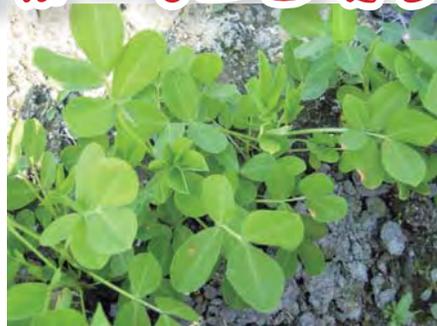


在地消費新主張—吃土豆愛臺灣「大城鄉落花生產業概述」



大城鄉落花生栽植總面積約占全縣栽植面積的31%

落花生原產於南美洲，為一年生草本植物，傳統經營上以榨油為主

辛勞的農民為了讓消費者食用安心，正在進行落花生選別的工作

為了讓消費者更瞭解大城鄉的花生特產，大城農會特別舉辦產品發表會活動

「花生的用處固然很多，但有一樣是很可貴的。這小小的豆不像那好看的蘋果、桃子、石榴，把它們的果實懸在枝上，鮮紅嫩綠的顏色，令人一望而發生羨慕的心；它只把果子埋在地下，等到成熟，才容人把它挖出來。你們偶然看見一棵花生瑟縮的長在地上，不能立刻辨出它有沒有果實，必得等到你接觸它，才能知道。」—摘自許地山《落花生》

大城鄉，一個位於彰化縣西南隅的鄉鎮，東臨竹塘鄉，西鄰臺灣海峽，南屏濁水溪，北接芳苑鄉及二林鎮。獨特的地理環境，加上每年冬季固定報到的九降風，使得大城鄉的農業產業發展受限，因此當地人常自嘲，阮這是「風頭水尾」ㄟ所在，道出大城人的辛酸與無奈。大城鄉的產業發展主要以傳統的農業與漁業為主，大宗蔬菜、雜糧作物及西瓜等農作物為其地方特產，在老天爺不眷顧的情況下，樸實的農友靠著雙手打拼，努力克服惡劣環境及氣候，在這裡您會感受到臺灣農民刻苦耐勞的堅毅精神。

落花生 (*Arachis hypogaea* L.) 屬蝶形花科 (Papilionaceae) 花生屬 (*Arachis*)，又名花生，俗稱土豆，為一年生草本植物。根據統計，落花生98年間彰化縣種植面積為3453.15公頃，占全臺種植面積的16%，彰化縣轄內種植面積又以芳苑鄉1622.17公頃及大城鄉1062.08公頃占最大宗。大城鄉落花生栽培品種計有台南選9號、台南11號、紅仁花生、花仁花生及黑仁花生，傳統經營上主要供製食用油為主，但隨著產品替代性高及供銷市場改變等因素，大城鄉落花生產業經營方向為因

應時代潮流及消費者市場，將傳統落花生產業導入企業化經營理念，透過共同合作生產、食品製造、加工包裝、物流行銷等標準化作業流程，不僅大量減低成本，更提高產品本身附加價值。為了讓消費者買的放心吃的安心，花生採收後皆以多重農藥分析檢驗，確定無農藥殘留，才進行人工選別及機械清洗等作業，接著藉由高壓蒸氣蒸煮，待冷卻後，最後冷凍保存，開封後食用不僅營養成分豐富且風味更佳，天冷時亦可加熱食用，冷凍保存期限可達3個月，這就是目前最夯的「蒸鮮花生」，大城鄉農會與農民一起合作，堅信在地ㄟ尚青，嚴選大城鄉生產的落花生 (花仁花生) 為生產原料並與農民契作，並挑選優良衛生之落花生加工廠進行蒸煮作業，為打開知名度並設計具地方特色之包裝，目的就是要與進口花生作區隔，鼓勵國人在地生產、在地消費。

目前在大城鄉共有2家落花生選別工廠，為了讓消費者食用安心，落花生採收經日曬乾燥處理後，必須以人工逐顆挑選進行去蕪存菁的動作，一顆顆飽滿的果實是花生農辛苦用汗水灌溉的結晶。除了蒸鮮花生外，消費者另可選擇不同風味的乾花生，由大城鄉農會所輔導的蕭師傅花生 (古早製油工廠)，經營者本身是產銷班成員，利用在地生產的花生，加工行銷，成功打響知名度，更帶動大城地方落花生產業及經濟發展。

在彰化縣大城鄉的農民身上，我看到他們不畏艱苦的「落花生精神」，即使在風頭水尾氣候惡劣的環境下，依然展現出生命的韌性，默默地為臺灣農業奉獻心力。