

2008 從 農 場 到 餐 桌

春天好采頭

福興鄉的大白仔蘿蔔



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 彰化縣福興鄉農會
企劃製作／鄉間小路月刊
特約攝影／劉慶堂

蘿蔔上市 醫生沒事

文／路全利 台北農產運銷公司

蘿蔔台語「菜頭」，十字花科蘿蔔屬，一、二年生草本植物，原產於臨地中海的西亞、東南歐等國，因此有許多音譯的別名，如菜菔、蘆菔、蘆菔等，又蘿蔔能形成肥大肉質根，因此在日本稱為「大根」。


蘿蔔在世界各地都有栽種，歐美國家以小型蘿蔔為主；亞洲國家以大型蘿蔔為主，尤以日本和中國、台灣栽培最為普遍。

蘿蔔品種繁多，其形狀、大小、長短及顏色各異，依顏色外觀來分，有白蘿蔔、青蘿蔔、櫻桃蘿蔔等，其中白蘿蔔為大家最常食用，品種以斫仔種為目前市面最常見的。蘿蔔性喜冷涼氣候，因此12月至翌年3月為盛產季節，主要產地在雲林、嘉義、彰化等地；夏季溫度過高，根部不易肥大，且多苦味或辛辣，因此夏季蘿蔔多以進口為主。

蘿蔔營養豐富，含有大量的葡萄糖、果糖、蔗糖、多種維生素、礦物質，其中維生素C的含量比梨和蘋果高出8~10倍。另蘿蔔含澱粉酶，生食之可助消化；其肉質根含菜菔子素，為殺菌物質，因此通常吃生魚片時，都會有蘿蔔絲搭配，用意即在此。蘿蔔因具有高營養價值和藥用價值，故有「小人參」美稱，其他讚美之諺語如「蘿蔔上市、醫生沒事」，「冬吃蘿蔔夏吃薑，不要醫生開藥方」，「蘿蔔一味，氣煞太醫」等不勝枚舉，《本草綱目》中亦記載「蘿蔔能大下氣、消穀和中、去邪熱氣」。



蘿蔔的食用方法很多，燒、炒、燉、拌、作餡、作湯等，還可醃、醬、泡、曬乾，做成各種蘿蔔製品，常見料理如紅燒蘿蔔、蘿蔔絲餅、排骨蘿蔔湯等。

蘿蔔選購以形狀正直，無裂痕、無鬚根、不黑心、不開叉、根肩部未綠化，用手指清彈有清脆聲為佳，若是空鼓聲即表示已空心或花心，品質風味較差，吃起來口感也遜色很多。 



春天的白玉

不論是早期農家餐桌的蘿蔔乾拌飯，
或當今台式餐廳火紅的菜脯炒蛋；
也不論是農村時代過節敬神的紅龜粿，
或台北市溫州街口熱賣的蘿蔔絲餅，
蘿蔔都以不同形式伴隨每一個世代的中國人成長，
蘿蔔的味道即使只是回味，也充滿溫情。

如果說有一種蔬菜，人們的接受度千年不減，老少咸宜。既能生食，又可燉煮。可作主菜，也是醬料。過節道喜，可當賀禮。近年來全身由葉子、根莖至芽嬰，都成了養生極品，卻始終維持平價供應的，大概就只有蘿蔔了。

「拔蘿蔔」細說從前

應該所有小孩的帶動唱都是由「拔蘿蔔」開始。歌詞簡單，只有六句，可以重覆一直唱，直到所有人都點到名拖下水為止。若硬要八股的賦予教育意義，這首歌點出三點蘿蔔的特性：一、蘿蔔採收是用拔的；二、很容易拔，老太太都可以幫忙；三、成熟了要快快採收，否則會空心。

