

2008 從 農 場 到 餐 桌

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 台中縣石岡鄉農會

企劃製作／鄉間小路月刊

特約攝影／劉慶堂

台灣梨

興衰起落 產業重整





台灣的優質水果 梨

文／丁建卿 台北農產運銷公司

梨為薔薇科多年生落葉小喬木植物，台灣地屬亞熱帶地區，原僅高冷地之梨山等高海拔地區適合種植，平地所產的早年泛指「冬梨」，也就是竹、苗、中一帶的「橫山梨」或稱「粗梨」；在多年來農政單位之輔導與農友研究的成果，低海拔的中台灣地區山坡地，此高經濟價值的水果——水梨，早已經多次改良，栽滿各個山頭了。

國產梨大致可分為高冷性品種如新世紀梨等，以及低冷性的嫁接梨（高接梨）等兩大品系。依產期言，自農曆4月起應是冬梨最先上市，至本季時則是低海拔的高接梨為最大宗，舉凡秋水梨（5月中旬起）、豐水梨（6月上旬起）、新興梨（7月起）等都屬之，以上又稱為「寄接梨」，不說不知道，台灣是全世界北半球，最早可吃到水梨的國家，幸運吧！另外，高冷性的世紀梨（8月起）、蜜梨（9月起）、雪梨（10月起）等在日、韓等國的品質比較下，亦不遑多讓，品質更有過之而無不及。就因為品質優良，難免遭忌，在台灣多個團體進口日本的梨穗時，竟都要簽定不得回銷日本國的但書，可見台灣種植技術的高超，連先進的日本都要畏懼三分的。

西洋梨 吃軟不吃硬

以上所說的都屬東方梨品系，主要口感都要求脆、甜，與洋梨品系吃軟不吃硬截然不同，目前台灣栽培面積約在6,000公頃上下，高接梨中以新興梨種植達七成為最大宗，主要產地為台中、南投、苗栗、新竹、宜蘭等縣，另台東、



嘉義則有少量的栽培。在各品種分散種植與冷藏出售下，消費者一年中至少有10個月可享用到本地產之高品質梨，其中本季當屬品嚐最新鮮的時節。

東方梨 口感脆而甜

早年眾所周知的橫山梨，那酸甜與香脆的滋味，孕育出的「三灣梨」、「新埔梨」、「不知春梨」等，在挑剔的消費者評比中，早已悄悄的成為高接梨的「工廠」了，因為上述高接梨的母株，多數均屬橫山梨，經由稼接、壓插等手法，掌握了最佳的結果時期。近年來更有台中縣石岡鄉農會等經由農政單位的輔導與授權下，逐步推廣的「晶翠梨」品系，卻是低海拔中，不需另外接穗即可開花結果的異類，亦是箇中極品。

近年來農民多有採單層紙套袋方式管理下，市面上出現許多外觀看來呈現褐綠色的梨，顛覆了民眾以往對梨的印象，其實品種還是沒變的，只是看起來較不起眼的樣子，卻是經過更充足的太陽光和作用下，呈現最自然的顏色，較以往褐黃色的梨甜度更高1~2度。消費者挑選時，宜選6兩重以上，果形完整，無病蟲害、壓（碰）傷、果臍展開、果粒堅實者，即屬良品。



2008

從農場到餐桌 文/翁愷愷

【鄉間小路】

幸福的滋味—梨

東方梨圓脆多汁，西洋梨肉軟味濃，台灣梨則結合了中國及日本品種的特性；梨穗嫁接的運用，成就了台灣首創世界少有的生產技術。如果了解這一段農業發展辛酸史，台灣人一定會更加珍惜吃水梨的幸福感。

不管是東方梨還是西洋梨，3千年前就開始與人類的歷史一起成長。東方梨原產中國，西洋梨來自東歐。東方梨圓脆多汁，西洋梨肉軟味濃。梨的品種多，產地廣，一年四季都可以享受這高貴不貴的水果。

高貴不貴 全球化果品

梨的適應力強，對土壤氣候的要求不高，全球到處都可以長。依據聯合國糧農組織統計，全球81個國家4千萬公頃的梨園，每年有近1千8百萬公噸的產量。全球產量中國就占了6成，在梨的世界10大排行榜居於首位，其次依序為義大利、美國、西班牙、德國、阿根廷、韓國、日本、土耳其、南非。由此看來，梨的分布遍及各大洲，是標準的全球化果品。



