

臺南產地
一線報導

臺南田野通訊

TAINAN
FIELD NEWS



台南

好麵

臺南特色好麵 面面俱到

新市農會 一顆小豆撐起新市的綠金時代

陳爸的白頭翁果園 父子用心端出的火龍果麵

龍崎農會不黑更讚的竹炭麵

左鎮公館社區天然Q的葛鬱金麵

有臺南好麵，何必搶泡麵！

vol.02

Take Free

臺南田野通訊 / vol.02 / 臺南好麵

指導單位：行政院農業委員會水土保持局

發行單位：臺南市政府

發行人：黃偉哲

編輯委員：謝耀清、吳威達、吳俊傑、周志勳、張順得、陳又綺、江志文

地址：臺南市新營區民治路36號

網址：<https://agron.tainan.gov.tw>

電話：06-2991111

承辦單位：大將之森有限公司

企劃製作：透南風文化創意有限公司

企劃編輯：孫鈴音、廖于瑋

文字：廖于瑋、姜玫如

攝影：余嘉榮、廖于瑋

美編印製：天晴文化事業

出版日期：2021年5月

版權所有，非經同意，
不得做任何形式之轉載或複製

臺南市政府農業局 (廣告)



圖片提供：日常光社

臺南特色好麵 面面俱到

麵，是一種用小麥或其他穀物碾磨去麩成粉，加水成麵糰後以壓或擀製成片狀、條狀的食品，再經煮、炒、燴、炸等烹調方式食用。

談到麵食，就必須先簡單理解臺灣小麥栽植歷史。臺灣最早的小麥品種統稱為「在來種」，有著耐旱的優點，據稱由早期渡臺先民自中國華南引進，但詳細時代已不可考。日治時期日本政府曾在臺南、嘉義、雲林三地靠海地區推動旱地耕種，但小麥為原產溫帶之作物，農民種法粗放質量不佳，後因日本殖民政府大力獎勵甘蔗糖業，推行南糖北米農產政策，加上嘉南大圳興工完成，埤圳灌溉系統日趨完整，農民為求取更

高的經濟效益，紛紛轉作甘蔗或其它雜作，小麥耕種面積大為減少。國民政府來臺後雖曾鼓勵農民利用晚稻收穫後種麥以增加糧食，但1960年代，政府採取高價外銷米，低價進口糧食的政策，小麥價格逐漸低落，小麥栽培面積顯著減少。

國民政府來臺後，由於隨著而來的中國各省份人口急增，習慣麵食的人口增加，加上美援小麥與麵粉的輸入，對於臺灣的飲食習慣造成了些許的影響。1953年政府推行「以麵代米」運動，政府利用懸殊之差價大量節米外銷，1960年起用美援小麥，供應軍公教人員麵粉，以節省一部分食米，用以外銷，同時供應農民麵粉做為交換稻穀。為求更具體的改變民眾飲食習慣及國民營養健康之理由，政府與麵粉業者於是在1962年成立「臺灣區麵麥食品推廣指導委員會」與「臺灣區麵麥食品推

廣執行委員會」進行教育訓練、巡迴推廣，透過政府力量介入，造成國民飲食習慣的漸次改變。米吃得越來越少，麵則吃得越來越多，麵食的消費量逐年成長，也意味著製麵產業有了發展的契機。以麵代米，為民間的飲食型態帶來轉變，麵食蛻變成為日常主食的選項之一，也帶動麵食製造業的發展。從經濟部統計處歷年臺灣麵粉條類食品生產量可知，1982年至今三十年來，麵粉條類食品生產量大體呈現增加之趨勢，1995年以後生產量都維持在平均值5,000公噸以上，足見麵條粉在臺灣有一定的市場。

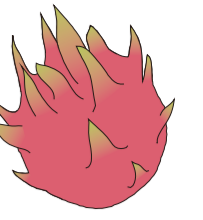
相信喜歡吃麵、煮麵的朋友，一定都聽過遠近馳名的「關廟麵」。根據日治時期明治44年(1911年)關廟地區的除戶簿資料可知，當時在關帝廟街即有住戶的職業欄登記是「麵類製造業」，可見關廟地區麵類製作的歷史頗早。

