

# 苗栗縣芋頭評鑑熱鬧登場

## 109年芋頭王出爐！

文、圖 / 丁昭伶

為提升苗栗縣芋頭產業，公館鄉農會於本(109)年10月24日假苗栗特色館辦理109年苗栗縣芋頭評鑑競賽，就生鮮外觀及熟芋品評進行評比，生鮮外觀包括平均重量、形狀、縱剖面及病蟲害等4項各占總分的10%，熟芋品評有香氣、色澤、質地、口感及總評等5項，占總分之60%。由農糧署北區分署苗栗辦事處、苗栗縣政府、苗栗區農業改良場、大甲芋頭城郭敬學董事長及天門冬梁坤晃博士等5位專家評審。今年參賽之芋頭普遍外形佳，口感綿密鬆軟香Q，整體品質優良，難分軒輊，最後由銅鑼鄉農友賴亮權先生自51位參賽者中勝出，勇奪芋頭王。

除了得分最高的芋頭王外，另設有頭等獎1名、二等及三等獎各2名及優良獎10名，共計16個獎項。當天同時辦理「秋天在公館 芋你相柿」活動，現場有農特產品販售及各式各樣的芋頭料理展示，包括芋頭糕、芋頭豬腳、

芋頭壽司捲、芋頭捲、芋頭肚臍餅、奶香芋泥鬆餅、芋泥饅頭及芋泥拿鐵等，成功吸引民衆駐足欣賞鬼斧神工、藝術般的料理。

芋頭富含澱粉可作為主食，其澱粉顆粒小易消化吸收，另含多種維生素、菸鹼素、葉酸及礦物質，營養價值豐富。芋頭在臺灣除做為蔬菜食用外，亦常被製成各式加工產品，有利補充精緻飲食下易缺乏的高膳食纖維。

苗栗縣為全臺第二大芋頭產區，栽培面積達600公頃以上，以公館、銅鑼為主要產地，約占全縣之87%，此時正值芋頭採收時節，片片芋田中可見碩大亭立的芋頭及神速的採收情景，芋頭控們不妨來個產地一日遊，嚐嚐當季最新鮮的芋頭，還有機會體驗親自拔芋頭的樂趣唷！想進一步瞭解公館地區之芋頭特色餐廳及產品的民衆可洽詢公館鄉農會（電話：037-225211）。



評鑑現場排列整齊的參賽芋頭



本屆比賽勝出的芋頭王球莖飽滿，熟芋綿密鬆軟富含濃郁香氣



美味可口的芋頭饅頭及芋絲手捲