蘿蔔確定在西元前就已是各地普遍種植的蔬菜，世界文明古國包括埃及、希臘及中國都宣稱是蘿蔔的原產地，可見蘿蔔的歷史及受喜愛的程度。除了地中海地區、西非、加勒比海、東南亞之外，中國、日本及韓國可算是將吃蘿蔔的方式發展得淋漓盡致的國家。各有所好，各有特色。如日本的醃黃蘿蔔、韓國的蘿蔔泡菜、及我們的菜脯，都是有名的蘿蔔加工品。白色的蘿蔔收成在春節前後，白根綠葉本就討喜，加上「菜頭」音似「彩頭」，於是好菜頭就在新春期間大方的出現在大紅大紫的喜氣果品中。

蘿蔔的品種多，適應力也強，只要土壤適宜，一年四季都可以找到適合栽種的品種。但產量大且風味最佳的應是秋天下種，2個月前後採收的蘿蔔。台灣栽種蘿蔔的年代早，民國40年左右是主要蔬菜作物，種植面積達1萬5千公頃，佔蔬菜總生產面積20%以上，也是稻田主要的裡作作物。目前種植面積減少至3千4百公頃，只佔蔬菜



生產面積的2.1%。主要產地在彰化、嘉義、雲林、南投、台南等地。雖然生產面積及產量減了八成，但蘿蔔早年成堆賣，後來論斤賣，現在一條條賣，經濟價值不減。

「好菜頭」養成不易

蘿蔔性喜冷涼，低溫可以發芽，15~20°C是最適宜的環境。易維持濕潤又可排水良好的厚層砂質壤土最適合深根性的蘿蔔長得飽滿挺直。種蘿蔔要先整地施肥作畦，再採穴播種植。生長過程中溫度、土壤鬆軟厚度、肥培管理及水分維持都會影響蘿蔔的品質及風味。包括空心、黑心、黑皮、歧根、曲根、裂根、辛辣等。一根「好菜頭」的養成真是不容易呀。

十字花科的蘿蔔容易進行雜交，大小、形狀、顏色也因種類繁多讓人目不暇給。根形有大如巨嬰小如櫻桃；皮肉顏色有純白、青綠、淺粉、深紅、黑色等。白皮白肉的蘿蔔是栽培最多也是用途最廣的一群品種，台灣習慣以其外型特徵命名，上粗下細的以「杙」名之，型如木樁。根尾肥圓者則以「斫」稱之。這一類的蘿蔔可生食、烹煮、醃製加工。青皮蘿蔔及紅皮白肉的櫻桃蘿蔔還可當水果。近年風行的精力湯讓味微辛辣的蘿蔔葉搶佔養生市場。台中農場積極推廣的葉用蘿蔔是質佳味甘的夏季葉菜。以蘿蔔種子栽培的蘿蔔嬰也是很受歡迎的芽菜。

「菜脯蛋」情感加分

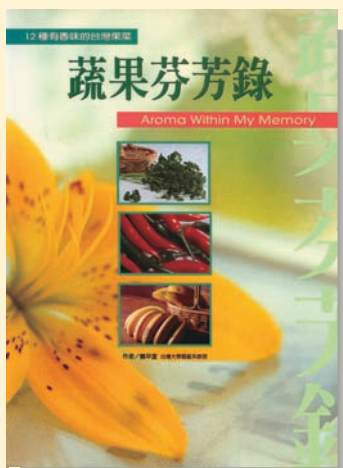
蘿蔔的營養成分真是嘆為觀止，含各類維

生素及微量元素。尤以維生素C及鉀、鈣、磷的含量高。蘿蔔辛辣味來自含硫配糖體經酵素水解產生之異硫氰酸化合物。質密脆爽則來自高水分高澱粉含量。中國自古就利用蘿蔔性冷解燥的特性用於食療，大魚大肉後吃蘿蔔解膩，則是利用蘿蔔所含的澱粉糖化酶（diastase）來助消化。