除了老字號製麵廠開枝散葉，從關廟鄉公所2010年出版《濃濃關廟情 戀戀香洋風》所知，經過數十年的關廟產業變化，當地製麵廠便有不少業者是從沒落的製藤業轉行過來。靠著媒體讓關廟麵名聲遠播之後，麵廠數量也大為增加。

目前臺南取材在地特色產業研發的各種「臺南好麵」，歷史應追溯到經濟部推動OTOP（一鄉鎮一特產）計畫及邁進二十一世紀農業新方案，帶動地方「家有產業」，建立「一鄉一特產」，在地農政單位逐步建立家鄉特色，挖掘大臺南地區農產的豐富多元。臺南水田、旱田、魚塢、鹽田、蓮田、菱角田面積均佔全國之冠，農特產亦是種類繁多，春天盛產胡蘿蔔、紅龍果、番茄、牛蒡；夏天盛產鳳梨、蓮子、芒果；秋天盛產文旦、龍眼、釋迦；冬天盛產酪梨、香瓜、椪柑、葛鬱金和菱角。其

中，許多農產皆可入麵，增加麵食口味與色彩豐富度，也提供消費者更營養的選擇。

烹煮、儲存方便的乾式麵條不僅一年四季皆有需求，麵食也可以同時作為主食、宵夜點心，有許多口味選擇，更能擴及市場範圍。臺南有大小林立的製麵廠，並能少量、客製化生產，讓各地農會與農特產業者將家鄉特色產業異業結盟推出臺南農特產麵條，有善化芝麻拌麵、鹽水日晒意麵、大內酪梨籽麵、左鎮芒果麵、左鎮葛鬱金麵、仁德蘆薈麵、新市火龍果麵、官田菱角麵、白河蓮藕麵、龍崎竹炭麵、新市毛豆麵及關廟鳳梨麵等，在新冠肺炎疫情期間，強勢「宅經濟」讓品質優良深具在地特色的「臺南好麵」衝出一波波搶購熱潮。



陳爸的白頭翁果園

父子用心端出的火龍果麵

專注於國內外環境報導的「環境資訊中心」在一篇〈小農消失的未來〉曾提及小農的人力投入高於化學和機械，而且往往是世代傳承小農，從面積和產量來看，都只是農企業的零頭。小農面臨的困境，正是新市青農陳正明決定返回家鄉並投入加工產業的動力。

臺灣紅龍果自70年代從國外引進，依據農委會2017年報導的紅龍果產業發展概況指出，1999年紅龍果栽培面積為380公頃，之後面積逐年急速擴增，至2003年達1,044公頃，為紅龍果在臺第1次的生產高峰，品種以越南白肉種為主。但當時紅龍果栽培技術尚未成熟，品質不穩、口感差、具草青味，消費者接受度不高，導致價格下跌農民棄種，至2009年間面積逐年減少。不過，因為品種改良、栽培管理日漸成熟、產期調節技術開發成功，品質大幅提升，加上越南紅龍果因檢疫問題無法進口及同年臺灣白肉種紅龍果完成檢疫打開日本外銷市場，價格穩定，再次掀起種植風潮，面積及產量又逐年快速擴增，2016年種植面積較2011年成長184%。

陳正明的父親陳嘉益50多歲離開飯店業後，在家族留下二分半不算大的農地栽植各種農作，水稻、芭樂、鳳梨、無籽西瓜，後來紅龍果成為當紅水果，於是2013年陳爸也投入轉作。也因為紅龍果在果菜市場表現突出，紛紛讓更多農民相繼投入栽種，產量大增。「種了這麼多要賣去哪？」陳爸這句話讓陳正明開始協助紅龍果銷售工作，陳爸的一頭白髮成為形象品牌「陳爸的白頭翁果園」，並建置粉絲專頁，開始網路宣傳銷售。