一樹梨花一溪月，不知今夜屬何人？



西方梨肉軟味濃

東方梨既是原產中國，當然免不了給一個封號。「果宗」說明了梨在水果中的身分與地位。在中國梨的主要產區是河北、山東、遼寧、江蘇、四川、雲林。古代就成為有名貢品的是越州的雪花梨，「大如拳、甜如蜜、脆如菱」。所以東方梨的選美標準是「體圓、皮薄、肉厚、色佳、汁多、味甜、氣香」。至於常用於形容女人身材的「西洋梨」，上窄下寬，是上不了檯面的。

梨穗嫁接 台灣的驕傲

梨在台灣的生長史也很特別。梨是屬溫帶落葉果樹，本不適合在熱帶氣候的台灣生長。所以約百年前就由大陸南方引進沙梨系列包括橫山梨、中國梨、黃皮水梨等，也只能少量在低海拔地區生長，質粗味淡，與台灣人習慣的熱帶風味水果相差甚遠。日據時期約民國19年由日本引進松茂、卡普等品種，種在高海拔地區。橫貫公路開通後即改寫了梨在台灣的命運。民國49年起由農復會、中興大學、退輔會合作，大量引進50餘種品種在梨山地區栽培，最後選了十餘種品種，以海拔高度區分種植不同品種。到民國60年梨的生產面積已達6千公頃，中橫公路沿途梨園處處，

梨山車站前在梨的產期熱鬧市集生意興隆，加上當時水果未開放進口，高山梨成爲當時最高級的水果。



東方梨圓脆多汁

梨山地區就
在中部主要水庫—德基水庫的上游，梨的價格好，農民一窩蜂的往山上種，超限利用及水土沖刷的問題隨即產生。那時候的解決之道是成立梨生產專業區，組訓農民，推行果園草生覆蓋。梨山地區果園許多是在陡坡上，爲了施藥及採收，設了許多搬運索道及施藥管路，成了當地特色。這些令人有點提心吊膽的景象後來也改變了。

讓美味的高山梨不在只能生長在高山地區，要歸功於梨穗嫁接技術的運用。平地種植的橫山梨每年結果2次，高山梨春花秋實，主要是配合果樹休眠特性。將休眠完了的高山梨枝條高接到平地梨上，讓它同時開花授粉結果，就成了台灣首創世界少有的生產技術。這

個技術不但擴展梨的栽培地區，也造就了許多有名的地方特色梨。例如苗栗三灣地區的「三

灣冬梨」，宜蘭三星鄉的「三星上將梨」，都是有註冊商標的名梨。目前台灣梨樹的栽培面積約8千公頃，台中縣就占了5千多公頃，苗栗1千5百公頃，其他分布於新竹、南投、宜蘭、嘉義及台東。

生吃熟食 品嚐幸福感

梨的吃法在西方也許只會鮮食或作水果派，中國人可就不一樣了，何況是果中之宗的梨呢。梨的營養價值及藥用價值早就受肯定。中國古籍即記載梨性寒，有潤肺、消痰、清熱、解毒的功效。至於生吃熟食各有所補，即所謂「生者清六腑之熱，熟者滋五臟之陽」。梨的水分多，肉白質脆，生吃就已非常爽口解熱，冰糖蒸梨更是治咳潤喉的食療良方。梨雖然以香甜多汁見長，但它的膳食纖維在水果類中也名列前茅，若削皮吃，膳食纖維就要減半了。

另一個和梨有點關係的中國特產就是「梨園行」。唱戲曲的演員稱爲梨園子弟，傳說與其祖師爺唐玄宗有關。唐玄宗是第一個設立國立藝術學院的人，在西元714年即於長安禁苑中設立梨園亭作爲樂曲演奏及戲曲表演的場所。梨園也就成了演藝界的代稱。

中國的梨產量居冠，台灣的梨結合中國及日本品種的特性，質與量都非常有特色。如果您了解台灣梨栽培的發展辛酸史，您一定會更珍惜幸運的台灣人，在熱帶地區品嚐到在地栽培溫帶水果的幸福感。

梨的主要營養成分含量
(100克重量)

