

農特產品系列

請支持咱的農業

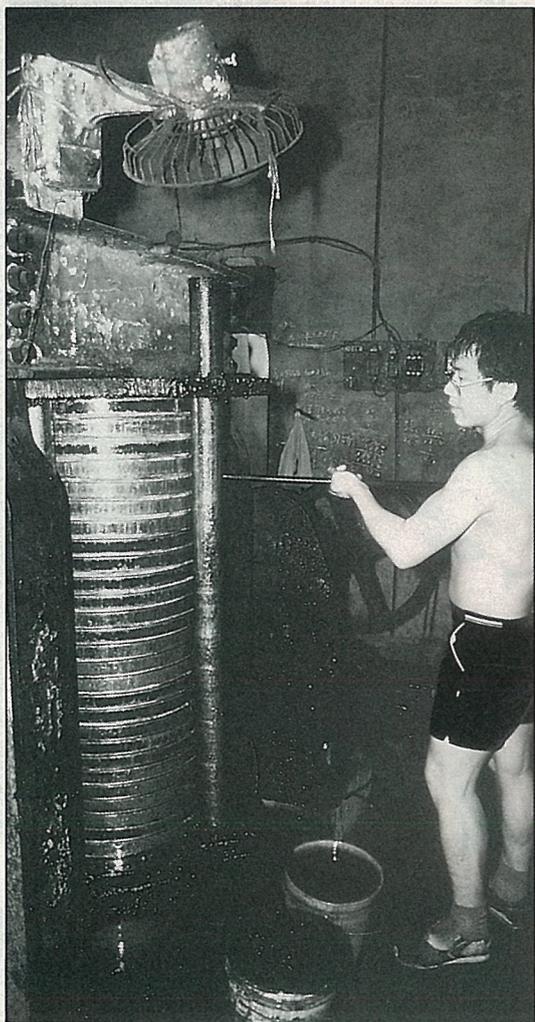
撰文／溫秀嬌
攝影／曾文田



大內胡麻油禮盒

台南縣大內鄉農會出品的“大內胡麻油”，堅持用傳統古法榨製胡麻油，採用省產胡麻老品種作為原料，賣給識貨的多年老客戶，因為他們懂得什麼是最好的胡麻油。

大內胡麻香



直立式榨油

胡麻油是典型的中國式食用油，數千年來中國婦女產後都習慣吃麻油雞酒滋補身體；胡麻油還是做狗皮葯膏的基礎成分；再則中式早點燒餅油條，芝麻是燒餅上最香甜的搭配材料；近幾年流行的帝王食補“薑母鴨”，胡麻油是不可少的一味；現代婦女因接觸洗衣粉、洗潔精等化學物品引起的富貴手，常塗抹胡麻油可減輕疼痛。胡麻油真可以說是中國人的最愛。

胡麻油也的確是營養豐富的食用油和解熱葯。先談營養部份，胡麻油富含不飽和脂肪酸，最主要的脂肪酸是油酸、亞麻仁油酸，且含有芝麻醇是相當安定的油脂。除此之外尚含有維他命B₁、B₂、E和少量的碘和鐵，是道地健康食用油。至於葯效部份，據中國藥草植物學記載：“胡麻補肺氣，益肝腎，潤五臟，堅筋骨，明耳目，耐飢渴，烏鬚髮，利大小腸，逐風濕氣，涼血解毒。”從記載中可知胡麻有解熱和通便的功能，是滋養的強壯劑，也是解毒劑。

在台南縣有個農會自己設有加工廠，採用百年傳統古法

製作胡麻油，原料胡麻購自省產新鮮原料，這個農會就是設在大內鄉大內村9號的大內鄉農會，其產品每瓶0.6公斤，市售150元，設計精美，禮盒包裝2瓶，是自用送禮兩相宜的農特產品。

大內鄉農會在民國74年時在農林廳和雜糧基金經費補助和台南區農業改良場家政指導員李月寶的烹飪設計下，印製有精美的“胡麻油食譜”，15道食譜分別是水晶香餃、麻香螃蟹、麻香素雞、端午香包、麻醬麵、麻油燒酒雞、麻油里肌肉、三杯泥鰱、麻油蚵仔麵線、涼拌三絲、麻油飯、麻油蛤蜊、虱目魚、煎蛋等。

