨子悠游的翠綠筍田是最美麗的景象，以「美人腿」為主題的產業文化活動，相信號召力十足。



# 天府之國·地理中心

## 探訪埔里農業之美

大埔里花田

文圖／徐清銘

**埔**里是天府之國，農耕環境之優越，全台無匹，在地農民也沒有辜負老天的恩賜，農業發展始終走在尖端，飽滿收益提供農民創新動力，小小天地，農作物五彩繽紛、包羅萬象，遊覽埔里，安排探訪農業之美，會有意想之外的豐盛收穫。

### 各樣作物·名氣響亮

南投縣埔里鎮位居台灣地理中心，地理環境極其特殊，層層疊疊的山巒峻嶺之中突然陷落，形成平坦完整的盆地，週邊又有連串坡度平緩的台地拱繞，海拔介於450至600公尺之間，冬無酷寒、夏無溽暑，雨量適中、水質潔淨，幾乎各樣作物在此落腳，都可快意滋長；四周高聳的山岳構成最佳屏障，無論颱風從任何路徑侵台，都可輕鬆以

對，每當颱風來襲，各地紛傳災情，蔬果嚴重欠收、價格飆漲之際，往往也是盆地農人神采飛揚的時候。

得天獨厚的農業環境，使得埔里農民生活寬裕富足，更有餘裕關心潮流，往高經濟價值作物發展，埔里農業發展歷來總走在前頭，產業重心不時更替，總能創造響亮名氣，埔里紅甘蔗清甜滋味，早年響徹全台；接棒的「美人腿」茭白筍，產量獨霸猶如專屬特產；香菇、靈芝等菇類栽培，埔里可稱開路先鋒；花卉產業盛行不衰，與著名花鄉田尾遙相輝映；金線連、明日葉等保健作物、香草作物同樣名聲赫赫，新近竄起的則是主攻夏季市場的蔬菜作物，白蘿蔔、青蔥、高麗菜、絲瓜、茄子等常見作物，來到埔里，品質就是不一樣。



台地上青蔥園一望無際



絲瓜園連綿不絕



向善茭白筍生態園區

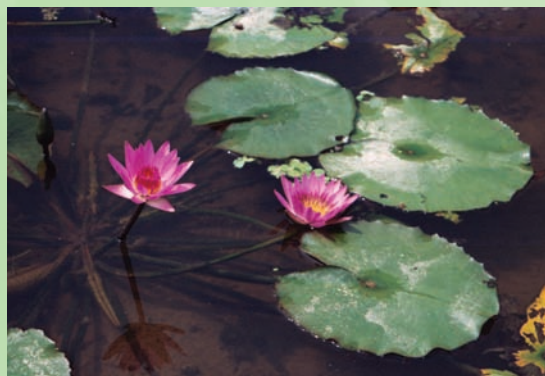


埔里城區一角

白筍為主題，向善生態園區極富知性趣味，不應錯過。

若喜歡隨興趴趴走，市區之外，隨處皆美，盆地東北大湳、守城、關刀山腳一帶，花田錯落連綿，玫瑰、百合、康乃馨各色花種應有盡有，景緻最為繽紛。若喜登高，大坪頂台地一望無際的白蘿蔔園，紅土綠葉隨地勢起伏，遠望頗富幾何線條之美，台地還有百香果專業區，棚架下懸吊一

顆顆青綠小果隨風搖曳，煞是可愛。



睡蓮初醒

## 花卉中心·遠遊驛站

由大坪頂轉往馬璘窟路上，開闊地皆是絲瓜園，六月天，黃花齊放，數大就是美。越上平坦山頭，生薑園面積可觀，雖是矮小作物，藍天白雲襯托下，別具美感。馬璘窟是幽靜的山中水潭，方圓不大，不過2、3公頃，但位處林深山巔，不時雲霧深鎖，神秘原始味道濃郁，既來之，當順遊。

## 隨興遊覽·隨處皆美

探訪埔里農業之美，可細心編排主題，也可悠閒遊蕩，都不會失望。主題行程，台一生態教育農場、台光香草農場、豐年菇類農場、宏基蜜蜂農場、台糖赤崁牧場都是頗具規模、內容豐富的好去處。茭白筍田遍布盆地各角落，眉溪沿岸是大本營，若設定茭

由埔里鎮農會主導的埔里花卉物流中心，正當盆地中心，距離國道6號高速公路交流道不到2公里，農會有意加強其驛站功能，招引遠道遊客以此為踏入埔里的先頭據點，同時以花卉中心為平台，結合各休閒農業園區，提供遊客詳盡、便利的旅遊服務。國道6號預計97年完工通車，屆時遊覽埔里，不妨善用農會盛情。



馬璘窟原始味濃



埔里花卉物流中心