



玻璃瓶、麻繩包裝材質  
極富鄉土味

# 梅鄉築夢·風華再現

## 半路店梅子味噌

梅的故鄉—信義鄉，傳統梅產業一度跌落谷底，但農會引領轉型，成功打造梅子夢工廠的繁花盛景，繼梅酒、梅醋之後，梅子味噌也將散發耀眼的光芒！

採訪·攝影／徐清銘

「你們的味噌怎麼不酸？」在對外交通閉塞的年代，不少信義鄉民的認知裡，味噌「理所当然」是酸的，直到碰觸外面的世界，才知道添加梅汁防腐的酸酸味噌，是信義鄉獨有的天才發明。信義鄉農會梅製品新星—「半路店」梅子味噌，行銷包裝不只是當紅的養生訴求，更在於走過物資貧乏年代的信義鄉人趣味又溫馨的記憶。

### 山的國度·地勢雄偉

信義鄉是山的國度，介紹其地理位置很容易，攤開台灣的地形圖，島上正中央、代表地勢最高聳的深褐色區塊就是。中央山脈、玉山山脈、阿里山山脈三大山系在此彙集，3,000公尺以上的高山峰峰相連直達天際，成就信義鄉與天競高的雄偉地勢。

重山峻嶺的阻隔，使信義鄉自成一處遺世獨立的天地，在台21線新中橫公路開通之前，信義鄉聯外道路只有一條迂迴陳友蘭溪谷、一遇豪雨必斷的鄉間小道。交通的閉塞，使早年的信義鄉人猶如「化外之民」，對於日常用品的理解、用語，與鄉外的世界頗有差異。

土生土長的信義鄉農會「梅子夢工廠」副廠長辜昭傑，隨興想來，就有許多有趣的回憶，例如鬧鐘，信義鄉人稱為「西鼓」，到了鄉外，沒人聽得懂；因收訊不良，電視只有聲音，高興時影像才露臉，鄉民也不覺得

哪裡不對勁；味噌「理所当然」是酸的認知，

就是如此時空背景下的產物。



梅子夢工廠園  
區範圍遼闊

## 兒時記憶·溫馨鄉情

辜昭傑說，不少信義鄉的孩子直到出外求學、找工作，才發現「喔！原來味噌不一定是酸的。」初次嚐到「正常」的味噌，反而質疑「你們的味噌怎麼不酸？」被笑稱是「原始人」，成為不少遊子共同的記憶。

信義鄉人對於味噌的錯覺，來自「半路店」老闆夫婦的天才創意。辜昭傑表示，「半路店」是家位於神木村的酥仔店，早年客運路線在店前設有站牌，草坪頭、龍華一帶的小朋友到和社上學，都會經過該店，因位於半途，大家習慣稱之為「半路店」。雖然只是一家不起眼的小店，很多信義鄉的遊子卻是從這裡搭上客運車出發，開展新的人生。

「半路店」知名的程度，據說信義鄉長大的小孩無人不知、無人不曉。店主是一對聰明又節儉的夫婦，老闆為延長味噌的保存期限，突發奇想，添加了梅汁，沒想到，這個「神來之筆」讓味噌融入特殊的梅子氣味，反而成為一絕，進而造成地方民眾對味噌印象的錯覺。

這對夫婦還有很多有趣的故事，辜昭傑說，小時候，他常與一票小孩聚在酥仔店圍著觀看村內唯一的電視，老闆娘對大批沒有購買力的毛頭小孩圍住店舖感到嫌惡，常以「這麼多人看，電視很『傷』電」為由驅趕。半路店的點點滴滴，曾經經歷的孩子們都印象鮮明，至今還是鄉民茶餘飯後經常聊起的話題。

## 產品命名·典故諧趣

信義鄉農會是說故事的高手，「梅子夢工廠」系列商品名氣響亮，如「山豬迷路」、「梅子跳舞」、「忘記回家」、「長老說話」……莫不植入在地人鮮明的兒時記憶，諧趣的典故，總讓外來遊客從內心發笑，留下深刻的印象。

梅子味噌於96年開發成功後，「梅子夢工廠」夥伴腦力激盪為新產品命名、找故事。「半路店」老闆夫婦為味噌添加梅汁、藉以延長保存時間的創意，卻無意間誤導地方民眾對於味噌認知的趣事，很自然地浮現，以「半路店」為名，就此拍板定案。

