



中華民國農會

67
卷
09
期

農友

FARMERS' FRIEND MONTHLY
2016年09月出版

關於。

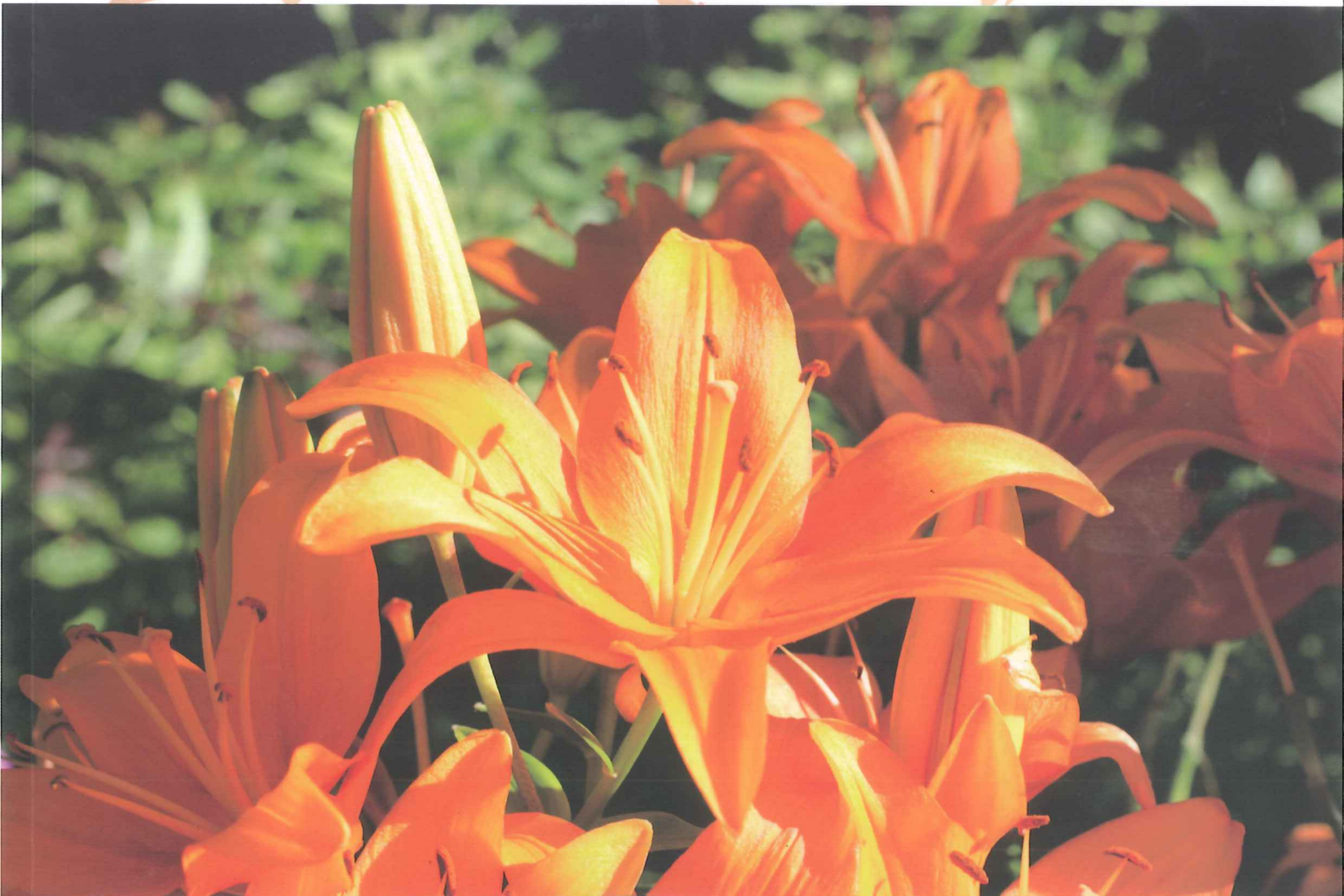
忘憂金針花

金煌煌一片山谷閃亮
似母親暖暖的微笑
白日綻放，夜晚凋萎
忘憂吧！我們需把握時間可貴！

【特別企劃】忘憂金針花

- 夏末之幸金針
- 金針菜新寵兒—陽光金針臺東7號
- 2016花蓮六十石山金針花季登場
- 山谷裡的燦爛微笑
- 青山農場「一日美人」金針饗宴

糖尿病患不能忽視的肺炎鏈球菌
中秋烤肉如何吃得安心



【特別企劃】忘憂金針花

金針菜新寵兒

陽光金針 臺東 7 號

文圖 | 陳盈方 臺東區農業改良場



「哇！有陽光的味道！」這是拆開金針菜臺東 7 號無硫乾製品包裝的第一印象。

金針菜臺東 7 號是臺東區農業改良場於 101 年推出之新品種，花期在 4～7 月間，可二次開花，花朵橙黃色，花葯色澤較淡與加工特性，無論鮮炒或煮湯皆不會導致湯色變黑，其乾製品加工過程無須以硫化物處理，即可呈現橙黃亮眼之色澤，直接食用口感清脆帶有甜味，料理煮湯仍能保持其色澤及口感，乾製品香氣帶有暖暖陽光味道，而被賦予「陽光金針」之美名。

