

環遊世界的空服員為雨來菇改作村姑

文・圖／王裕權、鄭竹均



農業科技研究院「農產加工整合服務中心」輔導「天香十三味」調味粉包裝設計打樣

高雄區農業改良場輔導的第5屆百大青農丁采綸利用雨來菇調製成「天香十三味」調味粉，參加比利時布魯塞爾iTQi(International Taste Institute)國際頂級美味大獎評鑑比賽，獲得評審一致的青睞成功摘下雙星殊榮。

雨來菇不是菇，它真正的學名是陸生藍綠藻，且有一個浪漫的別名「情人的眼淚」，丁采綸因為到恆春半島旅遊時被雨來菇的美味所吸引，後來毅然決然地入籍屏東，在屏東縣牡丹鄉等地種植雨來菇，前空服員的她將農場命名為「空姐雨來菇沁園生態農場」，農場在本場與百大青農陪伴師林智良博士輔導下取得有機驗證、清真認證、綠色保育標章及特色農業旅遊場域認證等4項認證。



屏東雨來菇摘星記者會相關輔導單位到場祝賀
(由左至右：本場吳志文副場長、農糧署姚志旺副署長、屏東縣吳麗雪副縣長、丁采綸青農、農委會科技處王仕賢處長、屏東縣政府農業處鄭永裕處長、iTQi代表)



丁采綸介紹雨來菇相關加工產品

丁采綸也在本場「農產加值打樣中心」輔導下將雨來菇乾燥磨成藻粉，並將磨粉溫度、時間給予定量化，以打樣後的雨來菇藻粉為主材料調製成天香十三味調味粉。此外還輔導雨來菇餅乾、雨來菇蔬菜粉及雨來菇調味料等產品打樣，也是她未來產品的口袋名單。

本次得獎產品「天香十三味調味粉」的包裝設計則是在農委會科技處委託農業科技研究院「農產加工整合服務中心」輔導下，使其更加完美，本次獲獎本場與有榮焉。