



高C果菜
食療聖品
苦瓜

輔導單位／行政院農業委員會農糧署

協助單位／台北農產運銷公司・彰化縣二水鄉農會

企劃製作／鄉間小路月刊

特約攝影／劉慶堂



苦瓜為葫蘆科，一年生蔓性草本植物，又名癩瓜、錦荔枝、癩葡萄、紅姑娘、涼瓜、君子菜等。苦瓜果實長橢圓形，表面具有多數不

整齊瘤狀突起，種子藏於肉質果實之中，成熟時有紅色的囊裹著。苦瓜果肉內含苦瓜鹼，具有特殊苦味而得其名；但苦瓜和其他東西一起

煮，它的苦味卻不會沾染到其他食物上，此為君子菜由來。苦瓜起源於非洲或亞洲，後傳入西印度群島，大約在明代初傳入中國。台灣一年四季皆有生產，5至10月為盛產期，產地以彰化、南投、雲林、花蓮為主；11月至翌年4月為淡產期，產地以高雄、屏東為主。

苦瓜營養豐富，含有蛋白質、鈣、磷、鐵、胡蘿蔔素、維生素C等營養成分，維生素C含量特別豐富，約為番茄的7倍，胡瓜的14倍，南瓜的21倍，居瓜果類蔬菜之冠。

豐富的維生素C有助於體內代謝調

節，增強免疫力。苦瓜的微苦

味道，能刺激分泌唾液及胃液，有益消化和促進食

慾。所以《本草綱目》

記載：苦瓜氣味苦、

寒、無毒，具有除邪

熱、解勞乏，清心明

目，益氣壯陽之功

效。民傳亦有一說：

薏仁為五穀之王，苦瓜

為蔬果之王。

苦瓜味苦，以往很

多人不太願意品嚐，但

經過品種改良專家的努

力，育成了苦味很淡的白色

品種苦瓜，又經過農友栽培改

良，在果實幼小時就用紙袋或黑色塑

膠袋套住果體，不受陽光照射之刺激，不但使

果體潔白，更大大降低了苦味，再經過下鍋炒或煮過，苦味幾乎沒有了。因此炎熱夏天，苦瓜深受家庭主婦歡迎，有關苦瓜的料理，更是變化繁多，無論熱炒、涼拌、煮湯或作成茶、酒等，都是很不錯的消暑佳餚。例如涼拌苦瓜，是將苦瓜切片，以冰水浸1小時，再淋上沙拉，此乃品嚐苦瓜滋味的最好方法；另外苦瓜雞湯、鹹蛋炒苦瓜、苦瓜炒丁香均是可口的家常菜。

選購苦瓜以果體端正，果面潔白或淡綠色，果面瘤狀突出明顯，不受蜂咬，果瘤不破裂或碰傷，結實不柔軟者為佳；若苦瓜果實黃化變紅，肉質酥軟，代表過熟，商品價值已降低。苦瓜常溫下只能貯存1天，貯藏溫度太低會發生寒害，貯藏適溫為10至13°C，放入冰箱之前，先包報紙或保鮮膜，可避免凍傷。

高C果菜 苦瓜

文／路全利

台北農產運銷公司

煮，它的苦味卻不會沾

染到其他食物上，此為君子菜由來。

苦瓜起源於非洲或亞洲，後傳入西印度群島，大約在明代初傳入中國。台灣一年四季皆有生產，5至10月為盛產期，產地以彰化、南投、雲林、花蓮為主；11月至翌年4月為淡產期，產地以高雄、屏東為主。

