

「菊島瓜之饗宴」系列活動，獲得廣大迴響

文／施純堅
圖／吳倩芳



會場貴賓持瓜合照

廳，盛大舉辦「菊島瓜之饗宴」新品種發表暨品嘗會。會中除了以實物及田間觀摩介紹新品種外，同時也以澎湖在地特色美食的調理方式，請來賓品評「瓜瓜樂大餐」。場面熱鬧滾滾，真是一場兼具視覺與味覺享受的「瓜之饗宴」。

南瓜是世界性蔬菜，本草綱目記載，南瓜有益人體健

為介紹南瓜及稜角絲瓜一代雜交新品種及其健康美食給澎湖農民、種苗與餐飲業界運用，本場於本(102)年5月30日(週四)上午10時假澎湖分場會議室及「朝昔廬」古早味餐

康，近年來研究更發現，南瓜是攝護腺肥大患者的救星，因此吸引消費者的注意力；澎湖菜瓜炒後不會變黑，肉質甜脆，遠近馳名。澎湖道地美食，如南瓜米粉、南瓜燴海鮮、冰鎮絲瓜沙拉及絲瓜魚麵線等古早味，令饕客回味無窮。本次系列活動有二個主要目的，一是展示本場多年來在南瓜與稜角絲瓜等瓜類作物品種改良的豐碩成果，除了供應台、澎、金、馬農友栽種之外，也放眼國際市場；二是請本場美食專家曾玉惠副研究員設計南瓜與稜角絲瓜特色佳餚。

黃場長進一步指出，本場舉辦「菊島瓜之饗宴」系列活動，向農友、業者及消費大眾展示20個南瓜及稜角絲瓜新品種(系)，同時以澎湖傳統料理方式為基礎，由本場專家精心設計10道養身的佳餚，請澎湖「朝昔廬」古早味餐廳主廚-呂永祥先生操刀調理，期能將澎湖特色瓜菜品種及調理方式發揚光大，除推廣予農民種植，增加其收益之外，也供餐飲業界參考利用，嘉惠消費大眾，並為澎湖的觀光產業增添亮點。



黃場長親自為現場來賓解說本場南瓜及稜角絲瓜新品種的特色



曾玉惠副研員為來賓介紹澎湖南瓜及稜角絲瓜食用方法



「菊島瓜之饗宴」讓來賓達到視覺及味覺雙重享受