陳家的果園無農藥殘留是必要的條件，不同於一般密集栽種，以適當行距提供果樹間空氣流通，整潔的園區除了工作起來舒適外，更可減少病害的發生，也省去不當用藥的機會，農人工作環境安全，紅龍果也會安全。我們很好奇，同事一起工作難免會意見不同，父子還多了親情關係，工作間如何取得協調？陳正明說：「父親是傳統農民，主要負責農耕生產，我則負責行銷，同時常參考文獻及網路資料，研究他人的改良技術，例如點燈技術、產期調節、採收時間延長提升風味等，父親剛好喜歡嘗試栽培新作物，他也願意試試不同作法，不

過一定也會有爭執，但就是這樣嘛，吵完還是一家人。」

只要是蔬果，都有食用期限的限制，許多小農相繼投入農產加工行列，希望延長蔬果保存期限、解決產量過剩問題，並增加農產附加價值。陳家採用自家的紅龍果來做火龍果麵，但紅龍果有豐富水份、果酸，為求水果果酸與麵粉調和後製成的麵條完美呈現鮮豔顏色以及口感，來來回回試作將近一年，總算推出日曬火龍果麵成品。一份份紅紫色麵條的顏色都是紅肉火龍果自然色，絕不添加人工色素，麵粉的選用更是選用無漂白麵粉，原料單純且健康。

關於農夫與經營者的角色拿捏，陳正明說：「把自己放在農夫角色只會鑽研農業技術層面，若從經營者角色，從各方面做思考會更有視野。」目前陳家火龍果麵產量穩定，供應各餐廳、飯店使用，也上架到零售通路，面對嚴峻疫情，陳正明還積極的勤跑公司行號、小農／創意市集，現場煮麵提供熱食試吃，試圖打開更多可能的消費市場。



新市農會

以一顆小豆撐起新市的綠金時代

你知道，在日本所吃的毛豆很有可能來自臺灣嗎？臺灣毛豆感佳，加工技術優良，一直受到日本人青睞，在日本市占率將近45%。一顆顆綠色小豆被譽為「臺灣綠金」，走入國際市場打響臺灣味。

毛豆就是大豆，大豆又可區分為黃大豆、青大豆、黑大豆、茶大豆，毛豆就是鮮嫩時的大豆，也不限於種子屬於哪一種，在全株鮮莢80%達飽滿時採收，因豆莢帶有綠色茸毛，故被稱「毛豆」。毛豆含有豐富的優質蛋白質，依重量比較，毛豆所產生的蛋白質為肉類的2倍，提供人體所有的必需胺基酸，所以又有「植物肉」之稱。

臺灣的毛豆主要產地在臺灣西南部平原，天候條件良好穩定，被稱為「雲洞鄉」(當雲開孔時，只有那裡受到日光照射的村落)，滿載著太陽的恩惠。國內毛豆早期以豆仁型式供應果菜市場，民國70年代引進日本毛豆品種試種，以鮮莢、冷凍毛豆及毛豆仁等型態外銷，經設置外銷毛豆生產專區及推動建立安全管理體系等措施，產品品質管嚴格且衛生安

全，外銷量逐漸回升平穩。

臺南是臺灣毛豆主要產區之一，臺南毛豆種植面積有97公頃，其中新市占一半約43公頃，為全市最大產區。談到新市毛豆，大家都會提起「毛豆爺爺」鄭安雄。新市農會鄭安雄已種植毛豆近40年，一生致力推動毛豆產業，以新型態的經營管理栽培模式，從種植到產收皆採行安全衛生田間管理，使輸日毛豆皆合日本農藥殘留標準，確保消費端食用安全。鄭安雄努力建構貿易公司與豆農之間溝通橋樑，是新市毛豆產量持續穩定的最大功臣。

外銷市場大，早期A級品都外銷到國外，B級品則留在國內，但現在國人也能吃到A級毛豆了。新市區農會總幹事李美嫻認為：「我們也相當重視內銷市場，優質好豆留在臺灣，讓國人獲得高品質的蛋白質。」為解決毛豆保鮮不易的問題，新市區農會不斷研發毛豆特色商品，近年來更融入創新設計重新包裝，賦予商品新生命，營養好吃的商品重新換上耳目一新的嶄新包裝。尤其是毛豆入麵，並將豆類營養放到醬包，整份毛豆麵都