金針、萱草、忘憂，臺東栽培是大宗

金針菜於植物分類上為百合科萱草屬多年生宿根性草本植物，學名 *Hemerocallis fulva* L.，英名 Daylily，俗稱金針、金針花、萱草、

忘憂草。國內金針產業主要集中於花蓮縣及臺東縣，103 年國內種植面積總計 640 公頃，產量 330 公噸，其中臺東縣占 76 公頃，產量 62 公噸。金針菜原產於中國大陸、西伯利亞、日本及東南亞，1661 年自大陸華南引入之「本地種」，為目前經濟栽培主要品種，因受氣溫與日照之影響，適合栽培於海拔 600 公尺以上地區，產期在 7～9 月，花期容易受到颱風豪雨影響。臺東場於民國 79 年育成「臺東 6 號」，適合於海拔 200 公尺以下之坡地或平地栽植，花期約在 5～6 月，可避開颱風季節，且產量高易於管理，目前臺東縣池上鄉所種植品種多為臺東 6 號。在加工方面，食品添加物使用範圍及限量規定，二氧化硫殘留標準為 4.0 g/kg (4,000 ppm) 以下，含硫金針菜乾製品時有超標之虞，以熱風乾燥方法製作金針菜無硫乾製品，依品種特性而有不同口感，然而普遍存在色澤灰暗與不易保存之問題。



陽光乾金針煮湯，湯色不變黑。

傳統無硫乾金針製作可概分為水蒸金針及脫水金針兩種；水蒸金針作法將鮮蕾平鋪在特沸水予以殺菁，使酵素失去活性，於進行殺菁過程亦具有洗淨並除去鮮蕾表層蠟質之作用，高溫及水氣可軟化金針菜之蕾胞組織，並使得鮮蕾收縮呈針形。殺菁時間與條件因應個別殺菁設備及產品要求不同而迥異，殺菁時間有 3~90 分鐘之差，含水率約在 90%，殺菁後直接以日曬方式使金針菜脫水，但傳統製作之金針菜無硫乾製品色澤灰暗，組織軟化，品質不佳且不耐儲藏。脫水金針則未經過殺菁，採收後之鮮蕾直接以 60°C 熱風乾燥製成，乾燥時間長，產品質地易脆，且酵素活性尚未抑制，於儲藏過程色澤變化快速，脆度及口感較不為消費者所喜愛。

金針臺東 7 號，再創金針產業新風華

新品種臺東 7 號適合平地栽培，海拔 200 公尺以下地區栽培可獲得最佳產量，早花且花期長，產量高，花梗高挺便於採收，對銹病抗性中等，花朵橙黃具香氣。據中華民國國家標準 (CNS)，脫水蔬菜之水分含量需在 10% 以下，陽光乾金針水分含量約 3~5%，口感清脆，其乾製品可涼拌或料理入菜，亦可添加於烘焙類之麵包餅乾製作，豐富了金針的應用新風貌。臺東場利用金針菜臺東 7 號的乾製品，



陽光金針「臺東 7 號」金針乾製品色澤橙黃亮眼，香氣足口感佳，十分討喜。

分別應用於吐司及餅乾等新品開發，其結果香純可口，風味獨特，頗獲佳評。

臺東農改場研發之「金針菜臺東 7 號無硫乾製品加工技術」，由於製程無亞硫酸鹽類添加，其製品色澤橙黃亮眼，且保有金針獨特淡甜香氣，可直接應用於多元化衍生產品，不僅於夏日涼拌料理有畫龍點睛之效果，更可以烘焙品方式呈現，豐富陽光乾金針應用之多重樣貌，大大增進其利用價值。「無硫、安全、放心」是臺東農改場積極進行金針菜無硫乾製品加工技術研究之主要目標，傳統含硫製作方式稍一不慎，極可能產生二氧化硫殘留，而衍生食品安全疑慮。隨著消費者意識抬頭，國人選購食品之健康趨勢，金針業者極需尋求無添加物之金針菜乾製品製作流程及加工技術，以改善現有食品安全問題及迎合消費需求，新品種金針菜臺東 7 號的推出，以及無硫乾製品加工技術之研究應用，期待能吸引更多農友投入金針菜臺東 7 號栽培及加工利用推廣，增進產業發展，再創金針產業風華。