苦瓜營養豐富，含有蛋白質、鈣、磷、鐵、胡蘿蔔素、維生素C等營養成分，維生素C含量特別豐富，約為番茄的7倍，胡瓜的14倍，南瓜的21倍，居瓜果類蔬菜之冠。

豐富的維生素C有助於體內代謝調

節，增強免疫力。苦瓜的微苦

味道，能刺激分泌唾液及胃液，有益消化和促進食

慾。所以《本草綱目》

記載：苦瓜氣味苦、

寒、無毒，具有除邪

熱、解勞乏，清心明

目，益氣壯陽之功

效。民傳亦有一說：

薏仁為五穀之王，苦瓜

為蔬果之王。

苦瓜味苦，以往很

多人不太願意品嚐，但

經過品種改良專家的努

力，育成了苦味很淡的白色

品種苦瓜，又經過農友栽培改

良，在果實幼小時就用紙袋或黑色塑

膠袋套住果體，不受陽光照射之刺激，不但使



紅麴破布子 蒸苦瓜

【材料】

破布子、苦瓜、紅麴

【作法】

1. 苦瓜洗淨切片置碗中。
2. 紅麴及醃破布子鋪在苦瓜上。
3. 入蒸籠蒸15分鐘。



紫蘇梅香 山苦瓜



【材料】

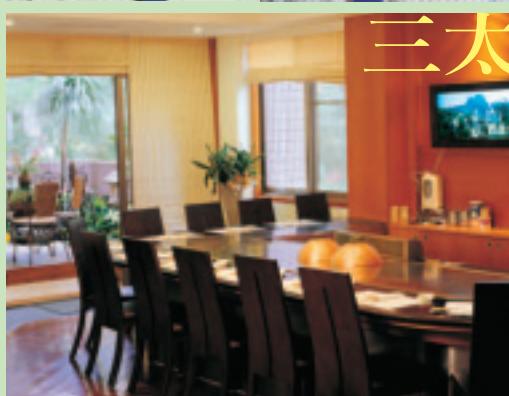
紫蘇梅、山苦瓜

【作法】

1. 山苦瓜對開，將苦瓜子及內膜挖除乾淨。
2. 山苦瓜切薄片，過冰水口感會變脆。
3. 紫蘇梅去子後，將梅肉切碎，拌入梅汁中即成梅醬。
4. 食用時淋上梅醬。



食譜製作／蔡原和 楊秉居 資助者／三太養生鐵板燒餐廳



三太養生鐵板燒餐廳

地址：台北市信義路4段450巷9號2F

電話：02-87883839

三太養生鐵板燒餐廳秉持對自然的崇敬，對食材的堅持及對烹調的用心，創作出道道不拘菜系形式，沒有多餘醬汁與裝飾的自然風料理。師傅用心計較的，是在提倡與實踐健康養生概念，套餐樸素中自有一份自在的從容感，提供饕客更具內涵，更有個性的餐飲服務。

「七水三油」的獨特調理手法，只使用少量的水與法國進口鹽，鐵板燒師傅專心將食物最美好的香、鮮、熱即時呈現給客人，更依據不同食材的特性，改變添加的水量與溫度，所以三太的蔬菜總是亮麗爽



脆，肉質鮮嫩多汁。

●黃金豬排 精選松阪豬肉以隔水清蒸的方式，突顯清甜爽脆的獨特美味與口感

●男女有別的五穀飯

野米養生飯 男性的天然營養素，精選加拿大無污染的野米及生地，彈牙的嚼勁，帶出香甜的味道

紅米養生飯 女性的滋補聖水，精選花蓮無農藥的紅米，芋香加紅麴香，令人回味





2006

高C果菜・食療聖品—苦瓜

採訪・攝影／徐清銘



翠玉苦瓜



白玉苦瓜

二水苦瓜 細說從頭

苦瓜是生機飲食不可或缺的要角，苦瓜的苦味更得「良藥苦口」的背書，苦瓜食療聖品的地位，早受國人肯定。僅就微苦帶甘的獨特風味，也夠讓她鶴立衆家蔬果群之上。

曾經，二水鄉是苦瓜的「應許」之地，「風尾水頭」環境，強風少遇，濁水溪年復一年帶來肥沃養分，造就二水苦瓜高人一籌品質，豐厚了二水人生活。可惜集集攔河堰的興建，阻斷了老天的恩賜，農村老化了的人力無從應對變局，苦瓜又漸漸退出二水田野。