富含蛋白質營養，從外包裝到醬包設計都不馬虎，在各大超市、農產網路平台成為一顆亮眼的綠金。

新市區農會為了協助小農，2018年在農會超市設立「社區小舖」，幫小農賣農產品，共有三十八戶小農加入，平日於農會販售外，還接受網路聊天群組及網路預訂。採訪當天，一群新市媽媽們正在農會舒適的家政教室跟著梁得惠老師學習以毛豆入料的西式點心，跟著一起做點心的李美嫻總幹事提到這些新市媽媽平日在家政教室精進廚藝，防疫期間主動到農會入口輪班擔任體溫量測志工，是農會最堅強的女力後盾。

以一顆毛豆登上世界舞台，茶香酥禮盒獲得荷蘭Indigo設計獎包裝類銀牌獎，毛豆英伴手禮、芋兒-豆豆豬禮盒及毛豆香腸禮盒等產品也入圍2020-2021年臺灣農業百大精品，2020年推出的「毛豆拌麵」加入綠金營養，更是消費者不能錯過的商品。一款款吸睛又會說故事的毛豆禮盒，成為各大年節、平日探友送禮的最佳選擇。



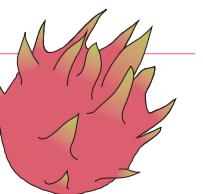
| | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 3 | 5 |

- 1 總幹事李美嫻(右3)與供銷部同仁共同行銷毛豆商品。 / 2 家政班地方媽媽學習以毛豆製作西點。
- 3 極品毛豆莢(左)與優化品種-芋香茶豆(右)風味不同、各有特色。 / 4 用毛豆作的麵，加入綠金營養。
- 5 新市區農會各式毛豆商品，都是日常送禮好選擇。(圖片提供：新市區農會)



| | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 3 | 2 |

- 1 2 以暖陽日曬的火龍果麵。 / 3 返鄉投入務農及加工產業的陳正明。 / 4 陳家父子在生產與行銷二方面各司其職。 / 5 火龍果麵可以中式也能西式料理。(圖片提供：陳爸的白頭翁果園)





龍崎農會 不黑更讚的竹炭麵



來到龍崎區農會買竹炭麵，以為應該是黑得發亮的麵條，卻見是灰白色的，龍崎區農會秘書董永章告訴我們，這可是使用高溫1100度並經三道精心燒煉的竹炭所製成的竹炭麵，因高溫炭化而色澤淺白，是頂級的象徵。

龍崎周邊山區滿山遍野的竹林，早期發展為竹編重鎮，生產民生所需的各項竹編器物，隨著塑膠製品崛起而產業沒落，在2007年，龍崎區農會在農委會林試所協助下，邀請日本小浜竹炭生產組長島羽曙前來指導興建

▼龍崎區農會的竹炭品牌「阿炭伯」



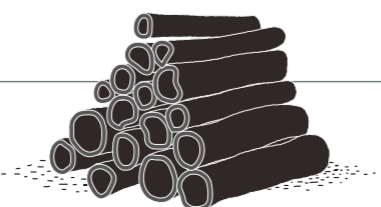
竹炭窯，開啟龍崎竹業的新頁，如今龍崎區農會有四座竹炭窯、六十多項竹炭產品，以「阿炭伯」品牌親切地關懷消費者的健康與衛生。

龍崎區農會秘書董永章侃侃而談細數著對於竹炭的種種講究，在四座窯中有兩座是CAS（台灣優良農產品）專用窯，入窯竹材經皆刻意挑選一定長度的孟宗竹；選擇東西向能受日照的竹纜，避免南北向竹林的竹皮易長青苔影響品質。竹子經高溫燒製為竹炭後，需經檢測確認不含八大重金屬成份，方符合CAS產品可進一步製成各項生活用品。

