

本場
舉辦

木鱨果栽培及多元應用發表會

圓滿成功 反應熱烈



陳信言場長與研究人員推廣木鱨果

為推廣新興作物木鱨果，本場9月1日於區域教學中心舉辦「木鱨果栽培及多元應用發表會」，發表木鱨果栽培管理、創意料理及簡易加工等技術研究初步成果，轄區內記者媒體、農政單位、餐廳業者及農友等來賓參與，反應熱烈，希望推廣木鱨果成為臺東地區明日的新興作物，並介紹給國人來臺東旅遊營鮮新印象。

木鱨果於植物分類上屬葫蘆科苦瓜屬植物，雌雄異株，目前臺東地區以長濱及成功地區有零星栽培。其果實青果及熟果均可食用(成熟果種子除外)，原住民族以青果做為料理煮湯食材，而國外則利用橘紅色的成熟果實製作果汁。本場已經發展棚架栽培技術，尤其適合廢耕老菜園轉作，提升果實產量及品質。根據美國農部(USDA)研究結果，木鱨果成熟果實含



陳信言場長與研究人員與民眾面對面詳細解說木鱨果

有豐富的類胡蘿蔔素(carotenoid)，尤其假種皮茄紅素(lycopene)含量是番茄的70倍以上，是植物界茄紅素含量第一名，被譽為「天堂來的果實」，為更進一步推廣木鱨果從產地到餐桌之多元應用，本場以其嫩葉、青果及成熟果實假種皮作為食材，開發4道營養美味的料理食譜，由於成熟果實內假種皮取用方法簡便，木鱨果汁DIY方法簡單，特色料理與飲品推出後，不僅可增加在地家庭料理的多樣性，更希望觸發休閒農場、旅宿及餐飲業者的創意，讓在地食材的美味佳餚，帶動區內原住民族特色作物生產量能，將健康、多元文化特質，融入區域樂活產業當中。

本場已經從一級栽培技術及二級果汁DIY產品開發到三級創意料理之推廣行銷，初步建構木鱨果六級產業發展模式，並介紹給國人，增加其能見度，帶動木鱨果為明日臺東地區具發展潛力的新興作物。未來進一步與學者專家共同努力，希望在保健生技產業發展方面大放異彩，值得各界重視。

臺東縣農會戴振東總幹事品嘗木鱨果汁、冰沙及氣泡飲，讚譽有加。



臺東縣農會戴振東總幹事品嘗木鱨果汁、冰沙及氣泡飲，讚譽有加。