舉凡食材要長紅必需色、香、味俱全。白白的蘿蔔煮後幾近透明，沒有濃郁香氣，味道清淡，卻是百年菜餚必備的角色。想必在美食三要素「美味、特色、情感」中，情感得分偏高吧。蘿蔔和其他食材的搭配性也是所向披靡，生蘿蔔可以配生魚片、烏魚仔、天婦羅，和各種肉品紅燒燉煮也都對味。醃製的醬物是佐餐良伴，蘿蔔乾更是台式料理首選。不論是早期農家餐桌的蘿蔔乾拌飯，或當今台式餐廳火紅的菜脯炒蛋；也不論是農村時代過節敬神的紅龜粿，或台北市溫州街口熱賣的蘿蔔絲餅，蘿蔔都以不同形式伴隨每一個世代的中國人成長，蘿蔔的味道即使只是回味，也充滿溫情。

蘿蔔(根部,生食)營養分析表
(100克之含量)

碳水化合物	3.40克
醣類	1.86克
膳食纖維	1.6克
脂肪	0.10克
蛋白質	0.68克
維生素B ₁	0.012毫克
維生素B ₂	0.039毫克
維生素B ₃	0.254毫克
維生素B ₅	0.165毫克
維生素B ₆	0.071毫克
維生素B ₉	0.025毫克
維生素C	14.8毫克
鈣	25毫克
鐵	0.34毫克
鎂	10毫克
磷	20毫克
鉀	233毫克
鋅	0.28毫克



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

白蘿蔔食譜

天醬好彩頭

【材料】

蘿蔔糕300克、X.O.醬80克、西蘭花100克、韭菜花10克、蠔油15c.c.、太白粉少許、香油適量、烹調用油（沙拉油）適量

【調味料】

砂糖10克、鹽少許

【作法】

1. 蘿蔔糕切成長條狀，下鍋油煎至金黃色。
2. 韭菜花洗淨切段。
3. 西蘭花洗淨汆燙至熟。
4. 將X.O.醬入鍋爆香，再將作法1、2下鍋，與蠔油、砂糖微燜，再用太白粉加點水攪勻，勾芡。
5. 淋上香油，擺上西藍花即可。

- 【TIPS】**
1. 西蘭花又名青花菜，就是綠花椰菜，是好吃防癌的青菜，也是中西餐菜色都愛用的裝飾食材。
 2. 蘿蔔糕可自製或至生鮮大賣場購買市售的現成品。



珍珠粉豔蝦

【材料】

大明蝦100克、白蘿蔔10克、紅蘿蔔10克、紅番茄30克、西蘭花10克、太白粉少許、紅蔥頭10克、鮮奶油5克、奶油5克、脆漿粉適量、烹調用油（沙拉油）適量

【調味料】

海鹽適量、胡椒粉適量

【作法】

1. 大明蝦去殼，蝦身捏成松鼠狀，沾上脆漿粉，入油鍋油炸至熟，備用。
2. 取蝦頭與紅蔥頭、紅番茄、白蘿蔔、紅蘿蔔、鮮奶油、奶油及海鹽、胡椒粉同煮成醬汁。
3. 取出番茄做底，盤上擺上作法1的大明蝦，淋上作法2的醬汁，裝飾上紅蘿蔔、白蘿蔔和西蘭花即可。

- 【TIPS】**
1. 脆漿粉就是酥脆粉，可在大賣場或食材行買到，最好選購專用於海鮮、肉類油炸的，裹漿和酥脆效果更佳。
 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔不但富含維生素和礦物質的營養，更是做菜配色、襯味的好搭檔，可自由運用。



醋凍黃金捲

【材料】

東港烏魚子100克、白蘿蔔100克、蒜苗100克、梅子醋300克、果凍粉50克、桂花10克



【調味料】

砂糖80克

【作法】

1. 白蘿蔔洗淨。
2. 烏魚子去膜後，切成0.2公分寬、4公分長尺寸的片狀。
3. 蒜苗洗淨，切成薄片。
4. 梅子醋加入果凍粉、砂糖、桂花，煮開後，放入長方形模器內成型，冷卻後切成薄片。
5. 將做法2包入做法4，捲起即可。