水分	83g
卡路里	61kcal
蛋白質	0.7g
脂肪	0.4g
膳食纖維	3.0g
碳水化合物	15g
維生素A	0.4mg
維生素B	11.4mg
維生素B ₂	2.5mg
維生素C	8.9 mg
鈣	16 mg
磷	2.8 mg
鐵	3.0 mg



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

台灣梨食譜 (1人份)

百花水梨沙拉佐蘋果醋

【材料】

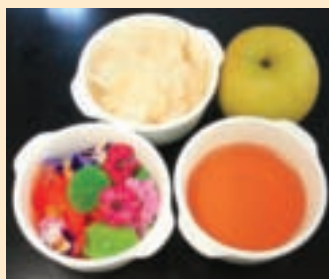
台灣水梨1個、食用花瓣數片 (適量)

【調味料】

蘋果醋適量

【作法】

1. 先將台灣水梨削去皮後，用刨紋器刨成片狀。
2. 立即泡入冰水中保持鮮脆口感，避免氧化變色，20分鐘後，把水份瀝乾，放在盤中。



3. 擺上食用花瓣裝飾。
4. 最後再淋些許蘋果醋，即可食用。

【TIPS】 1. 水梨加上可食用的天然有機玫瑰花瓣做果醬，向來是清甜誘人的一道西式花果醬，這裡異曲同工的以水梨搭配花瓣和蘋果醋，顏色和意象都絕美，冷藏後再吃，冰冰涼涼的，特別討女士和小孩的歡心。
2. 可向花草茶材料行購買可食用的玫瑰花瓣或其他花瓣乾品，適當應用於餐餚、調酒、甜點上，妙趣無窮。



紅酒蜜梨

【材料】

台灣水梨1個、紅酒200cc

【調味料】

丁香少許、肉桂皮少許、砂糖1大匙、鹽少許

【作法】

1. 先將台灣水梨削去皮後切片，均勻地灑上鹽，醃漬以防氧化變黑，10分鐘後洗淨，自然風乾，備用。
2. 將作法1水梨與紅酒、丁香、肉桂皮、砂糖一起放入鍋，中小火熬煮約20分鐘。
3. 待冷卻後，放入冰箱冷藏放至隔天，即可取出食用或搭配冰淇淋享用。



【TIPS】 1. 這是一道法式美食最受歡迎的飯後甜點，又香又甘甜。
2. 主廚還是得再貼心叮嚀一下「喝酒不開車，開車不喝酒」，享受美食的首要安全條款就是醉不上道。

香煎鴨胸搭水梨沙沙醬

【材料】

台灣水梨1/4個、鴨胸2片、香菜1枝、木瓜1小片、蝦夷蔥2小支、紅蘿蔔2片、橄欖油適量

【調味料】

白醋、砂糖、鹽均適量

【作法】

1. 紅蘿蔔片去皮，泡冰水中備用，蝦夷蔥、香菜取梗，均洗淨備用。
2. 先製作水梨沙沙醬：把水梨、木瓜都削去皮後，洗淨切丁，再將香菜梗洗淨切碎，與砂糖、鹽及白醋均勻攪拌後即成，放入冰箱內冷藏備用。
3. 開中火，在平底鍋上燒熱油，把鴨胸表皮煎至金黃色，翻面續煎至八分熟後，立即起鍋切片。
4. 再與水梨沙沙醬一起盛盤，以蝦夷蔥裝飾，即可享用。

- 【TIPS】**
1. 沙沙醬是墨西哥風味的一種清爽蔬果醬，例如可做番茄的或鳳梨的、水梨的、奇異果的、芒果的、梅子口味的，也可以做成辣味的如番茄辣椒沙沙醬，搭配玉米脆餅、披薩、義大利麵、開胃盤，都很讓味蕾清新驚艷。
 2. 水梨清甜不奪味的口感，搭配香中帶脆的法式鴨胸，堪稱絕配。