何以知道大內鄉農會是採用本省新鮮胡麻作原料呢？經供銷部主任吳昆明提供的產銷資料可知，78年銷售量27,106瓶是落在總產量31,063瓶範圍內，由此推斷在78年裡是完全採用省產材料的。

據瞭解，設在農會的一棟50坪加工廠，5年前是農委會補助經費再配合農會自籌款設立修繕完成的，因為早年這個地區家家戶戶都種胡麻，其品種是葫果為八稜、結夾簇生、



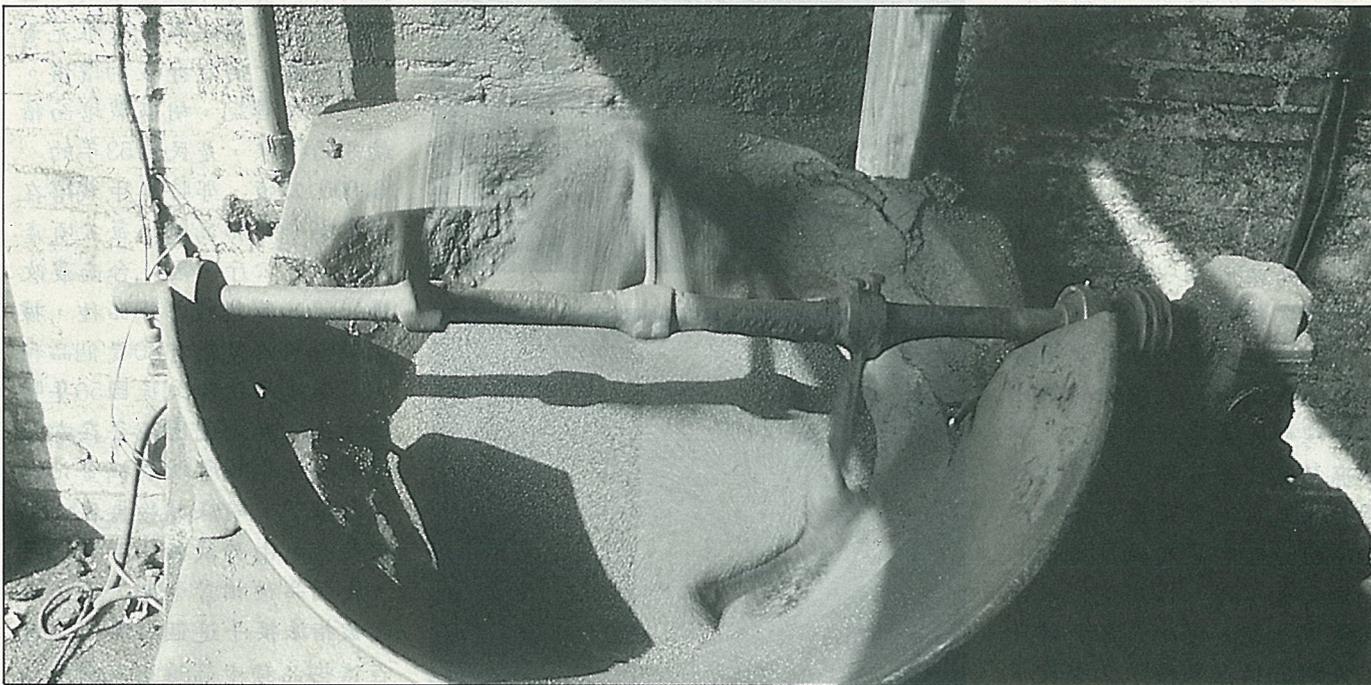
橫臥式榨油



胡麻炒熟出爐時

種子小的“包菜種”，這種老品種香氣非常濃郁，可是因為很費工，在農村勞力漸缺的今日，種胡麻的意願似有每況愈下的趨勢，不過這個工廠每天還是不斷在做加工的工作，只不過產量少一點而已，據已在加工廠服務28年的陳文章先生說，目前每天的平均產油量約600公斤左右。

至於傳統老方法的研製過程，陳文章說大致為炒熟→冷卻→磨粉→蒸炊→打包→壓榨→過濾→裝罐。



傳統式炒麻



“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足

統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚐品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。

敬請愛用姊妹品：
統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、
香辣瓜、蒜香露、花瓜、蔞苦瓜、蔞瓜、
脆瓜、麵筋等。



統一

花生麵筋

創造健康的尖端食品



統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)