【TIPS】 1. 帶有梅子醋口感的桂花白蘿蔔黃金捲，呈凍狀，使菜餚呈現創新的好味道和別致面貌，引人入勝。
2. 四季均宜，先放入冰箱冰涼，是最佳的點心和前菜。



錦囊妙雞

【材料】

土雞600克、豬肚600克、白蘿蔔300克、玉竹80克、薏仁80克、雞高湯250c.c.、米酒15c.c.

【調味料】

細砂鹽10克、砂糖10克

【作法】

1. 土雞、豬肚洗淨，各自汆燙去血水。
2. 把土雞塞入豬肚內。
3. 白蘿蔔刻成品字狀。
4. 薏仁、玉竹放入砂鍋內，加入雞高湯、米酒和調味料，再加入做法2、3同燉約12小時即可。

【TIPS】 1. 豬肚很有彈性，所以可以塞進土雞塊，形成囊狀。
2. 喜歡酒味的人，可以把米酒換成米酒頭或高粱酒，冬天吃來既能食補又全身暖洋洋。



食譜製作／主廚許志滄 贊助者／日華金典大酒店

許志滄 主廚

經歷

稻江管理學院創藝料理示範講師
2006年世界中國烹飪聯合會廚藝競賽金牌獎
2006年農委會第四屆全國稻米品質競賽評審
2006年農糧署米食料理大賽榮獲米食達人

2005年香港國際美食大賽榮獲銀牌獎
2002年總統府宴請巴拉圭共和國總統擔任國宴副主廚長

「民以食為天」，白蘿蔔在早期民衆餐桌上扮演的角色，常以醃漬物的配飯小菜樣貌出現，隨著飲食文化和師傅們巧思的不停演變，白蘿蔔的美味和營養價值、利用方式，都出現了繁多的變化，為大家所深深喜愛。

就以蘿蔔糕來說，先切長條再煎成金黃色，亮光閃閃，淋上爆香的X.O.醬，更能激發白蘿蔔的清甜滋味，也是新式熱菜風的嘗試。錦囊妙雞，別出心裁把雞肉塞入豬肚囊內，善用豬肚的絕佳彈性，好味道入袋為安，略帶寒氣的白蘿蔔搭配暖腹溫中的豬肚，能獲得調養功效，全家過年期間必定吃雞肉以表「起雞」、「起家」，建立新年的好基業，這道份量足夠又加順氣利水還可美白的玉竹、薏仁養生中藥食材去燉煮的佳餚，喝湯吃肉都很補身補暖，闔家可享受得其樂融融。鮮少有人拿白蘿蔔來熬煮醬汁，珍珠粉艷蝦這道菜，主廚動動腦，取營養豐富的明蝦頭內蝦膏來煮醬料，口感十足，白蘿蔔適時發揮去腥爽口的作用，使餐餚吃也吃不膩。

醋凍黃金捲，白蘿蔔不再是很普通、很平常的凡夫俗子食材，更能展現價值感，吉利丁入膜鋪成薄片，造就了西式吃法。年輕人喜愛白蘿蔔內塞入干貝的吃法，也會對白蘿蔔蒸後入膜，加雞湯熬的吃法食指大動，那麼，一點點創意，白蘿蔔就能老少咸宜，千變萬化陪伴三餐好時光，散發無可比擬的飲食情趣來。





西福興泥沙各半的土壤，種出來的蘿蔔結實而甘甜

最佳配角搶風采 在地農產好采頭

彰化縣福興鄉蘿蔔

「這邊是『大白仔』、那邊是『秋斫仔』」走在蘿蔔田裡，施火滿像喊著自己的孩子名字般，向訪客介紹蘿蔔的各個品種。田裡一片油綠、生機盎然，外行人根本看不出此處才經歷過颱風的肆虐，但施火滿未曾自艾自憐，而是埋頭苦幹、迅速復耕，以汗水取代淚水，因為他相信，只要土地還在，就可以期待。

