

白玉蘿蔔——美濃瑰寶農產品

文·圖／劉敏莉



農友說：白玉蘿蔔幼嫩甜美多汁，搶鮮正是時候。

秋冬是美濃白玉蘿蔔的收穫季節，質優味美，極具地方特色，愈來愈受大眾歡迎。

白玉蘿蔔是蘿蔔分類的板葉杙仔群，生長期短。美濃地區農民常秋冬少量種植，除供自己食用，同時也增加一些額外收入。近年，種植面積逐漸擴大，目前每年已近200公頃，成為當令的特色農產品。

台灣主要種植的蘿蔔，可分為板葉品種和裂葉品種兩大類，而「白玉蘿蔔」是屬於前者，與市面上的一般白蘿蔔比較，生長期短，產量低，外型細長嬌小。但配合其特性，製成客家口味，醃漬條狀的瓶裝蘿蔔，已形成風潮。

「白玉蘿蔔」在每年國曆10月播種，約45-50天即可採收，因農民的播種時間差異，產期從11月上旬持續至12月底。估計去年11月平均價格，每公斤約15元，每0.1公頃產量約2,000公斤，至少約有3萬元收益，經濟效益令人滿意。

白玉蘿蔔適合美濃水土，也是客家飲食文化的常用食材，如再賦予文

化意象，將可創造特殊的產業文化。因此，美濃鎮農會從2006年開始，年年舉辦「白玉蘿蔔季」，除推銷展售當地農產品，更結合客家文化意涵，發展觀光。今年已於11月20-21日辦理，各方湧來遊客，盡情享受滿滿一袋“白玉”幸福。🍷



傳統客家白玉蘿蔔醃製