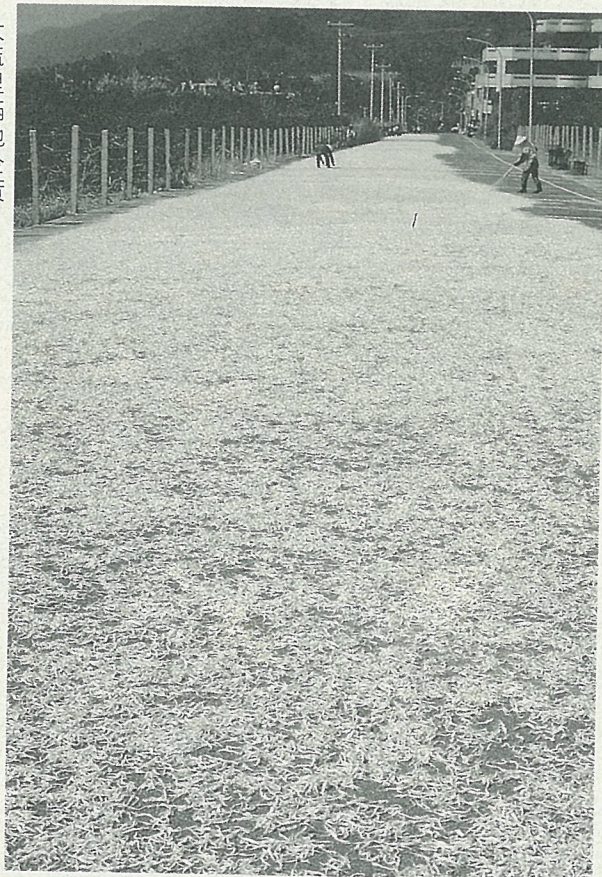


聰明的消費者 請選擇台東金針

太麻里滿地金黃



鮮蕾需先經過殺青的過程



在“大陸熱”風潮之下，近幾年大陸金針大量走私進口，以低廉價格掠奪本省市場，嚴重影響本省針農的生計。台東區農業改良場指出，大陸金針含硫量過高，容易發霉變質，品質遠不如省產金針。

台東地區生產的金針菜，經台東區農業改良場多年研究，已發展出新的加工技術，金針菜產品的外觀好看，而且衛生安全。

傳統的金針菜加工方法為：①採收花蕾②殺青③乾燥④燻硫⑤再乾燥⑥包裝。台東改良

→ 花卉觀賞用，金針菜是供蔬菜食用，兩者只是效用功能不同而已。

在太麻里種植金針從事金針加工的業者蔡青山先生表示，20多年前是金針山的鼎盛時期，但見滿山遍谷都是採收金針菜的人潮，最多的記錄是一天1500人左右。由於採收期正值暑假期間，常見成群的學子上山打工，賺取下學期的學費，從山上下來的產業道路上，只見流動菜販、點心攤等，川流往來於途中。這段黃金時代，如今僅留下片段的回

憶了！

金針山上仍留有數幢工寮，針農只在金針採收期攜糧帶眷上山，從事金針花蕾的採收及加工。過了產期，便又整裝下山了。現在最令針農擔憂的，是有錢也僱請不到工人，雖然熟練工人的工資每日高達五六百元，却找不到人願意上山從事這種勞力的工作。因此，金針山上所看到的幾乎都是男女老幼混合的家族勞工，揹著大袋子，穿梭在金針叢中採摘金針。

文：周朝
圖：曾石南

送入乾燥室燻硫以利貯藏

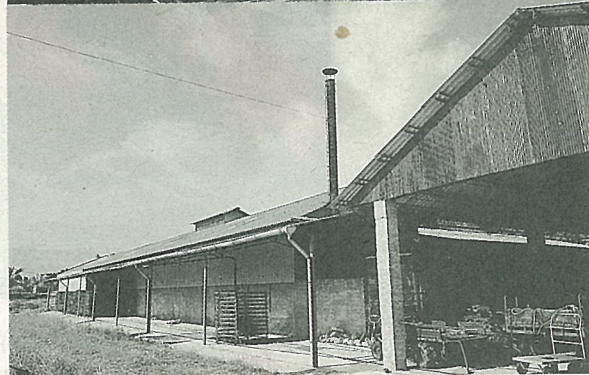
經殺菁後以日光曬乾



逢雨時則以人工乾燥



金針加工廠



後，再充入氮氣，可以維持金針菜乾製品的品質。

至於大陸金針菜加工品的二氧化硫含量，高達 700 PPM 以上，超過國內的食品安全標準，而且大陸產品是半乾燥品，容易變質發霉。台東改良場提醒消費者，選購台東金針最安全。

場研究成功的加工新技術，是將採收後的金針花蕾，以 0.3 % 亞硫酸氫鈉處理，再進行熱風乾燥，使金針製品的二氧化硫含量，符合衛生署規定的 500 PPM 以下，外觀也好看。包裝方式也突破傳統，以真空包裝機進行分級包裝

大部份的金針園就因此而荒廢了，或轉作經濟價值高的高山茶，所以，在一大片的金針山中，會突然冒出一坵坵色調不太相襯的茶園景觀。

冷淡多年的金針山，在台東區農業改良場的指導下，改善金針菜的品質，金針的價格又回漲，每台斤乾品約在 220 元左右，促使針農與加工業者又燃起希望，勤加採收，自行加工，或交售加工業者（每台斤 16 元），因此，往昔的輝煌景象，又漸漸地回復。

目前，金針山經濟栽培的金針品種，稱為“橙萱”，橙黃色花，每年 8 至 9 月的盛花期，為城市人難得一見的奇景。近年來，政府倡導綠化環境及休閒農業，有關單位如能整修車程約 40 分鐘的產業道路，改善交通及住宿現況，採用觀光農園的方式來經營金針山，其特殊景觀極具發展潛力，不但可重現二十多年前之繁華景象，由遊客親手採摘金針花蕾，享受田園樂趣外，多少亦可為針農減輕採收人工之負擔。