

採訪／莊育鳳 圖片提供／麥寮鄉農會



麥寮鄉農會將榨菜做成手提禮盒

麥寮101榨菜

產業扎根 延續命脈

「風頭水尾」的惡劣農耕環境，從未打倒農人勤奮的精神，麥寮鄉農會及興華國小舉辦榨菜體驗營，如同散播種子般，為榨菜產業注入新活力，有朝一日必將發芽茁壯，發展出獨特的榨菜產業，讓榨菜豐收景象長久上演

提起榨菜，很多人第一時間會聯想到榨菜肉絲麵，不論

是炒菜或煮麵，加一點榨菜調味，

又鹹又香又脆的特殊口感，總讓人

忍不住多吃幾口，但你可知道這

個常見的配菜，近八成產自雲林縣

麥寮鄉，一個靠海的純樸鄉村。為了保

存這項特色產業，麥寮鄉農會最近結合鄉內

社區、小學，推動榨菜產業與文化扎根，希

望榨菜豐收景象能長久上演。

適地適種·產量冠全國

麥寮鄉位於濁水溪出海口南岸、俗稱「風頭水尾」的地帶，冬天東北季風籠罩、氣候寒冷，不利作物生長，居民經過不斷摸索與嘗試，發現低溫環境不但適合榨菜生長，沿海含鹽分高的土壤，更使榨菜多了一份特殊的甘甜口感，於是種植的人越來越多，產量高居全國之冠。

麥寮鄉農會指出，目前該鄉榨菜種植面積約300公頃，占全台八成，年產量高達1,200多萬台斤，可惜當地生產的榨菜大多送到外地加工販售，以致多數人都不知道「原來麥寮盛產榨菜」。

榨菜俗稱「四川菜」，與酸菜同屬配菜，用途相當廣泛；榨菜是芥菜類諸多變種中的一種，主要特徵是生育後期莖下端的葉腋間有瘤狀凸起、逐漸肥大形成莖瘤，大小如拳頭，新鮮莖瘤很少用於烹飪，大多交由食品加工廠將莖瘤醃製加工，以顆狀、塊狀、切

片或切絲等成品上市。

榨菜飄香·一鄉一特產

榨菜屬裡作農作物，性喜涼冷氣候，適於台灣中北部冬季栽培，農民通常在第二期稻作收割後栽種，定植後約75天即可採收，不會影響第一期稻作種植，充分利用閒餘農地及勞力，莖瘤收穫加工剩下的葉部，還可充做家畜飼料或翻犁入土當成綠肥，一舉數得。

配合政府「一鄉一特產」政策，麥寮鄉農會於民國93年開始推廣榨菜，連續舉辦多年「榨菜飄香」活動，由家政班員烹飪各式各樣的榨菜美食，提供民眾品嚐，同時進行評比，藉以推廣榨菜產業。

在家政班員集思廣益、腦力激盪下，從中式的榨菜手捲、榨菜包子、榨菜石榴包、榨菜酸辣羹，到帶有異國風味的榨菜蒸蛋糕、榨香青木瓜沙拉、榨香西班牙奄列佐千島醬汁等，每道料理色香味俱全，吃過的人



農婦示範如何移植榨菜苗

都讚不絕口。農會精選20道美味榨菜料理，編製成私房食譜，只要購買「麥寮101榨菜」單筆金額滿200元，就可以把食譜帶回家，依照食譜的作法，吃出榨菜的好滋味，有興趣的民眾也可到麥寮鄉農會網站(www.mai.org.tw)下載食譜，在家動手做做看。

契作示範・推產履認證

去年底，麥寮農會與4名農友契作1.2公頃榨菜示範田，推行生產履歷認證，從播種、育苗、定植、整地、灌溉、施肥、除草、病蟲害防治到採收，每個步驟均遵守安全守則、詳細紀錄，不但品質有保障，也符合現代人的需求；農會人員指出，老一輩農民較難接受新的栽培管理方式，藉由田間作業示範，讓農友親眼見證，了解每一個栽培步驟並沒有想像中那麼困難，促使農民加入生產履歷計畫。

為讓榨菜產業文化在地方深層扎根，今年初，麥寮農會與社區、學校合作，舉辦「麥寮榨菜101體驗營」，讓興華國小學童認識養榨菜苗株，體驗農民種植過程、認識榨菜履歷制度，並引導興大社區走入校園，由社區居民教導學童從事農耕，也讓小朋友體驗農民的辛苦。

參加示範計畫的農民許文才，在自己的榨菜田裡闢設專區，讓學童認識屬於自己的榨菜，隨時前往觀察、紀錄，並幫榨菜澆水、抓蟲；農會則聘請國內「榨菜育種達人」——桃園區農業改良場主任許啟誠擔任體驗營活動講師，在興華國小大禮堂為農民及學童講授榨菜病蟲害防治、灌溉、施肥等栽培管



灌溉榨菜

理技巧，並帶領小朋友到田間實地體驗與操作。

學童下田・體驗種榨菜

興華國小校長顏木星說，榨菜是當地社區主要的農作物，為讓孩子瞭解家鄉的農特產，校方與農會合作，設計「榨菜的一生」做為主題課程，讓小朋友親自種植榨菜，實地操作施肥、除蟲等田間作業，了解父母親下田的辛苦，進而珍惜食物的珍貴。

