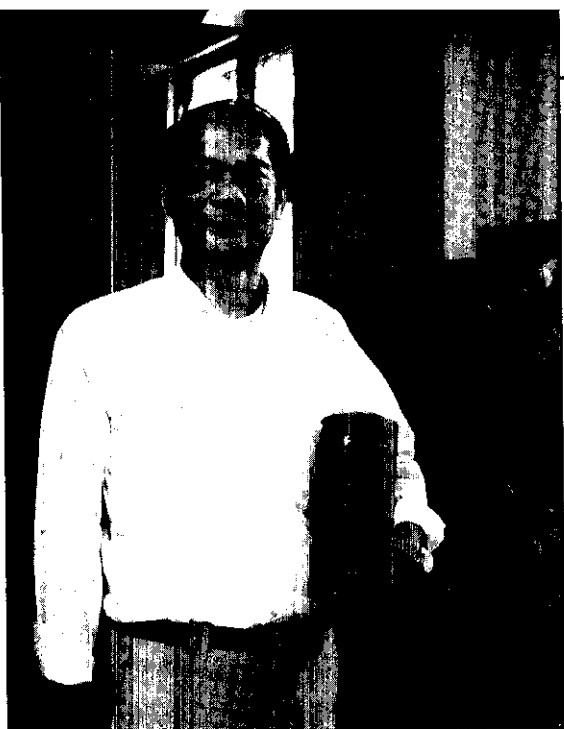


將軍鄉的牛蒡班長

——黃永良

台南區農業改良場／溫秀嬌



無意間製出牛蒡飲料的黃永良農友

說起“蝦脚良”，在台南縣素有胡蘿蔔之鄉美名的將軍鄉，可說是無人不知，無人不曉，因為這位“蝦脚良”不僅出生在將軍鄉，而且也在將軍鄉的胡蘿蔔田跑了28年；去年他還在無意間製造出牛蒡片，鼓勵人家當茶喝。這種牛蒡茶不但風靡南部喝茶族，許多農會更紛紛跟進研製並銷售，由於它是新產品，加上宣傳焦點擺在可治尿酸和壯陽，所以一時之間還真是“自用送禮”兩相宜的搶手貨哩！

原是產銷並進的胡蘿蔔農民

這位“蝦脚良”就是住在台南縣將軍鄉忠興村46-1號的農友黃永良先生。他原是日出而作，日落而息的胡蘿蔔農民，但20幾年前他覺得如此這般耕作還不如動動腦筋，也許可以在胡蘿蔔堆裡賺更多的錢。於是就想到將胡蘿蔔冷藏起來，作為夏季颱風時的蔬菜，就這樣一個念頭，從此展開了他種植、收購和冷藏出售胡蘿蔔的生涯，這種日子一晃也28年了。

最近幾年他都向鄉裡農民租地製作胡蘿蔔，今年製作75公頃左右，這種面積已不算小了，但他說：「不多啦！以前胡蘿蔔外銷正旺時，還曾製作200多公頃！」，當問及「擁有這

麼大面積的製作胡蘿蔔，內心是否有壓力呢？」黃永良似乎是苦笑地說：「曾然有啦！像去年我就因製作胡蘿蔔賠了200多萬元。可是頭路做下去了，不繼續做也不行，反正在台灣做農產品事業的人都是賺賺賠賠的，有賠就有賺，有賺就有賠啦！」

據瞭解黃農友去年會賠進這麼多錢的原因，是因為今年沒什麼颱風，以致年初採收後冷藏起來的胡蘿蔔，約有3,000公噸，無法在夏季颱風天時推出，到年底來自中部地區新鮮的胡蘿蔔又開始採收，在有鮮貨情況下，消費者那還要冷藏過的貨品呢？所以呀，這些每箱30公斤，成本220元的胡蘿蔔，只好送去給畜養家畜的農戶餵牛羊了。

無心插柳製成牛蒡茶

說起這些胡蘿蔔的產銷問題，黃永良難免心有戚戚焉；不過一談起牛蒡茶，他的精神就好起來了，從臉上的表情可以看得出來他是多麼看好這項作物。他告訴筆者，做牛蒡茶不是他刻意用腦筋想出來的，而是無意間發現的。因為他在5年前就已試種了牛蒡，每年都是搭配著胡蘿蔔銷日本的貨一齊送去日本的。去年 →

→ 他也依例栽培了10幾公頃，原以為日本會照單全收，可是去年日本却不收購了，害得他眉頭深鎖，面對堆積成山的產品，內銷國內一斤也不過25元，不敷成本不打緊，一時銷不掉這麼多，眼看產品會腐爛才麻煩。

於是他靈機一動，請教嘉義農專的老師如何乾燥，一心只想把它乾燥起來送給親朋好友就算了。可是沒想到這種「贈送推出」竟使他一炮而紅，許多人紛紛打聽為什麼他要推出這種健康蔬菜飲料？牛蒡茶喝了有什麼好處？一瓶多少錢？喝多了不會怎麼樣吧！?……面對也是成山的問題，他開始好好地研究牛蒡，這麼一研究使他儼然成了一位牛蒡專家。他現在的牛蒡加工是先刮皮，再切片、烘熱，然後再裝罐。

目前將軍鄉農會已在鄉內組織一個擁有十幾位農民班員的牛蒡產銷研究班，就選他做班長。鄉內也栽培了25公頃牛蒡，這種栽培面積在數百公頃的胡蘿蔔之鄉雖是微不足道，可是却被當地農民視為可以取代部份胡蘿蔔的作物，其異軍突起之勢彷彿一顆閃亮的明日之星。