苦瓜屬葫蘆科，一年生蔓性草本作物，原產於亞洲熱帶地區，性喜潮濕，但又不耐澇。藤葉質地脆弱，最懼強風溽雨。養分需求高，肥分不足，果實瘦小，苦味升高。對於環境要求，算得上挑剔。

二水鄉位處彰化平原東南一角，距海遙遠，強勁的海風挺進至此，肅殺之氣旱化為繞指柔。二水東靠八卦山脈，更遠還有層層疊疊高聳的中央山脈屏障，一年四季總是和風徐徐，除非颱風不按牌理，路徑詭異，鄉內少逢強風侵襲。而淵遠流長的濁水溪，來到二水已是強弩之末，流速和緩，穿過重山峻嶺沖刷夾帶豐富微量元素的烏黑砂泥，也順勢停下來休息，堆疊成厚厚沃土。對於喜肥懼強風的苦瓜而言，二水是夢幻樂土。

集集攔河堰

二水鄉農會農事指導員董評昌表示，二水的苦瓜產業興起於民國70年代中期，由於天然條件合宜，毋需太費工夫，種出來的苦瓜品質就一級棒，外形飽滿、口感

爽脆、肉質豐厚、苦甘味恰到好處，市場反應極佳，因此很快闖出名號。

十幾年前，談起苦瓜，大家都知道，二水出好瓜，「白玉苦瓜」尤其享譽全台。當時，二水苦瓜可是市場強勢招牌，行情很好，產地價1公斤常維持在100元以上，農民競相投入，鼎盛時，鄉內栽植面積達400-500公頃。

可惜，二水苦瓜盛世，只維持約10年就走下坡。董評昌分析原因不只一端，首先是上游的集集攔河堰80年代中期建成啓用，濁水溪水被攔截大量送往「六輕」，二水原先豐沛的地表水流量大減，遇上乾旱期，甚至無水可用，更糟糕的是，肥沃的沖積土也被攔截在堰堤內，無法順水而來，少了天然補充，土地肥分下降，瓜農只好補充化肥，成本上揚，病蟲害也增多，原來天然優勢削減大半。

其次，全省苦瓜栽培面積日增，競爭激烈，品質之外，還得比產期早晚，二水位居島內正中，苦瓜通常一年二收，春作約4至6月採收，夏秋作約9至11月，搶早班，比不過四季常春的屏東縣崁頂鄉，論晚，又比不過海拔較高的台中縣新社鄉，在全台各地產能盡出時上市，價格很難拉抬。

二水苦瓜王

另一因素與瓜農節儉習性有關。苦瓜為異交作物，品種間容易產生雜交，不易維持原品種之優良特性。董評昌說，二水苦瓜早先多向專業育苗公司購買種苗，後來為節省



推廣人員謝東杰觀察結果情形





搭棚式栽培

成本，瓜農自行繁衍種子，雜交後代變異性大，結的瓜果體型較小，表皮瘤狀也較不突出，品質不如前。

面對困局，瓜農也曾試圖振作，在苦瓜產業走下坡時，自大甲溪下游產地引進嫁接技術，以絲瓜藤嫁接苦瓜來延長產期，也自行試驗嫁接南瓜藤幹來增強體質，強化對抗疫病戰鬥力，或是以2條甚至3-4條絲瓜藤合一為嫁接母株，希望「奶媽」多，供給足夠，發育更好。

二水苦瓜令譽得自於濁水溪沃土，二水鄉農會代表鄭金成還獨創「客土」栽培模式，定期將苦瓜園表土全面刨除，再從濁水溪搬來新土鋪蓋，以最直接方式為瓜園補足天然有機肥份，鄭金成的不辭辛勞，栽培苦瓜品質果然再回高峰，也為他博得「二水苦瓜王」封號。