不論對種植的農民或消費大眾而言，蘿蔔都是經濟實惠、尋常不過的根莖類蔬菜。台灣種植蘿蔔的區域集中於中南部，如彰化、南投、雲林、嘉義及台南等地。彰化縣福興鄉是個以農為主的鄉鎮，主要生產大宗蔬菜，蘿蔔即為其中之一。

不甘寂寞的舞者

福興鄉農會輔導10個蔬菜產銷班，種植品項琳瑯滿目，最大宗非豌豆莢屬，其他如花椰菜、高麗菜芽等產量也不少，相較而言，蘿蔔則扮演其他蔬菜主角旁陪襯的角色，彷彿是明星背後的舞群；不過卻是個愛湊熱鬧、又愛搶鏡頭的舞者，逢年過節或家有喜慶時，絕對少不了它。

儘管福興鄉種植蘿蔔的面積不大，只有十數公頃，然而近海的氣候條件、泥沙各半的土質，十分適合蘿蔔生長，碩大的

儲藏根白皙而甜美，搭配大而油綠的葉片在田裡放肆地舒展著，搶著吸納冬日暖陽的溫存；近海的耕地裡，招搖的葉子隨著狂放的海風飛舞著，彷彿跳著水袖舞的姑娘，一不小心便洩了底，露出一截白白胖胖的小腿。層層綠波中，一些過了採收時節的蘿蔔，開出純白色的、淡紫色的小花，細長的花莖，在強風下搖晃得厲害，看似柔弱卻韌性十足。

在一畦畦的蘿蔔田中，施火滿靈活地來來去去，似乎早已習慣呼嘯而過的北風。他不以為意地笑說：「我種菜頭已經40年囉！自細漢就跟著阮阿爸種起。」對施火滿來說，種植蘿蔔已經像是生命的一部分，無法切割，但當真要說個分明，倒不知道從何說起。

達人滿腹蘿蔔經

去年數個颱風襲台，造成嚴重災情，風大雨多，連根菜類的蘿蔔也無法倖免，爛的爛、裂的裂，施火滿不禁搖頭：「種蘿蔔種了三、四十年，從來沒遇過這種情形。我還有一半收成，有些人全部攏呼颱風打壞去。」雖說是從未經歷的災情，但長久以來靠天吃飯的無奈，催化出來的不是自憐自艾的淚



去年颱風來襲，蘿蔔僅收成5成，施火滿迅速復耕



各式不同品種的蘿蔔

水，而是埋頭苦幹的汗水，只要土地還在，就可以期待。

施火滿迅速復耕，依照不同的時節種下適宜的品種，恢復往日生機，蘿蔔田裡，穿插種植了3、4個品種，外行人眼裡盡是一片油綠，分辨不出各個品種的差異，但他看來，卻像是自己的孩子般，大老遠的，就指著這兒叫「大白仔」；指著那兒喊「秋斫仔」。

對於種植蘿蔔的學問，施火滿可是滿腹經綸，談起目前種植的品種，只見他興致勃勃地拿出許多品種的種子，一一介紹各個品種的種植時間、外觀，以及口感等特色，像是介紹自己心愛的玩具一般：「『秋斫仔』在9到10月播種，差不多60天可以採收；『晚生斫仔』大約11月播種，要75天才能採收；『大白仔』則在4月播種…」，這種日本