香煎鴨肝佐葡萄沙司搭蜜水梨

【材料】

台灣水梨5片、鴨肝1塊、荷蘭豆3莢、甜紅椒丁少許、甜黃椒丁少許、葡萄10粒、紅酒醋20c.c、牛高湯40c.c、橄欖油少許

【調味料】

砂糖適量、鹽少許

【作法】

1. 先製作葡萄沙司：把砂糖放入鍋，開中火煮溶至焦糖狀，放入去皮的葡萄，剝成碎狀，加入紅酒醋、牛高湯一同熬煮到剩下1/4的量，過濾渣質後取醬汁備用。
2. 在鴨肝上撒上鹽，放入開小火燒熱橄欖油的平底鍋，把鴨肝雙面煎至金黃，注意不要過焦，即剷起，盛盤。
3. 作法1在盤上畫線做盤飾。
4. 鍋內拌炒焦糖，隨即加入水梨片熬煮15分鐘，即可取出，在作法3上面擺盤。
5. 荷蘭豆去蒂絲、洗淨，也接著排盤。
6. 甜紅椒丁、甜黃椒丁點綴。
7. 可淋上或沾著作法1的醬汁享用。

- 【TIPS】**
1. 紅葡萄甜潤，此外，也可用泛著酸味的青葡萄來帶味，感受不一樣的細微滋味變化。

2. 焦糖蜜梨片搭配柔滑飄香的鴨肝和引人入勝的紅酒醋葡萄沙司，甜蜜人生的精華，盡顯無遺。



食譜製作／主廚 曾宗勝

大億麗緻酒店 台南市西門路1段660號 06-213-5555



曾宗勝主廚

廚藝經驗已20餘年的曾宗勝主廚，擅長利用食材的特點，激發色、香、味及打造視覺上的美感，呈現出清清爽爽、秀色可餐的美食面貌。

曾師傳說台灣水梨，8-11月是盛產期，味道微酸的水梨，生津止渴、潤肺止咳、清熱化痰、去燥助消化，特別適合熱性體質的人。

水梨名菜不少，例如川貝燉水梨、雪梨川貝湯、水梨炒牛腩、水梨煲豬肉、水梨杏仁鵝肉湯、水梨粳米粥、雪梨燉嫩雞、南北杏雪梨燉乳鴿、冰糖燉雪梨洋參燕窩、梨子派、水梨舒芙蕾、水梨挖空當沙拉盅等，從菜餚到糕餅、甜點、蜜餞，充分發揮甜美可人又養生的食療功效。

居家餐桌上，可把切成細片的梨子加黃瓜絲、紅蘿蔔絲混合後，加鹽調味，再淋上芝麻油、醬油、醋、芝麻、糖煮成的醬汁，就是很消暑的涼拌小菜；雪梨加上天山雪蓮子、白木耳、南北杏變成港式湯品，則是港劇裡常常出現的飯前養生湯品，升斗小民也不能沒有它。

居家餐桌上，可把切成細片的梨子加黃瓜絲、紅蘿蔔絲混合後，加鹽調味，再淋上芝麻油、醬油、醋、芝麻、糖煮成的醬汁，就是很消暑的涼拌小菜；雪梨加上天山雪蓮子、白木耳、南北杏變成港式湯品，則是港劇裡常常出現的飯前養生湯品，升斗小民也不能沒有它。





世代相傳繫於梨 興衰起落總是情

台中縣石岡鄉梨產業



晶圓梨枝嫁接新興梨小果

原屬溫寒帶果樹的梨樹，卻在亞熱帶的台灣平原丘陵開花結果，成為台灣農民高超技術的又一見證，但奇蹟絕非憑空出現，而是來自農民的創意與努力。對石岡梨農而言，即使梨價變化更迭，價比天高固然欣喜，走向平淡也能淡然看待，絲毫未曾動搖他們對於梨樹的感情，這份感情並將代代衍傳、永不止息。

去年秋天颱風多，石岡鄉梨農劉忠樑改植的新品種晶圓梨，花芽受損、結果不全，他巧用徒長枝轉接新興梨，雖然有違原意，畢竟還有收成。作農雖說靠天吃飯，面對天災，農人自有因應的創意巧思。從橫山梨、高接梨、再到晶圓梨，劉忠樑見證梨產業的變化更迭，經歷過價比天高的絢爛，儘管如今走向平淡，對於梨樹仍情深不移。

