

北投區的青農盧品方，經營著財福海芋田。在竹子湖的海芋季節過後，遊客數量逐漸減少。除了白色的花海外，遊客們常常在踏青拍照後便匆匆下山。為了改變遊客對這裡的單一印象，盧品方希望能結合當地居民的田間野菜，開發出具有地方特色的農產品，最終決定製作龍鬚菜粉，加工成當地限定的龍鬚菜麵作為伴手禮。在本場「農產加值打樣中心」同仁的指導下，將龍鬚菜乾燥、粉碎後製作成麵條，推廣在地食材。品嚐過的遊客回饋表示，這款麵條的口感如同蕎麥冷麵般Q彈順口。

此外，盧品方還結合當地生產者與社區朋友，設計了龍鬚菜的食農教育體驗遊程。遊客來到竹子湖，不僅能實地瞭解龍鬚菜的生產過程，還能品嚐新鮮的龍鬚菜

料理，最後還可以將麵條作為伴手禮帶回家。

欲瞭解竹子湖的龍鬚菜食農教育體驗行程或採購特色伴手禮龍鬚菜麵，請造訪「財福海芋田」官網 (<https://www.jaifugarden.com/>) 或在臉書搜尋其食農體驗遊程及費用。



▲遊客進行龍鬚菜田的採摘體驗過程  
(照片來源：財福海芋田提供)



▲本場打樣中心提供青農進行龍鬚菜乾燥、粉碎打樣服務