過了採收時節的蘿蔔，會開純白色、淡紫色的小花



蘿蔔屬十字花科植物，四片花瓣呈十字形



蘿蔔為深根作物，土壤通氣性與排水性必須良好



蘿蔔喜歡光線充足的環境、涼涼冷冷的氣候

品種的種子200公克就要600元，所以我都是一粒一粒地種，種出來的蘿蔔體型很大，大部分供應餐廳作為特殊料理的食材。」

元老級栽培作物

福興鄉農會總幹事林坤

宏表示，蘿蔔屬較普遍的農作物，也是元老級的栽培作物之一，台灣許多地方都有種植，事實上，不僅台灣，幾乎世界各地都有栽培，只是形態不一。蘿蔔古稱「菜菔」，早在公元前400年的《爾雅》一書已有記載；後魏賈思勰在《齊民要術》中也提及蘿蔔的栽培；李時珍的《本草綱目》中更稱「菜菔天下通有之」，並指出白蘿蔔是「蔬中最有利益者也」，可見蘿蔔栽培在明朝已相當普遍且受歡迎。

不過由於蘿蔔是深根性作物，因此土壤的通氣性與排水性均需良好，適合在表土深厚的壤土或砂質壤土生長，尤其蘿蔔喜歡光線充足的環境、涼涼冷冷的氣候（發芽適溫為



豌豆是福興鄉最大宗的農作物



颱風災後復耕，施火滿的羅蔓田裡有3至4個品種

20~25°C，生長適溫則是15~20°C)，栽培時，如水分不足、容易造成空心，水分太多則容易爛根，時乾時濕又會導致裂根，頗難「伺候」。台灣蘿蔔主要栽培品種可分為板葉及裂葉兩大類，板葉品種包括杙仔群、冬瓜白群、斫仔群；裂葉品種包括梅花群、美濃早生群、梅花斫、梅花杙、青皮群。

福興鄉地形狹長，分東、西福興，西福興臨靠海邊，泥沙各半的土壤十分適合蘿蔔生長，蘿蔔品質結實而甘甜，而不同土壤所種出的蘿蔔、外觀上也有差異，施火滿說：「這裡的蘿蔔剛出土時、表皮沒那麼白，但過幾天就愈見白皙；而偏沙質的土壤種出的蘿蔔，出土時較為白皙，過了幾天則開始轉黃。」

爭取興建冷藏庫



農會總幹事林坤宏爭取興建冷藏庫，作為農民的後盾

福興鄉蘿蔔農每分地約有3至5萬元收入，每公頃約50萬元，全鄉總產值約600到700萬元。平時每斤價格約10元，去年颱風過後，產量較少，價格較佳，每斤可以賣到30元。施火滿目前栽培蘿蔔的面積約7分地，由於弟弟就是蘿蔔盤

商，並有店面直接販售，因此他的收成全數交給弟弟，銷售通路倒省得費心。

林坤宏指出，去年因歷經幾個颱風來襲，蘿蔔價格較好，鄉內種植面積也增加，不過由於蘿蔔農大多直接交貨給盤商，少部分由農會運銷，因此去年菜價飆漲時，其實賺錢的是盤商，農民的收入不見得增加。因為農民在颱風來臨前搶

收，到貨量增加，反而造成收購價格下跌。

有鑑於此，福興鄉農會積極爭取農委會補助興建冷藏庫，面積約90坪，可容納120噸蔬菜，農民可交由農會運銷，享有平穩的價格，也可以選擇寄庫，待價格好時再賣出。他強調：「農會一方面要具備調節農產品價格的功能，另一方面也是農民的最後一道防線，換句話說，當盤商有剝削農民的疑慮時，農會就必須跳出來作為農民的後盾。」

品牌觀念待建立

林坤宏進一步說明，農會興建冷藏庫的用意並非與盤商爭利。當農產品市場價格較佳、農民願意賣給盤商時，農會不會從中介入、搶盤商的生意；但當農民被剝削、甚至不敷成本之際，農會就會加入收購，或提供寄倉，每天供應市場固定的數量，以平穩市場價格，因此農會除爭取興建冷藏庫外，並尋求農委會農糧署協助建立銷售通路，讓農會更無後顧之憂，但就目前冷藏庫的空間而言，仍不足以有效調節蔬菜價格，未來將規劃增建，以提升實際效益。