另二座窯可用於將廢棄母竹燒製為竹炭、與提煉小花蔓澤蘭及香澤蘭醋液，將需解決的廢棄物或入侵植物轉化為有用之物，小花蔓澤蘭醋液對於防治小黑蚊頗有效果。優雅蠶

立在虎形山公園入口處的「竹炭故事館」是龍崎農會的竹炭產品展售館，充分發揮竹炭防潮、除臭、淨化等特性的各項居家用品與寢具、服飾應有盡有，全由農會同仁結合產官學研齊心研發，並在展售現場作詳盡的介紹與推廣，以竹醋液為明星商品。

董永章秘書表示為了研發竹炭麵，他四度赴日本觀摩激發靈感，不僅考察日本竹炭麵，也特別跟同為深黑色的墨魚麵作比較，得出美味關鍵應在於高溫燒製的心得，於2011年推出龍崎竹炭麵，並有寬麵、細麵任君選擇，甚受好評。龍崎農會研發的腳步從不停歇，現正積極與臺南農改場研發土壤改良材料、與漁試所研發養殖淨水之運用，竹子、竹炭這永續環保之自然素材，與現代科技互為加乘應用的成果讓人驚艷，也尚有諸多可能性可被開發，讓人期待不已。



- 阿炭伯包辦了生活用品各項需求。
- 竹炭燒製完成後，經研磨成粉可廣泛運用。
- 龍崎區農會秘書董永章是竹炭達人。

| | |
|---|---|
| 1 | 3 |
| 2 | |



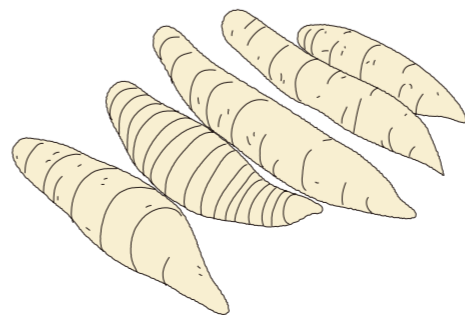
左鎮公館社區 天然Q的葛鬱金麵



◀葛鬱金粉、葛鬱金麵、保濕面膜與輕青霜軟膏

驅車往左鎮二寮觀日亭的方向前進，來到岡林國小拜訪左鎮區公館社區發展協會，在公館社區培力就業計畫的青年團隊用心經營之下，已廢校的岡林國小如今蛻變成「葛鬱金故事館」，以阿嬤的私藏好物開創出惡地農作的循環經濟。

「葛鬱金」又稱「粉薯」，較常見於山區或原住民種植，可蒸煮食用或製粉再利用，公館社區發展協會前總幹事陳柳足表示，左鎮地區多數家戶都種葛鬱金，特別是它能生長於白堊地形，每當在田裡工作中暑或噴藥不舒服時，沖泡一杯葛鬱金粉加黑糖喝下多可緩解，但市面上很少看到，可說是阿嬤的私藏好物。社區在2012年開始執行多元就業方案要發展特色時，便嘗試看看葛鬱金粉，不久發生毒澱粉事件讓它受到青睞，如今葛鬱金系列已有葛鬱金麵、葛鬱金保濕面膜、



舒緩提神的輕青霜軟膏等多樣產品。

開發於2016年的葛鬱金麵，是將麵粉與葛鬱金粉以13:1的比例混合製成，無其他添加物地天然健康，煮湯麵吃不會糊爛，團隊更建議煮麵時間以4分45秒為最佳Q彈口感。現今公館社區由陳柳足志工與勞動部培力就業計畫專案經理賴政達、鍾凱勳，及五位培力成員投入葛鬱金特色產業帶動社區發展，盈餘提供村落長輩的銀髮照顧免費來上課與用餐，也將老人家長期對葛鬱金的了解分享讓年輕人們知曉。

葛鬱金面膜與輕青霜軟膏的開發，則是將葛鬱金製粉後殘餘的細渣作再利用，經由與生技公司的合作，從渣中植萃出葛鬱金成分研製成美容與保養品，讓過去村落長輩多作為農田肥料的餘渣，更加發揮價值。而對於餘渣的更多