只是二水人口外流明顯，苦瓜產業興旺時，鄉內人口數還有2萬2千多，80年代已掉到2萬以下，現在更只有1萬7千多人，農村人力老化嚴重，仍有壯闊企圖心的瓜農終究是少數。而且苦瓜近些年價格起伏大，去年因風災多，最高曾飆到200元，但好價不長久，跌落到個位數司空見慣。收益不穩定，影響農民改造經營型態意願。

幾項因素交相作用，二水苦瓜產業的好時光，就此漸成昨日黃花，目前全鄉苦瓜栽培，已萎縮不足100公頃，取而代之的是茄子。董評昌說，二水發展茄子，最大優勢點在於二水茄子可調節於七月盛產，正是島內供應青黃不接時候，當時又值颱風期，二水茄子大多能賣到好價錢。

二水苦瓜產業興衰史，也正是國內農業發展縮影，天然環境再合宜，農作物也難能維持多久好光景，諸如法國累世經營百年風貌不變的葡萄園，台灣恐怕無緣得見。



苦瓜又稱錦荔枝、癩葡萄、癩瓜等，別名多半不雅緻，還好在台灣並不風行。這些難聽的別名，主要起自苦瓜表皮或成顆粒狀、或成長條狀的凸起「果米」，果米雖呈瘤形樣貌，但配上細緻光滑、晶瑩剔透皮表，只顯可愛，取「癩」為名，實在唐突佳人。評鑑苦瓜品質，果米是重要依據之一，越是豐隆越受歡迎。

最怕瓜實蠅

國內栽種的苦瓜大致可分白玉、翠玉兩大種系，翠玉即一般所稱的山苦瓜，顏色深綠，味甚苦，果形小，果米尖銳突起，無論果性、樣貌都和屬平地種的白玉差異極大。不過一般消費者習慣以顏色區分，色澤偏綠的平地種大型苦瓜，也常以翠玉稱之。苦瓜偏白偏綠和成果時套袋方式關係很大，套袋材質遮光性好，瓜果不見天日，必然白皙，反之，則會透綠。

苦瓜最忌瓜實蠅等小蟲叮咬，講究的瓜園都搭建網室呵護。二水苦瓜園多為露地栽培，套袋材質也不甚講究，使用網狀保麗龍套袋比例甚高，保麗龍袋材質厚實，可減少瓜果碰傷，且採收後不需另外包裝就可直接裝箱運送，大幅精簡人力以及資材成本，但是防阻蟲蠅入侵效果微弱，品質難免受影響，應對人力老化，還有市場行情波動大風險，也是不得不的權宜措施。

中醫典籍記載，對苦瓜評價甚高，認可除邪熱、解勞氣、清心明目、解毒止痢……，當紅生機飲食，苦瓜是不可或缺要角。苦瓜的苦味更得「良藥苦口」的背書，毋需科學分析驗證，苦瓜食療聖品的地位，早受國人肯定，就算不計養生功能，僅就微苦帶甘的獨特風味，也夠讓她鶴立眾家蔬果群之上。



苦瓜綠色長廊



苦瓜小花，素雅無華



文圖／徐清銘

造訪二水 隨意自然



二水鄉綠色隧道

行車網、文人畫家夢寐以求的螺溪石硯、山勢詭奇的獼猴保護區……隨意數來就夠吸引人，更別提鄉內無所不在的盎然綠意、悠閒恬靜生活情調，還有鄉民迎客的熱忱。

到二水尋幽訪勝，自行車是最理想交通工具，濁水溪蒼茫遼闊沙洲、八堡圳奔流300年的歲月滄桑、八卦山尾脊的偉岸詭奇，唯有踩著二輪，才有餘裕細細賞味。鄉公所規劃6條自行車道，依路徑特色取名為鐵道追風線、田園漫遊線、山區體能挑戰線、懷舊古風線、市街巡禮線以及水圳巡禮線，把全鄉美景串連成網。二水鄉內不見冒煙工廠，空氣清新，車流稀疏，老樹夾道，騎著自行車隨興趴走，暢快無比。