努力增進國人對牛蒡的瞭解

目前除自家旁邊設有簡易工廠之外，黃永良在離家約300公尺的地方又覓得1,000多坪的地，正趕工興建廠房，他準備要好好的把牛蒡這項作物的知名度打響，就像當年他經營胡蘿蔔那樣。既然日本人喜歡而且認為牛蒡是很好的蔬菜，那麼他相信國人如果多瞭解牛蒡的話，也能接受這種略感陌生的蔬菜。

這麼做除了有賺錢的意思之外，也是氣不過日本似有操縱國人牛蒡市場的作法，所以才想到自力更生，自食其力。像去年他種的牛蒡1斤才賣25元，而今年日本又來高價收購了。由12月初台北超市開價每斤120元就可知本省今年牛蒡貨源不足。他覺得與其讓命運操縱在他人手上，不如自己開拓市場還能掌握一些。不管將來能賺多少錢，但心理上覺得自己已站起來「ㄟ」(心情)很好」。

黃永良說胡蘿蔔事業還是要做啦，要不然許多製作農民「就不知種什麼才好」，所以他還是繼續在鄉里像包工程似的包胡蘿蔔田耕作。這些胡蘿蔔75%是內銷，20%外銷香港，5%銷日本；至於牛蒡嘛！那當然是要看國內市場而定囉！對於現時有不少農會和農家跟進，學他做牛蒡茶，黃永良說「有好東西大家分享」，所以沒什麼關係。他對自己首創的牛蒡茶頗有信心，因為目前有許多人大老遠開車到他家買，所以他家客廳桌上總有一壺熱騰騰的牛蒡茶供長途遠客品嚐。目前他的產品（每罐450公克，售價600元）呈現供不應求的狀況，因筆者採訪時，有位慕名自高雄開車來的人想買一箱30罐，但黃永良只賣他10罐，並說「其餘20罐先欠著，等明年2月時再寄給您！」

據瞭解黃永良現時的工廠產能是每天300～400罐，他希望將來工廠蓋好，而且再增添並改良機器之後，每天能做出2,000罐產品應



胡蘿蔔之鄉的新興作物—牛蒡田



經切片機切出的牛蒡片

市。

喝出牛蒡茶的風味和營養

就筆者所知，市面上尚有牛蒡茶袋的製品，這種沖泡就能喝的產品，據說風味不似牛蒡切片後乾燥，再以水煮的方式來得夠勁。這種現象應該是可以理解的，因為牛蒡本身就是根莖，其風味當然不能像葉片做成的茶葉一樣，沖熱開水味道就溢出來。所以怕麻煩的人泡茶袋是方便，但要接受味淡的事實；想喝出好風味的人就必須不怕麻煩地煮一煮了。黃永良說依他的經驗，每100公克加1,500CC的水，煮出來的味道很不錯，不過這種量是濃了一點，初嚐的人可酌量減放一點。

「牛蒡當茶喝真的那麼神奇嗎？」「牛蒡又是什麼東西呢？」經筆者翻閱一些資料，得知牛蒡為菊科牛蒡屬，是2年生的草本植物，其葉是寬大的心臟形，下表面密佈絨毛，開紫或白色兩性花，地下根垂直生長，根是食用部份。

牛蒡的學名是Arctium Lappa L.，英文名字是Great Burdock，在中國的別稱有“吳帽”、“牛菜”、“夜叉頭”、“蒡薺菜”…等，在歐洲及西伯利亞、日本、我國都發現有野生種，但在台灣目前種植的好像是自日本引進的。

牛蒡根的營養成分是水80、粗蛋白2.0、脂肪0.1、碳水化合物15、粗纖維1.7、灰分1.2。其中碳水化合物是菊糖。牛蒡因有某種特殊成分可以使人體力增加，肌肉發達，尤其可恢復昔日雄風，在日本一般被視為壯陽劑。其牛蒡子據說可做利尿劑，尚能做蛇毒之解毒劑。

因牛蒡是垂直伸入土裡的深根作物，所以對土壤選擇就較嚴，它比較喜歡粘質壤土，因為這樣它才有自在的生活空間；至於氣溫則喜20~25℃，因此是高溫蔬菜，其種植月份在南台灣是11月最佳，生長期為4個半月。種牛蒡時因要犁50公分的土壤，所以深耕機是必備的；在採收時也一樣要有可以挖深的農機，這種農機目前在國內似乎不多，所以有人變通的辦法是用挖土機處理。

牛蒡茶對尿酸、便秘、解酒……各方面是否真有效？依筆者走訪並觀察應該是有點功效，只是效果顯著與否需視個人體質而定。筆者的看法是，牛蒡本身就是一種蔬菜，如果把它乾燥起來當茶喝，應該就像喝湯一樣，所以只要廠商在加工過程中不添加其他不當的東西，喝牛蒡茶和喝牛蒡湯只是方式、風味不同而已，效果應該大致相同。既然牛蒡算是不錯的蔬菜，尤其它的根在地下，無農藥殘毒，纖維也高，對普遍缺纖維的現代人，藉茶來補充一些營養，只要不過量的話，似乎沒什麼不好吧！！

看準市場，適地適種

黃永良是位篤實的農友，他希望大家能多瞭解牛蒡這種作物，多喝多吃它，這樣未來將軍鄉的胡蘿蔔田就可多轉作一些牛蒡，舒緩一下胡蘿蔔農人的困境。對於20幾年前就動腦筋要把胡蘿蔔當夏季蔬菜而加以冷藏，日後也拓展外銷事業的他，現在則是胡蘿蔔和牛蒡兩者兼顧。筆者認為他的成功在於「看準市場和適地適種」，因此訪問結束之際，筆者說他是“高級農戶”，他則哈哈大笑，連說不敢當！不敢當！

●