

薏苡產銷增值鏈結田間觀摩會紀實

文圖 / 施俞安

提到「薏仁」，你的腦海是不是只花 0.01 秒就想到消暑的綠豆薏仁湯、暖補的四神湯？但你聞過國產新鮮薏仁的清香氣味嗎？穀物界的紅寶石「薏仁」，是「薏苡」這項作物的種子經脫殼取得，本場長年與產業端共同合作推動國產薏苡產業發展，112 年 6 月 2 日在臺中市大雅區舉辦「薏苡產銷增值鏈結田間觀摩會」，由本場李紅曦場長與大雅區農會秘書張溪湖秘書共同主持，現場有 110 名農業先進共襄盛舉。

李紅曦場長致詞表示，本場自 71 年起選育合適品種、建立規模化生產制度及研究薏仁保健功效，開啟國內薏仁產業新紀元。本次於張朝棟農友田區示範，採用合適品種，遵循合理栽培模式，便可穩定生產薏苡，並搭配大雅區農會與各單位的初級加工設備，已可穩定大量生產國產高品質薏仁。國產薏仁確立以紅薏仁（糙薏仁）型式定位並進行相關產品開發，強化國產薏仁的市場區隔性。另由本場陳裕星課長說明紅薏仁保健研發成果，施俞安技佐簡介合適品種與合理栽培技術，更邀請蔡松壽班長與張朝棟農友分享栽培實務。農民與初級加工端強強聯手，提供消費者一項容易在地取得的薏仁這顆穀物界的紅寶石。

推薦大家可與在地農會或產銷班等單位聯繫購買國產薏仁，除了湯品類，市面上也已有多項即食品，如薏仁沖泡品、雪花片（似麥片）、即食飯及膨發零嘴，讓你只需要 1 分鐘加熱水沖泡、微波加熱，甚至僅僅打開包裝便可吃到穀物界紅寶石的美味。



▲ 合適栽培技術可穩定生產薏苡

▲ 觀摩會現場示範薏苡旱田直播技術與薏仁保健功效成果