在師長的帶領下，小朋友穿起雨鞋、戴上斗笠，跟著農民在榨菜田中抓菜蟲，並學習如何移植、安全施藥，保護辛苦栽種的農作物；儘管天氣炎熱、田地泥濘，一不小心就滑倒，全身髒兮兮，但小朋友仍興致高昂，認真學習操作農具，不少人說，學會了農耕技術，可以幫忙父母親照顧農作物，很有成就感，還有小朋友說，長大後要留在家鄉種榨菜，讓農會人員聽了好開心。

「農耕的體驗好比種籽，希望有朝一日在孩子身上發芽」，體驗營活動承辦人吳麗玲說，這些孩子將來也許回歸田園，或是進入公部門發展，成為農業部門的決策者，這些深植心中的童年農事體驗，也許能讓孩子重視並了解農業問題，如此貼近土地與農作物的方式，才是真正的產業文化扎根工作，「或許它的效益在20年後才看得到，但我們依然會堅持且持續推動」。



社區居民指導小朋友種榨菜



興華國小學童專心聆聽師長解說，學習農耕技術



麥寮鄉農會舉辦「榨菜體驗營」，讓產業文化向下扎根

增加農民與農會收益。

目前市面上的榨菜加工品，民眾購買後得自行料理才能食用，對單身貴族或外宿學生而言，稍嫌不便，麥寮鄉農會研發中的

活動紀錄·與民衆分享

農會表示，榨菜體驗活動選用桃園區農業改良場五峰工作站育種改良而成的五峰種榨菜，特色是莖瘤塊粗大、瘤形橢圓、表皮淡綠色、瘤肉呈淡白色、肉質脆嫩、水分含量低、不易空心、在平地不易抽苔，配合麥寮鄉獨特的氣候、溫度與土質，生產的榨菜品質優良，加工成品率高、口感也佳，不但加工業者、農民喜歡，也受到消費者肯定，是極具推廣價值的品種。

農會職員謝政達指出，榨菜播種適期是10月下旬至11月上旬，以10月25日前後最適合定植，適宜的苗齡為本葉3~4片，苗期約25~30天後即可定植，定植後約75天可以採收，從播種至採收約歷時101天，因此以「阿嬤的私房菜—麥寮101榨菜」為名行銷，此次活動也命名為「麥寮榨菜101體驗營」。

該活動除了透過實際體驗讓學童了解榨菜栽培、施肥等作業，並認識榨菜生產履歷制度，同時結合傳統榨菜加工方式，讓孩子瞭解蔬菜加工過程及附加價值，並利用農村天然的素材結合陶土藝術創作，設計極具創意的藝術品，以相機、攝影機記錄活動過程，放在農會網站 (www.mai.org.tw) 與民眾分享，希望讓榨菜產業文化世代傳承。

即食榨菜·方便單身族

農會表示，台灣加入WTO後，農產品必須朝精緻化、高品質發展，麥寮農會除了輔導農民種植榨菜外，並與大專院校合作，依循古法開發更具健康概念的低鹽加工品，塑造高品質、帶動銷路，讓榨菜產品更精緻化，最近正在研發即時產品、生鮮產品、新增側芽產品等，提供消費者更多的選擇，並

即食產品，就像泡麵一樣，只要打開包裝，把榨菜放進碗裡，以熱水沖泡數分鐘即可享用，非常方便。為了增加競爭力，農會還為榨菜產品換了新包裝，以「阿嬤的私房菜~麥寮101榨菜」之名行銷。

農會人員表示，取名「麥寮101榨菜」，來自於「101天的大地滋養」與「101天的真心呵護」，採收後經自然發酵製成，口感鮮香嫩脆，除了烹調時具有畫龍點睛的效果外，同時富含維生素與纖維質，具有幫助消化、健胃整腸的功用，當成涼拌小菜，配飯、下酒、煮麵或與肉絲齊炒、作湯都很好吃。

促銷活動·盼打開市場

為配合新產品「麥寮101榨菜」上市及政府發放消費券，農會並推出優惠活動，即日起至4月30日止，不但產品全面打8折，買滿1,000元以上還加贈麥寮花生方塊酥一盒，超過1,500元免運費，相關資訊民眾可上麥寮鄉農會網站查詢。

麥寮鄉冬季東北季風強勁、氣候寒冷，不適合農作物生長，過去每到冬天，農民總是煩惱該種些什麼，在農會推廣榨菜契作下，協助農民建立產銷履歷，整合鄉內社區、學校架設網站展示產品，拓展多元銷售管道，讓農民多了一項選擇，只要榨菜銷售量穩定，農會將與更多農家契作，甚至可能提高契作價格，有效協助農家增加收益。

剛起步的榨菜產業向下扎根計畫，讓孩子沾染大地氣息，瞭解敬天愛地的精神，而不只是成天埋首書堆。培育出的小小農夫們，為麥寮榨菜產業注入新活力，或許短時間內難以看到成效，但只要有心且持續地進行，總有一天，必將結出豐碩的果實，讓我們拭目以待吧！

鄉