二水正當濁水溪、清水溪兩大河川彙流



八堡圳引水道

二水擁有豐富人文背景與自然之美，發展旅遊本錢十足。鄉內廣植花木，環境整理乾淨清爽，路標多又富設計感，田野間隨意可見花海，國內旅遊，這個濁水溪畔的小農鄉，值得納入安排。

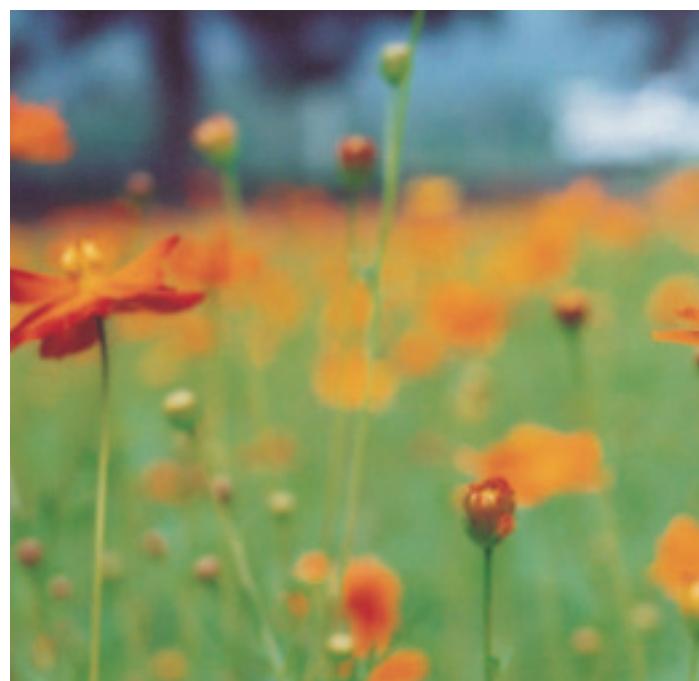
二水是個人口不足2萬的小農鄉，但有太多理由必得造訪。台灣最古老又具傳奇色彩的八堡圳、「三鐵共構」的鐵道文化、全國第一條環鄉自



媽祖廟香火鼎盛

處，但地名由來與此無關。二水舊名「二八水」，源自兩條灌溉水圳「八堡圳」、「十五庄圳」流貫鄉境，狀如八字形而得名。「八堡圳」引自濁水溪水，灌溉面積近2萬公頃，彰化平原南半沃野全仰賴其滋潤，清代初期是全台最大水利灌溉系統。

「八堡圳」於康熙年間由士紳施世榜、黃世卿集資開鑿。地方傳說，工程費時10年，好不容易完工卻無法引水入圳，辦法用盡不知如何是好之際，忽有一老翁飄然出現，教導施工方法，改築圳道取水口往上游





林先生廟前的老樹流水



火車站旁綠意迎人

延伸，果然水到渠成。鄉人以千金酬謝，不收，問其姓氏，只說：「但呼林先生足矣」即飄然而去。

台灣傳奇人物很多，「林先生」風範最讓人神往。「八堡二圳」取水口附近建有「林先生廟」，建築精巧，廟後幾棵百年老樟樹濃蔭遮天，環境清幽，前方庭院新設引水系統示意模型，並擺放早年攔截水流的竹編蛇籠，簡陋器材可推想先人向大自然求水的艱辛。



二水的鐵道文化很豐富，縱貫鐵路之外，著名的集集小火車線，二水站是起點，運甘蔗的糖廠鐵道，也一度四通八達，二水鄉鐵路史足夠鐵道迷研究老久。二水站旁的

鄉間處處有花田

鐵路文物館，陳列大小兩輛老古董火車頭，小巧可愛的是比利時製「五分仔」車，體型大上數倍的是CT278型日製蒸氣車，早期冒著濃濃黑煙縱貫南北時，雄姿英發，現在看來，仍比任何新式電力車頭耐人尋味的多。