嫁接技術 重大突破

梨屬薔薇科、梨屬，原生於歐洲、東



晶圓梨被看好是明日之星

亞、中亞，台灣約於100多年前自中國南方引入梨樹，最初栽培於新竹縣橫山地區，通稱為「橫山梨」。

橫山梨樹勢強健、適應性良好，易於栽培，最重要的是，花芽休眠後，不需長時間低溫感應就能正常開花結果，能適應台灣亞熱帶、低海拔的氣候，在溫帶水梨還未崛起之前，是主要的栽培品種。

然而橫山梨果皮厚、果心大，肉質粗且帶著微酸，比起溫帶的梨種，品質有段落差。民國60年代初，東勢山城有位退休國小老師張榕生，在台中區農業改良場的協助下，研發出獨步全球的嫁接技術，在每年冬季的休眠期間，將已經滿足低溫需求的溫帶梨花穗嫁接於橫山梨的徒長枝上，成功培育出溫帶梨果。

這項嫁接技術的突破，迅速改變梨的產業面貌。短短十數年間，大半的橫山梨樹變成「果」作嫁的「奶媽」，只負責提供養分，所結果實卻是肉質細緻、甜美、多汁的



梨樹矮化便利作業



30年老欖樹勢依然強健



初生幼果模樣可愛



管理梨園時有創新之舉的劉忠樑班長

溫帶水梨，也開啓梨產業一段璀璨的歲月。

50年末 規模栽培

梨是台灣重要的經濟作物，國內栽培面積約5,000公頃，台中、苗栗、南投、嘉義等縣栽培均多，大甲溪流域的河階地、淺山丘陵是最大產地。栽培品種多數為需經嫁接的新興梨、幸水梨、豐水梨等。

台中縣石岡鄉發展梨產業的歷史不算久，大約50年代末才規模化栽培，目前擔任梨產銷班第一班班長的劉忠樑，由父親手中接棒的梨園，已是鄉內元老級。

原在外地「吃頭路」、退休後才專心務農的劉忠樑，算是半途入行，但是年少時就與梨樹為伴，耳濡目染，加上用心，專業功力可比博士級，談起梨樹栽培猶如活字典，無所不精，去年台中縣舉辦高接梨品質評鑑，他精心照顧的梨果勇奪第二名。

推廣種植 晶圓新種

傳統管理方式之外，劉忠樑更多了份創意奇想，比如梨穗開花最怕下雨，他想出以保麗龍碗為梨花「撐傘」遮雨、呵護珍貴花粉的點子，投入一塊錢的成本，因而額外增產的梨果，少說多賺上百元。去年入秋後，韋帕、科羅莎颱風接連而來，晶圓梨花芽受創，分化不完全，只長葉芽、沒有花芽，他沒有怨嘆老天不仁，反倒利用果樹徒長枝嫁接新興梨穗，今年春後，小果盈盈冒頭，雖非原定的晶圓梨，好歹也有收成。

晶圓梨是新崛起的品種，連同「同胞姊妹」晶翠梨，是廣被看好的梨園明日之星。劉忠樑是石岡鄉轉植先鋒，所試種的晶圓梨原定今年可衝出產量，可惜天公不作

美，只能徒呼奈何。

該兩項新出爐的梨種，均是農委會台中區農業改良

場的精傑傑作。晶圓梨係以豐水梨為母本與橫山梨為父本雜交而成；晶翠梨則為幸水梨與橫山梨雜交而成。74年，台中農改場培育成功後，經育種、篩選、區域試驗、果品分析等冗長過程，直到93年才完成命名審查，開始推廣，石岡是重點輔導區之一。晶翠梨偏好日夜溫差大的生長環境，以山坡地較為適宜，石岡鄉梨園多為平坦的河谷地，轉植以晶圓梨為主。

不需嫁接 省工省錢

比起傳統的高接梨，晶圓、晶翠雙秀最大優勢在於不需嫁接。石岡鄉農會推廣股指導員林柏煌表示，高接梨每年需接穗，是生產成本居高不下的主因，以新興梨為例，由日本進口的梨穗，10公斤要價1萬3千多元，還得加上繁複嫁接工事增添的人力開支。

依據台中農改場多年前的調查報告，國內高接梨生產成本每公頃高達100萬元，換算每公斤梨果約為50元，較世界其他生產區高出甚多，早年高接梨身價俏時，高成本自有高獲利支撐，如今價格跌落，高昂的成本成為梨農難以承受的重荷。