此外，福興鄉生產的蘿蔔尚未建立品牌與分級包裝，影響市場拍賣價格。林坤宏表示：「農民採收蘿蔔後，大多未經分級，隨意用個紙箱包裝即出售，在拍賣市場中，這類以舊紙箱盛裝的產品，多半被認定是便宜貨，售價當然也比較低。」在農業精緻化的

需求下，他認為政府、農會與農民均應朝此方向努力，藉由分級包裝與建立品牌提升產品品質與價格，進而讓蘿蔔躋身為在地特色農產，成為福興鄉的「好采頭」。



雖然經費不多，福興鄉豌豆節仍辦得有聲有色

濕地·水鳥·海口味 穀倉·砲台·懷舊情

福興鄉采風

文圖／王櫻 部分照片提供／福興鄉農會

彰化縣福興鄉，一個與知名的「鹿港小鎮」緊鄰的鄉鎮，在如織穿梭的遊客眼前，幽幽地訴說過往的歷史，深深地刻劃前人的足跡。主觀認定的福興鄉，樣貌應與鹿港神似，造訪後卻發現，除了老故事外，新的情節、新的烙印、新的活力、新的元素...正一幕幕上演著，穿透歲月，交織出新舊並陳、生氣勃勃的福興鄉。

福興穀倉·歷史建築

建造於日據時期的福興穀倉，是台灣中部最大的日式穀倉，不但建築構造精巧，並具有特殊的時代意義。穀倉的主體空間可分為穀倉間、碾米機房與米倉三大部分，具備儲藏、輸送、碾米等功能。建築群立面的重要元素是具有散熱功能的「老虎窗」，之所以稱為「老虎」，緣於英語「roof window」，指裝設在屋頂的窗戶，而「roof」音近上海話「老虎」，因而得名。窗的開口兩旁為往下開啓的百葉通氣口，外觀猶似小木屋的閣樓，風格獨具。

在稻穀儲存系統的規劃上，福興穀倉更見細膩周到。室內恆溫控制部份，穀倉構築木柱外走廊，走廊屋簷低垂，以達到遮陽效果，減少外牆的曝曬；穀倉外牆並以結實的土塊磚砌成，塗抹含有稻穀米糠的泥漿，由於性質蓬鬆，會產生孔隙、熱傳導性低，可以有效控制室內恆溫。除濕部份，為保持空氣流通，穀倉地板以高架方式構築，每間地面並設有兩處方形開口，當堆積稻穀時，在開口處豎立「竹筴圓筒」，利用其透氣性，將穀倉內的溼氣引導至頂端的老虎窗排出。

福興穀倉位於農會內，民國92年登錄為

「歷史建築」，並設有「地方產業交流中心」。彰化縣政府將福興穀倉規劃為集文化、藝術、產業於一身的重鎮，除了文物、書畫等靜態展覽，並搭配在地產業動態活動，如乳牛節、豌豆節等，發展休閒觀光產業。尤其，福興穀倉緊鄰鹿港，縣府正積極推動「品牌鹿港」的概念，每逢大型活動，大多將福興穀倉規劃為出入口，未來勢必成為福興鄉重要的休閒觀光景點。

日據砲台·散布田野

福興鄉番婆村一帶是日據時期重要的軍事



具有散熱功能的「老虎窗」



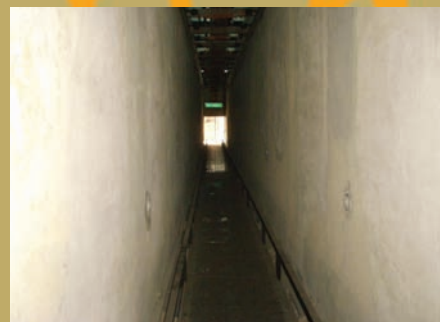
走廊屋簷低垂，以達遮陽效果



穀倉的樑上輸送帶



「竹筴圓筒」能引導穀倉內的溼氣到頂端排出



穀倉的中央輸送帶



古砲台



平頂的砲台，當地人稱為「無頭厝」



賞鳥窗



貝殼廟大門

基地，民國32年，日本人為保衛鄰近的軍機場而建造許多砲台，遺留至今，高聳的古砲台依然氣定神閑地矗立著，而散布於田野間、彷彿農舍般的低矮砲台，由於屋頂是平的，被當地人稱為「無頭厝」。

