

創造特色鳳梨加工品的職人—羅錦琪

羅錦琪小姐與五專同班同學陳先生結婚後，便與鳳梨結下不解之緣。娘家是在彰化永靖的花農，而婆家則是在民雄鄉三興村從事鳳梨種植的農務。夫婦倆皆畢業於嘉義農專農藝科(現嘉義大學農藝系)，畢業後先生還攻讀了嘉義大學食品系。由於兩人都與農業有十分緊密的關連，對於農民們的辛苦更是有深刻的體會。

夫婦倆堅持以自然的方式，培育金鑽鳳梨(台農 17 號)以及牛奶鳳梨(台農 20 號)，同時也自己育種研發品質更為優良的鳳梨，經過 10 年的努力，而產生了新風味鳳梨；稱為「香蜜鳳梨」，其特色是果肉纖維質地細緻且具獨特口感和清香味。目前已有小批的香蜜鳳梨種苗生產，未來可供應有興趣種植的人購買。

羅小姐有鑑於鳳梨產期時，因為產量供應超過市場需求，導致鳳梨價格下跌，使得果農收益受到影響。看到這種狀況時，就會十分心疼辛苦了許久的農民。因此，為了增加鳳梨的生命週期、提高農產品的價值與加強民雄三興村的地方特色，來解決鳳梨產期生產過剩的問題。於是開始自行研發鳳梨果醬，以自家生產的優質鳳梨為基底搭配其他台灣產的新鮮水果，如：百香果、番茄、金桔、桑椹等，以冰糖封存水果的鮮美且不加人工添加物。她又想到懷孕時發現優格雖然健康，不加糖的口味難讓一般大眾喜愛，但搭配果醬使用則剛好，又可

以推廣自產的鳳梨果醬用途，便研究起優格的製作方法。經過創新開發、用心製作的鮮果鳳梨、風味果醬與優格，受到消費者喜好外，也入選了嘉義縣嚴選伴手禮，更曾獲九十八年度建構農村優質生活計劃家政與推廣教育技術交流示範競賽優勝單位紀念冠軍。

憑藉著夫婦倆的學識背景、興趣喜好以及對鳳梨產業的熱情，即使風味優良的天然果醬要在仔細控制火候下熬煮三小時；優格製作也需花十二個小時，進行控制溫度、去菌和消毒的工作。羅錦琪說只要想到可以心安理得把健康又實在的產品交到消費者手上，讓更多人喜歡台灣生產的鳳梨，帶動地方農產的推廣，那真的是一件很快樂的事情。