可能運用想像，還繼續地激盪著。公館社區年輕的培力就業團隊，成員介於25歲至30歲之間，七人中有四位是左鎮人，其中80年次的專案經理賴政達更是在公館社區已服務五年，而負責設計的心語更曾經就讀岡林國小，並惋惜地在小四時經歷了廢校過程。

訪談時聽他們滔滔懇切地述說在這偏遠山區因葛鬱金導引的人才培力，讓他們充實許多工作技能與眼界開拓，更談著起心動念想以左鎮創業的未來藍圖，相當動人。白堊地所孵育的作物更顯甘甜，人才亦然，而他們也表示正是因為看著資深志工陳柳足長年默默付出的背影，更珍惜並用心發揮培力的資源，就如同葛鬱金循環經濟一般有著善的循環流轉。

- 葛鬱金故事館讓已廢校十六年的岡林國小重現生命力。/ ●由公館社區資深志工陳柳足（後排左二）帶領的培力團隊，後排左起賴政達、鍾凱勳、賴建豪、李欣俞、林儀柔，前排左起黃致賓、黃日虹。/ ●葛鬱金是家家私藏的好物。（圖片提供：公館社區）

| | |
|---|---|
| 1 | 3 |
| 2 | |

有台南好麵，何必搶泡麵！



火龍果麵



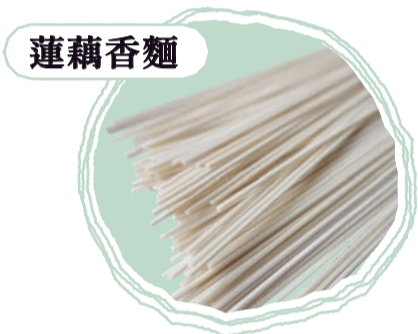
蘆薈麵



菱角麵



日晒鹽水意麵



蓮藕香麵



關廟麵



毛豆麵



葛鬱金麵



芝麻拌麵



芒果麵



竹炭麵

臺南好麵購買資訊

| | | | |
|--------|----------------|----------------|-------------------------------|
| 毛豆麵 | 新市區農會 | 06-5899888 | 臺南市新市區復興路1-1號 |
| 火龍果麵 | 陳岔的白頭翁果園 | 0910-252-329 | 臺南市新市區大社里575-1號 |
| 竹炭麵 | 龍崎區農會 | 06-5941114 | 臺南市龍崎區崎頂里7鄰新市子223號 |
| 葛鬱金麵 | 臺南市左鎮區公館社區發展協會 | 06-5730107 | 臺南市左鎮區岡林里31號 |
| 關廟麵 | 關廟區農會 | 06-5966278 | 臺南市關廟區南雄路二段96號 |
| 芝麻拌麵 | 善化區農會 | 06-5837249 | 臺南市善化區中山路242號 |
| 日晒鹽水意麵 | 鹽水區農會 | 06-6521660 | 臺南市鹽水區中山路49號 |
| 酪梨籽麵 | 大內區石子瀨社區 | 06-5761341 | 臺南市大內區石城里114-66號 |
| 芒果麵 | 左鎮區農會左鎮驛站 | 06-5731046 | 臺南市左鎮區6229號 |
| 菱角麵 | 官田區農會 | 06-5791221#301 | 臺南市官田區文化街25號 |
| 蓮藕香麵 | 白河區農會農民購物中心 | 06-6850923 | 臺南市白河區三民路385號 |
| 牧草麵 | 臺南市農會 | 06-6324151 | 臺南市東區林森路一段341號 |
| 蘆薈健康麵 | 仁德區農會 | 06-2793911 | 臺南市仁德區仁義里中正路二段1136號 |
| | 臺南市農產運銷(股)公司 | 06-5905907 | 臺南市新化區建國路40號 |
| | 社區自造產業小舖 | 06-2233856 | 臺南市南區西門路一段689巷37號(臺南藍曬圖文創園區內) |



各式加入臺南特色農產的臺南麵條，讓健康的臺南好麵陪伴您度過防疫期間在家的美味「食」光。

臺南好麵
購買點網址連結