劉忠樑班長回憶早年的好時光，早期的橫山梨也曾



晶圓梨小苗仰丈竹幹支



巡園看梨是劉忠樑例行政工



赤星病為患，梨農郭清專笑中難掩愁緒



染上赤星病，梨葉如爬滿毛毛蟲

有不錯行情，在長壽菸一包不過10元的年代，橫山梨一斤最高賣到24元，高接梨初上市的輝煌歲月，豐水梨甚至高達200多元，種植3分地，進帳上百萬元輕輕鬆鬆。至80年代，尚有60-80元，如今多在成本邊緣掙扎。

平地結果 品質一流

原屬溫寒帶果樹的水梨，在亞熱帶的台灣平原丘陵遍地開花結果，且梨果品質絲毫不遜，固然是台灣農業技術高超的又一見證，但若非農民耐煩耐勞，勤如蜜蜂般一枝一枝嫁接，也無以成就奇蹟。

高接梨堪稱是最費工的果樹，僅嫁接一項的工事就夠累人，依劉忠樑的經驗，青壯人力一天如能嫁接1,000枝，手腳已是相當俐落，尤其梨穗上樹後，得祈求天公作美，若遇上寒流滯留不去，花芽受創，又得二次甚至三次接穗，劉忠樑笑說，如此一來，梨園就成了「青天白日滿地紅」。通常不同期的嫁接，梨農會以不同顏色的膠帶綁穗，以利辨識，梨園膠帶顏色繽紛，意味接穗不順，顏色越多，梨農越心酸。

劉班長說到此，笑意不減，那是久經老天喜怒無常的豁達，也是從不同角度看待磨折的樂觀。他認為，儘管補穗十分累人且增添成本，但當年總有收成，比起桃子等多數果樹，一旦遇上寒害不開花或是著果差，即全年無收、明年再來，梨農還是較為幸福的一群。

歷盡興衰 產業重整

石岡鄉的高接梨通常於冬至到新曆年間

開始接穗，視梨種不同、最遲得在3月初前完成，梨農多半盡可能早些進行，讓補穗有更寬容的時間，再者，早接穗早結果，也可避開採收期撞上颱風。

從貴族身價落入凡間，梨農的收益遠不如前，晶圓梨、晶翠梨的出現，雖然未必再創梨產業的盛世，但對石岡梨農而言，卻是不錯的轉換選擇。林柏煌指導員說，石岡幅員小，果園單位面積也普遍偏小，整體收入不豐，年輕人需養家育子，單靠農業收入難以支撐，農業人口老化嚴重，新梨種不需嫁接，僅省工一項就適合老農。

劉忠樑也有相同看法，外頭打拼後解甲歸田，有塊園地可供耕耘創意、怡情健身，外帶尚可收益，人生乎復何求。接手祖傳梨園，經歷梨價起落興衰，絲毫未動搖他對梨樹的感情，率先轉種晶圓梨，即準備未來退休後兒子可以接手，屆時晶圓梨已長成粗壯，又省下這一代經歷的嫁接苦工，梨園可以代代衍傳。

赤星病害 亟待解決

梨樹較常見的病蟲害有赤星病、黑斑病、輪紋病等，石岡梨園今年以來頗受赤星病為患之苦。農會推廣股長何秋英說，赤星病原菌在梨樹與龍柏輪迴寄生，冬季為龍柏發病，春夏則轉到梨樹嫩葉、幼果為害，病菌傳播力超強，染病的龍柏方圓3公里內的梨園都有感染之虞，順風之際，甚至可擴及4、5公里。

鄉內梅子村梨農郭清專的梨園，隔著小水溝旁有成排龍柏樹，梨樹飽受赤星病蹂躪，滿園葉枯果落，不只今年沒有收成，由於枝幹發育受創，沒有徒長枝可供接穗，連明年都難以想望。

由於龍柏屬私人所有，農會並無強制移除的權利，多方協調，問題仍待解決。龍柏與梨樹互為宿主，缺一不可，少了龍柏，赤星病無從為患，梨是石岡鄉的重要產業，區區幾棵龍柏卻可能帶來浩劫，增添防疫的成本，何秋英呼籲鄉民關心地方產業，梨產區不要種植龍柏，以免經濟命脈毀於旦夕。 [圖]



