

黃金蕃薯燒禮盒
為6個包裝



平凡作物・黃金身價 黃金蕃薯燒

以「黃金」形容「蕃薯」，完全顛覆人們的印象，
除彰顯蕃薯金黃的色澤，
也希望透過「黃金蕃薯燒」的上市，
突顯蕃薯不凡的營養價值，
為不起眼的蕃薯打造黃金般的身價！

採訪・攝影／楊藍 部分圖片提供／線西鄉農會

在一般人的認知中，「黃金」與「蕃薯」是價值截然不同的物品，彰化縣線西鄉農會則顛覆人們的刻板印象，利用當地種植的蕃薯製作「黃金蕃薯燒」，希望打造蕃薯「黃金」般的身價，以更多元的創意，為地方產業尋找生機盎然的春天。

風頭水尾・適地適種

線西鄉是彰化縣幅員最小、人口最少的鄉鎮，位處沿海地帶，風，是當地的特產。平常時節，帶著暑氣的風四處流竄，迎面吹來，還夾帶一絲絲海水的鹹味；入秋後，風勢又是另一番況味，強勁的海風捲起沙石，大把大把地穿街走巷，外地人初來乍到，連站都站不穩，但線西鄉民則早已將「風飛砂」視為生活的一部分，並在此惡劣的天候條件下，發展出一套適地適種的農耕哲學。

「風頭水尾」的地理環境，嚴重限制了農作物的生長，嘉南平原、花東縱谷的稻作輕易便可兩收、甚至三收，線西當地的稻作則僅有一收。盛夏季節，農田才剛收成結束，大半的田地處於休耕狀態，一眼望去，盡是空蕩蕩的景象，為充分利用土地，「二期作」便以蕃薯為主。

選擇種植蕃薯係因蕃薯是不挑氣候、土質的作物，正適合線西鄉惡劣的風土，鄉民很早以前便開始種植，既是養豬的飼料，也是人們的主食。由於被視為價賤的作物，農政單位未積極推廣，農民也未投注太多心力，既不講究品種，也不重視管理技術，輕易落地生根，收成數量、品質端看造化，好或壞可能天壤之別，也可能只是一線之隔。

除了因應惡劣的風土，蕃薯其實也是人口老化的農村不得不的選擇。由於謀生不易，年輕人多半外流他地或從事其他行業，只剩老年人留守鄉間田舍，體力能夠負荷的農事實在不多，相對於其他作物，蕃薯的田間作業輕簡許多，正適合高齡化的務農人口。



總幹事楊玲珠大力促銷黃金蕃薯燒

潮流所趨・產業起點

如此光景持續了數十寒暑，直至總幹事楊玲珠上任後，發現線西鄉竟無代表性的作物，決定以當地種植歷史悠久的蕃薯作為發展地方產業的起點。

近幾年來，蕃薯的營養價值備受重視，其富含礦物質、纖維素，正是現代人所缺乏，尤其在許多抗癌書籍的推波助瀾下，蕃薯可說是目前最「夯」的養生食品，線西鄉農會積極發展蕃薯產業，也是因應潮流之所趨。

經中興大學、嘉義農試所協助檢測土壤後，評估線西鄉適合種植「台農57號」蕃薯，除了甜度、鬆軟度均屬上選外，該品種並具有抗風、耐鹽等特性，成長過程中，毋需過度灌溉，適度補充鉀肥即可。

為推廣種植，農會決定打頭陣，以蕃薯為素材研發加工食品「黃金蕃薯燒」，提升蕃薯的附加價值，成為具有當地特色的伴手禮，今年並獲農委會青



黃金蕃薯燒賣相誘人



黃金蕃薯燒的禮盒包裝流露濃濃的在地味

睽，成為台灣伴手禮之一，還參與高雄夢時代購物中心展出的「2008台灣農漁會百大精品展」，打出知名度後，希望提高農民的種植意願，形塑地方特色產業。

口感綿密・香味獨特

但是，蕃薯尋常可見，加工品也琳琅滿目，如何打造出地方特色呢？農會推廣股長許玉真說，「黃金蕃薯燒」從構想到完成，其間歷經約1、2年時間，原因即在於蕃薯太普遍了，為了作出「和別人不一樣」的產品，包括總幹事及合作廠商均曾到日本觀摩，經過多次試作、試吃，再不斷修正，終於找到了線西獨有的「黃金蕃薯燒」。

許多蕃薯加工品或是西點、或是糕餅，雖以蕃薯為素材，但分量卻只是「意思意思」，蕃薯餡料中加入麵粉、奶油、糖等，失卻蕃薯自然香甜的味道，「黃金蕃薯燒」則完全以蕃薯為餡料，只加點天然海藻糖提味，不僅口感綿密，尤其充滿了獨特的蕃薯香。