建於民國19年的集集支線，是為運送日月潭大觀、鉅工發電廠建材而建，後來運送的是木材、農產，現在則是觀光客。鐵路一端的集集、水里、車埕，觀光人氣越來越旺，支線起點的二水正急起直追，以二水擁有

豐富人文背景與自然之美，發展旅遊本錢十足。鄉內重要景點現在廣植花木，環境整理乾淨清爽，路標多又富設計感，田野間隨意可見花海，用心看得見，國內旅遊，這個濁水溪畔的小農鄉，值得納入安排。



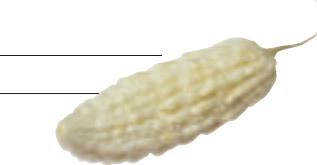
八堡二圳取水口



蒸氣火車頭陳列場



二水自行車道





文／蕭寧馨 台大生化科技系暨微生物與生化研究所教授

苦瓜的祝福

苦瓜的苦味常使人望而卻步，
然而，苦味卻是上蒼賜予人類的祝福，
讓你遠離文明病；夏日餐盤裡苦瓜不缺席，
你我健康不辛苦。

近30年來，醫藥保健的重心在預防文明病，國人對如何養生保健也愈來愈有概念，平日要控制血糖、血脂、血壓，才能預防糖尿病、心血管疾病、腦中風等。隨著生活品質的提升，健康的標準也更為講究，而且預防重於治療。此外，醫學保健的研究也確認了疾病先兆的各種危險因子，可以作為預防保健的著力點。目前最新的保健議題是「代謝症候群」，因為有這類症候的人罹患糖尿病與心血管疾病的風險大大升高。

調整飲食生活 改善代謝異常

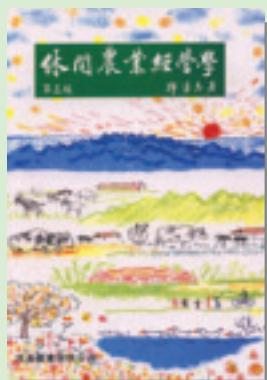
由於代謝異常通常不是單一的變化，代謝症候群的檢測項目有腹部肥胖、高血壓、空腹血糖、血三酸甘油酯、血高密度脂蛋白等5項。面對複雜的症狀，如果靠藥物控制，必然需要多種藥物，每一種藥物都有其副作用，其實不盡理想。要避免養成依賴藥物的習慣，應該以飲食與生活的調整來改善，尤其要善用食物的優點。

就保健效應而論，食物的作用與藥物截然不同。有些獨特的食物，本身含有多種有效成分，可以同時兼顧不同的功能，通常適合長期食用，沒有毒性或副作用的疑慮。常見的苦瓜便是一例，兼有控制肥胖、胰島素抗性、血脂異常，增強免疫力，並抑制腫瘤風險等多種效益。

東方食療聖品 果然不同凡響

苦瓜是東方人常用的民俗療方，5年前在介紹苦瓜的文中，提到科學家開始探究苦瓜的保健機制，這5年來世界各國的科學家利用動物實驗增添許多發現和證實。這些研究中所用的苦瓜並不是高度加工的萃取物或錠劑，乃是市場裡採購而得的鮮果，去子絞碎即可利用。

苦瓜具有拮抗高油飲食的效果，可降低血中胰島素濃度，改善口服葡萄糖的耐受性，使體脂肪累積的速率減緩，具有改善胰島素抗性，以及抗拒肥胖的潛力。針對糖尿



休閒農業經營學

邱湧忠博士 著

定價：450元

- 休閒農業產業、理念架構、規劃、經營、行銷、草根性自力發展休閒農業計畫、非營利組織之休閒農業行銷、民宿、休閒農業輔導辦法、休閒農業相關法規等十一章，及附錄休閒農業設置申請參考流程、經營計畫審查要點、財務分析範例等18項，共計496頁。
- 本書除可供休閒農業經營者參考外，亦可供大學相關科系學生修習農業與休閒相關課程之參考。