以「半路店」連結味噌，除了典故的趣味，也在於味噌、酥仔店與美食皆有關聯，兩者氣味相投，感覺十分對味。



農會在夢工廠園區「複製」半路店



迎客驛站大樓充滿原住民風味



梅製商品展示區，商品琳瑯滿目



半路店梅子味噌禮盒



半路店梅子味噌單罐裝

辜昭傑表示，早年偏僻的鄉間，酢仔店是物資中心，飲食用品應有盡有，味噌之外，糖果、餅乾、果汁、汽水、臘肉、皮蛋、鹹魚，樣樣皆是小孩流口水巴望、不可抗拒的誘惑，對鄉下小孩而言，酢仔店是經常入夢的美食天堂；而味噌雖僅是調味品，卻是許多美食不可或缺的提味要角。兩者與美食連結起來，順理成章、毫不突兀。

### 建教合作·精釀細製

「半路店」梅子味噌走傳統手工精製路線，每一罐成品從原料精選到製成上市，足足需半年之久，釀製期如此漫長，在於信義鄉農會對於品質的高度要求。

農會食品廠副廠長張志雄說，坊間不少所謂的梅子味噌，只是放1、2顆梅子在味噌上，味噌是味噌、梅子是梅子，兩者涇渭分明，徒有其名；「半路店」梅子味噌則是將梅醬加入一起釀製，兩者完全融合、化為一體，內涵全然不同。

張志雄表示，「半路店」梅子味噌並非由農會食品廠自製，而是與大葉大學食品科學部門建教合作，由農會提供研究開發經費，並委託製作。由於帶有研究教學性質，負責代工的大葉大學採一覽一覽精



飲酒過量  
有礙健康

酒窖橡木桶儲放佳釀，  
令人醞然



遼闊的陳友蘭溪谷，景緻怡人



信義鄉是梅之故鄉，梅花開滿樹景象

釀細製，整個釀製過程需經過前中後3道程序，前期以糯米、小麥等基礎原料進行發酵，發酵至一定程度後，再加入梅醬充分攪拌、繼續發酵，此時期需耗費2至3個月時間，再經後期的熟成，費時費工，每一罐成品都得不來不易。

大葉大學每一梯次僅製作5~6甕，製成後再分裝，不過1,000小罐上下，產量不多，目前僅在梅子夢工廠園區行銷，上市近1年來，顧客反應熱烈，達到預期成果。雖然夢工廠不少外地經銷商爭取代銷，但因產量有限，只好婉拒，短期間內，農會並無擴大生產計畫。

## 別緻包裝·在地行銷

張志雄說，開發梅子味噌之初即設想在地行銷，農委會推展伴手禮計畫亦鼓勵朝此方向執行，因此原即不打算大量生產，之所以委託學校代製，考量也在於教育單位以研究教學為目標，商業利益不是重點，釀製作業可以慢工出細活，契合農會對於品質的高標設定。

「半路店」梅子味噌有單罐、雙罐2種禮盒，包裝設計別出心裁，玻璃瓶、棉紙、麻繩材質的組合，散發自然、鄉土的氣息；瓶頸掛上早年客運班車樸拙的老式車票，更是神來一筆，有過「半路店」回憶的顧客，看著「終點站半路店」的車票，不無感觸。

「半路店」毀於賀伯颱風帶來的土石流，原址已無跡可尋，農會特地在夢工廠園區庭院複製，還搬來客運車站牌，雖然只具型式，仍看得見用心。

售價方面，400公克裝單罐130元、兩罐裝禮盒250元，比起一般的味噌，價格高了一截，但如了解其漫漫製程所花費的工夫，以及優質原料的價值，應該可以接受。

## 本地原料·控管嚴謹

梅子在體內環保、調理體質方面的效能備受肯定，且根據學術單位分析研究，由於海拔高、日夜溫差大等特性，信義鄉梅子的「枸木緣酸」、礦物質含量均高於世界大部分產地，質地特優。「半路店」味噌所使用的梅醬原料，百分百為信義鄉在地生產，加工控管嚴謹，比起進口梅子，品質更有保障，成本當然較高。

信義鄉是梅的故鄉，梅園面積達1,400公頃，青梅產量恆居國內第一，70年代外銷停滯，當地傳統梅產業一度跌落谷底，如今的繁花盛景，得自於農會引領轉型、開出新路。伴手禮市場中，信義鄉農會「梅子夢工廠」的系列梅酒、梅醋已是明星級商品，「半路店」梅子味噌也有十足條件接續光芒。



### 半路店梅子味噌

產地：台灣·南投  
 生產者：信義鄉農會梅子夢工廠園區  
 地址：南投縣信義鄉明德村新開巷11號  
 電話：(049)279-1949  
 產品：梅子味噌  
 原料：糯米、小麥、梅醬  
 售價：130元 / 單罐禮盒 (400公克 / 罐)  
 250元 / 兩罐裝禮盒

周邊景點：雙龍休閒農業區、五里亭、巴庫拉斯、海天寺、丹野農場、七彩湖、木瓜坑大瀑布

台灣好伴手網站 [www.tw-agriflavours.com](http://www.tw-agriflavours.com)