蕃薯雖是普遍化的食材，但「黃金蕃薯燒」製作過程卻十分費工。蕃薯洗淨後需去皮，先蒸熟絞成泥狀備用，另以麵粉等餡料調製外皮，包入薯泥，抹上奶水、芝麻，再以烤箱烤成金黃色，回溫1、2天後，才算大功告成，由於採真空包裝，Q度、軟度均佳，且不含防腐劑，一般室溫下約可保存1個月時間。

包裝精緻・詩文增色

「黃金蕃薯燒」的外型相當「特別」，說是「特別」，在於它完全不像加工品，以手工捏製的蕃薯造型，從中切半，露出蕃薯金黃的色澤，一看便知，不必猜個老半天；濃濃的蕃薯香撲鼻而來，童年「烤蕃薯」的記憶馬上跳了出來。

為了打出伴手禮的意象，農會也花費心思設計包裝，許玉真說，線西農會規模不大，原本想撙節開支、簡單即可，繼而一想，既已投注許多精神與心血研發產品，更應

該注重包裝，作到盡善盡美，因此聘請專業設計公司設計包裝，符合CAS相關規定，即環保包裝、地方特色及清楚標識等。

紙盒設計採大地色系的淺棕色，畫面上，荷鋤下田的農人身影，襯托出蕃薯的本土意象，冒著煙的蕃薯則突顯「燒蕃薯」的美味，引人垂涎；並打出「彰化線西」及「風之鄉」的字樣，除突顯出線西鄉風頭水尾的意



發表會中，民眾爭相品嚐黃金蕃薯燒

象，更希望藉由「黃金蕃薯燒」行銷線西鄉；而最引人注意的，便是總幹事楊玲珠所寫的台語詩。

該首台語詩這麼寫著：「為著這塊蕃薯島，咱耶農會著要好；蕃薯耶味有感情，向望蕃薯不變型；蕃薯毋驚落塗爛，只望藤葉代代炭；互咱農民有精神，盡靠這條蕃薯藤。」詩作不僅流露出她對線西鄉的感情，也展現對於當地農業發展所懷抱的熱忱與期待，希望賦予蕃薯產業新生命；而生命力強韌的蕃薯，既像線西農民尋找出路、勤奮不懈的精神，也象徵台灣人民刻苦耐勞的蕃薯精神。

網站訂購·宅配到家

「黃金蕃薯燒」名稱也來自於楊玲珠的創見。將「黃金」與「蕃薯」並陳，除了彰顯蕃薯金黃的色澤外，也希望以「黃金」為「蕃薯」定調，透過「黃金蕃薯燒」的上市，突顯出蕃薯不凡的營養價值，為不起眼的蕃薯打造黃金般的身價。

手提紙盒包裝裡，裝有6個「蕃薯燒」，每個重達70公克，售價200元，不過，由於現代人食量普遍較小，尤其女性害怕發胖，吃不下一整個「蕃薯燒」，因此農會有意朝「輕薄短小」發展，初步構想是將目前重量減半，35公克的分量，切合現代人「吃巧」的胃口。



黃金蕃薯燒的海報

為行銷「黃金蕃薯燒」，農會積極參加國際旅展、伴手禮推廣、農產品展售活動，打開「黃金蕃薯燒」的知名度，總幹事楊玲珠出席大大小小的場合更不忘強力推銷，同時推動各地農會聯合作戰，以農會據點為通路，行銷各地的優質農產品，目前「黃金蕃薯燒」在農委會網站也接受訂購，以宅配送貨到家。

許玉真在線西鄉農會信用部服務近20年，調任推廣股長職務後，接下重新打造地方產業的重任，「黃金蕃薯燒」從無到有的過程，正是她從頭學起的軌跡。雖然研發、行銷的種種難題，數度令她寢食難安，但「黃金蕃薯燒」不僅順利面市，從回流客群也驗證了成果不俗；接下來，她將催生同樣以蕃薯為素材製作的「黃金麵線」，以線西鄉的風吹與陽光打造另一項地方特產，為「風之鄉」農產加工品系列再添生力軍，為線西鄉、也為蕃薯產業，開創生機盎然的春天。



風之鄉系列

產地：台灣·彰化
生產者：線西鄉農會
地址：彰化縣線西鄉中央路2段20號
電話：(04)758-3705
產品：黃金蕃薯燒
成分：地瓜、麵粉、糖、植物性奶油、蛋
售價：300元/盒（70g/入×6入）

周邊景點：白馬休閒酒莊、林家馬場、彰濱肉粽角
海岸、塹仔村漁港、永安鼓坊

台灣好伴手網站 www.tw-agriflavours.com