

新竹關西李記醬園新廠開幕

農業推廣課 戴介三 分機412

本(106)年5月10日新竹縣關西鎮李記醬園新廠開幕揭牌，以及與苗栗縣頭份市國產黑豆契作簽約記者會，李記醬油老闆李日興表示，原本與南部契作黑豆，但是產量及品質不穩定，在農糧署北區分署的協助下，與頭份市農會輔導的雜糧產銷班第1班簽約契作；關西鎮農會林總幹事兆暉則感性說「十分感謝頭份市農會將細心栽培的女兒(黑豆)嫁到關西來，相信李老闆一定會細心呵護，將這些黑豆製造成具獨特風味的好醬油。」。

頭份市農會張總幹事栢福表示，頭份市主要種植的黑豆品種是台南5號，種植面積從去年的76公頃已增加到今年的150公頃，雜糧產銷班嚴謹遵守由農會擬定的共同防治措施，以達安全化生產目標，農會並訂定年度契作價格，統一收購黑豆，建立規劃化生產模式，班員均有「臺灣農產品生產追溯」QR Code，用藥確實做成紀錄，產品並定期送農藥殘留檢驗。

李日興是關西鎮在地居民，為製作及修復小提琴的工藝師，2008年曾獲國立臺灣工藝研究發展中心所舉辦的「臺灣工藝競賽」傳統工藝組入選獎，但為何會轉行來製造醬油？主因是6年前老母親罹患慢性疾病，長期洗腎必須注意鉀離子的攝取，為讓母親可以放心吃也吃得健康，特地四處去尋找純古法手工釀造醬油。只利用黑豆、精鹽及砂糖來製作，不添加任何化學、調味劑、色素及防腐劑，初期只提供給周遭親朋好友，但大家口耳相傳需求量日增，才因此創立「李記醬油」。

最特別的是李老闆以本場長期輔導的關西仙草去熬煮黑豆，再依照原來手工釀造醬油的步驟，經過180天到240天不等的靜置發酵，開發成「黑豆仙草醬油」，獨具仙草清香味特色，吃起來先仙草後黑豆味，口感層次多元豐富。



李日興老闆說明以黑豆純古法手工釀造醬油製作過程。



採產、製、儲、銷一元化合作產銷模式的頭份市農會黑豆。



農糧署北區分署蘇分署長宗振(右五)、新竹縣政府蔡秘書長榮光(右三)、苗栗縣鄧副縣長桂菊(左三)、關西鎮農會林總幹事兆暉(右一)及頭份市農會張總幹事栢福(左四)等貴賓共襄盛舉參與李記醬油新廠開幕及簽約記者會，場面熱鬧轟動。