豐年社

台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元
電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591



苦瓜的營養組成表

食物 (100g)	熱量 (大卡)	膳食纖維 (克)	維生素A 效力(RE)	維生素C (mg)	鉀 (mg)	鈣 (mg)	鎂 (mg)
苦瓜	18	1.9	2.3	19	160	24	14
高麗菜	23	1.3	5.7	33	150	52	11
白花菜	23	2.2	1.2	73	240	28	11
野苦瓜 /山苦瓜	36	5.1	118	87	450	65	49
空心菜	24	2.1	378	14	440	78	21
青花菜	31	2.7	103	69	340	47	22

病症狀的動物，苦瓜有降低血糖的效應，可以緩和糖尿病症狀；糖尿病所引發的高血脂、高三酸甘油酯、高血膽固醇，苦瓜都有降低的作用。

在免疫方面，苦瓜可以刺激第一型T細胞活性，增加IFN- γ 的濃度，這是抵抗細胞內病原的能力；苦瓜也可以增加自然殺手細胞與T細胞的數量，並且提升IgA、IgM、IgG等各型抗體的濃度，整體有抗發炎的效應。

在預防癌症方面，苦瓜可以降低胃癌的發生率，攝取時間越長，抗癌效應越大；苦瓜也可以降低乳腺腫瘤以及子宮肌腺瘤的發生率，並可抑制大腸腺窩異常變化而有降低大腸癌的潛力。

的顏色應該像彩虹般多樣

而繽紛，蔬果是最好的著色劑。苦瓜除了保健成分之外，主要的營養成分是礦物質鉀、鈣、鎂，維生素A與C，還有膳食纖維(附表)。與國人常用的蔬菜比較，顏色較淺的白苦瓜與高麗菜、花椰菜等淺

色蔬菜相近；顏色較綠的野苦瓜則與空心菜、綠花菜等深色蔬菜近似。苦瓜常因苦味而使人卻步，然而苦味是上蒼賜予人類的祝福；願你我獨具慧心巧手，

夏日餐盤裡苦瓜

不缺席，健康

不辛苦。■

蔬果彩虹密碼 你我健康保障

根據台灣癌症基金會的建議，健康飲食



這本「養生飲食集」選自豐年社出版的《鄉間小路月刊》上的專欄系列，完整內容包括五穀篇、特作篇、蔬菜篇、水果篇、家禽篇及家畜篇，由行政院農委會食品加工科策劃，邀請各領域的專家學者分別撰述，細數每一種食材的中醫食療古代文獻、一般營養與機能成分、民間食物療法、特殊生理機能、簡易加工調理及食用注意事項等；配合彩色圖片，讓讀者認識食材的田間風貌、調理過程，或相關的加工產品。

本系列專欄從民國89年元月開始在《鄉間小路月刊》連載，至91年6月刊登完畢，獲得讀者的熱烈迴響與好評，並希望能出版專冊，便於購買參考。

在農委會經費贊助下，豐年社先選擇出版蔬菜篇與水果篇，這12種蔬菜（竹筍、蘆筍、蓮、高麗菜、青花菜、番茄、菠菜、藤三七、金針、冬瓜、絲瓜、西瓜）與12種水果（木瓜、柿子、梅子、金柑、柚子、柑桔、檸檬、酪梨、枇杷、楊桃、鳳梨、梨），都是國人耳熟能詳的本土農產品，不僅物美價廉，兼具養生食療效能，我們可以從日常的飲食攝取，即可增強身體的免疫能力。

郵政劃撥／00059300財團法人豐年社

定價／400元 優待本刊訂戶每本特價300元（郵購另加掛號郵資60元）

門市部：(02)2362-8148轉30／31 台北市溫州街14號一樓