文圖／徐清銘

御風馳騁 穿越綠意與滄桑 石岡鄉素描

石岡鄉碾米穀倉原木建造

到石岡，就踩兩輪吧！貫穿全鄉的東豐綠色走廊林木蒼鬱，濃蔭下御風而行，暢快無比；沿線脆梨、柑桔、楊桃的果香與花香，依著季節輪替迎客，轉個彎，石岡壩碧水沉平如鏡，土牛村劉家伙房與原木穀倉，訴說著一頁頁客家文化滄桑，踩單車漫遊，最能感受石岡淳樸恬靜的小鎮風情。

石岡壩見證921

石岡鄉幅員18平方公里，地形狹長，北半邊為大甲溪沖積而成袖珍小巧的河階平原，東豐綠色走廊居中劃過，如彩帶川流大街小巷，串連各個景點。綠色走廊全長13公里，石岡鄉境有6公里，全程奔馳或擇景悠

遊，兩輪踩來都輕鬆愉快。

由走廊起點的朴子口出發，石岡壩體緩斜而起、陡然塌落的奇特景觀，遠遠就吸引遊客的注意，地殼推移無所不摧的浩然力量，不需叨言，921浩劫轉眼8年，傷痕次第撫平，石岡壩是少數尚存的完整見證。北側壩旁設有震災紀念地，保留斷壩景觀，並設置魚道，是兼具地震遺址與生態保育的知性景點。

石岡開發早，鄉內有許多客家古宅，保留傳統生活的回憶，可惜古宅禁不住強震的侵襲，多已倒塌損毀，其中最知名的土牛村劉家伙房，已依原樣重建為客家文化館，新館牆新瓦麗，少了歲月風霜雕琢，難以引人發思古幽情，不過，劉家伙房格局端方，庭院寬廣，由雅致前門邁入，石板小徑迂迴引導，蒼鬱花木時左時右，頗有曲巷幽深的樂趣，居中的半月池襯托得恰到好處，仍值得一遊。

五樹神木趣味天成

若嫌綠色走廊一路平坦，少了挑戰性，踩來不過癮，可轉向山區的金星、龍興休閒



單車專用天橋引道



原木膠合而成的情人木橋



親水遊憩空間大水車



惜字亭顯現客家人耕讀文化



食水料溪處處造景



石岡水庫進行疏濬

農園區。柑桔是石岡最知名的農產，石岡鄉農會的「金碧」極柑在送禮市場赫赫有名，金星、龍興兩村是主要產地，盛夏柑桔尚小，無緣一享採果之樂，滿山蒼翠、山風送爽，仍是樂事。山頂的「五福臨門」神木，由樟、榕、楠、朴、相思樹等不同樹種同居一地而成，五樹枝幹交錯、糾結盤繞，分

不出你我，趣味天成。

食水料遊憩區是新興的旅遊中心，區內，最醒目的招牌首推情人木橋，跨越食水料溪的木橋，長40公尺，號稱全國長度第一的膠合景觀木橋。4年前，木橋完工時，石岡農會舉辦七夕鵲橋會活動，成功營造木橋的浪漫氣息，情侶攜手走一趟木橋，宛若遊石岡不可或缺的儀式。

食水料遊憩區聚人氣

遊憩區內，還有水生植物園區、大水車、保健植物館、情人商店街、客家美食小舖、藥膳餐廳、田園咖啡廳等設施，賞玩、飲食一應俱全，園區後方並闢建登山步道，連接「五福臨門」頗富傳奇色彩的圓石「金星之珠」，以及卵石堆砌的「石鎖」等景點。

食水料遊憩區位居石岡鄉地理中心，主導開發的鄉農會希望營造成為全鄉旅遊中心，遊客匯聚在此，再向各景點輻射。在農會賣力推動下，不過幾年功夫，去年訪客超過20萬人，氣候已成。

先前東豐綠色走廊與遊憩區之間，隔著車水馬龍的台三線，多少影響單車客造訪的興致，可能命名為「鵲橋」的單車專用天橋已完工，一旦通過驗收啟用，訪客倍增可以預見。

鄉



東豐綠色走廊林木蒼鬱



濃蔭下單車自由行，暢快無比



土牛劉家伙房格局端方