以鋼筋混凝土建造而成的古砲台高12米、直徑6米、厚1米2，鐘罩般的外觀，予人厚實、嚴密的感覺，拔地而起的氣勢，與四周田野形成強烈對比。古砲台為地下2層、地上3層的建築，幾處「槍眼」似乎仍窺視著偶爾經過的人車，悠哉悠哉的，很難想像當初戰事吃緊時肅殺的景況。散布周圍的幾處「無頭厝」，磚砌外牆與一般民宅無異，在厝旁老樹的掩映下，更顯隱密，唯一能看出端倪的是幾個小得可憐的窗戶(槍眼)，內部幽暗而曲折，狹窄的空間，令人感受緊迫的氛圍。

福寶濕地·水鳥天堂

福寶濕地位於鹿港與福興的交界處，緊鄰彰濱沿岸。由於農地鹽化無法種植，養殖漁業取而代之，但隨著養殖漁業的沒落，又改建為人工濕地，在地方人士、環保團體與政府的努力下，近年來已成為中部地區的「水鳥天堂」。

雖是人工濕地，但濕地內的鳥類超過百種，在黑網與賞鳥屋的隔離下，只見遠處水鳥三兩成群，或戲水、或覓食，為冬日寂靜的午后增添些許暖意。木造的賞鳥屋中，既興奮又期待的孩子們從小小的觀鳥窗中，睜著大大的眼睛搜

尋著水鳥的蹤影，在孩子們一句句「我看見了！」的驚呼聲中，也看見了自然的美好。

光影遊戲·裝置藝術

臨海，浪花翻騰的裙擺點綴著一簇亮閃閃的碎鑽，醒目而令人驚豔，正待看個仔細，飛機已經遠離，只剩下腦海中閃爍耀眼的光點。

位於福興生態園區的「漂流光座標」，是台灣第一件可以從飛機上欣賞的當代藝術作品，由旅法藝術家謝里法設計，運用374根漂流木佈設而成。每一根漂流木的頂端切成斜面，裝上鋼化玻璃，可以反射出不同角度的天空、不同光影的變化。除了漂流木之外，設計者並運用當地元素充分交融：以蚵殼鋪蓋的沙灘，突顯蚵仔養殖產業的特色；沿海蚵田的景緻，光與倒影的線條，頗有黑白照片的味道，與一旁漂流木的剪影，以及反光鏡折射出的光線，異曲同工，大玩光影的遊戲。

貝殼建廟·海味十足

一進入貝殼廟，立即被眼前成千上萬的貝殼所震攝，不僅是貝殼的數量與種類讓人眼花撩亂，更神奇的是，從寺廟的大門、前殿到主體建築，甚至龍柱都是主人黃奇春耗費20多年時間、以貝殼、珊瑚拼貼而成，只見一幅幅構圖複雜的龍、鳳、麒麟等圖騰，栩栩如生，不禁令人讚嘆建造者的虔誠心意與藝術天份。

貝殼廟其實名為三清三元宮，佔地100多坪，主要供奉三清道主、元始天尊、三官大帝與玉皇大帝。30多年前，黃奇春因神明託夢指示而開始建廟，至今，彷彿成為傳說中的龍宮，一個神祕而繽紛的海洋世界，更加深了福興鄉的濃濃「海口味」。



福寶濕地是中部地區「水鳥天堂」