

甜美之鄉



鳳梨、網室木瓜園與遠處青山構成一幅田園美景



大內果菜市場內，農民對水果進行分級包裝

豐饒的大內區一年四季盛產各式的水果，舉凡酪梨、木瓜、鳳梨、柳丁、芒果、文旦、龍眼等，皆深受大眾喜愛。因此，享有「甜美之鄉」的美譽。其中酪梨的種植面積高達350公頃，佔全國總產量的2/3以上，是全台栽種面積最大的地區。近年來所舉辦的酪梨節和水果節，已漸打響其知名度。此地網室木瓜的品質也相當優良，為外銷大宗。而月世界所出產的芒果亦特別香甜。更有罕見的阿拉伯椰棗，挑戰您的味蕾！

來到大內，別忘了走一趟果菜市場，好好品味大內水果的甜美。

【大內果菜市場】06-5761225

大內區主要水果產期

果樹	產期											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
酪梨							●	●	●	●	●	●
木瓜						●	●	●	●			
芒果							●	●				
鳳梨			●	●	●	●	●					
柳丁	●									●	●	●



大內區農會出產的胡麻油，品質優良、香氣四溢

大內胡麻油

麻油是國人數一數二的補品，尤其是產後的婦女，一定要吃麻油雞酒，才能保有健康的體。胡麻籽是碾榨麻油的原料，胡麻是一年生的草本作物，溫帶、亞熱帶及熱帶都適宜種植。春秋兩季是種植胡麻最恰當的時期，種植後約80~100天就可以收成了。大內區農會用傳統的方法產製：首先，將黑芝麻倒入鍋子裏炒香，再把炒香的黑芝麻送入粉碎機去軋碎；經軋碎後的芝麻粉會放入鍋中蒸熟，壓入圓形的模子裡；最後，再壓模送入榨油機，平均每斗芝麻約可榨取3~5斤的純麻油。這裡產製麻油，不論蒸炒或炒香的火候，都控制得恰到好處，所以味道特別香純，常常供不應求，「大內胡麻油」就因為這樣而聞名全台。

【大內區農會供銷部】06-5761315



學生參觀農會麻油間，了解麻油製程

地方小吃

豆菜麵

「大內豆菜麵」位於大內零售市場裡，創始者楊子成先生製作豆菜麵已有半世紀之久。其自家工廠位於大內郵局旁，每天一大早楊先生就開始製作當天所需的麵條。由於麵質軟Q、口感特佳，大家口耳相傳，就連外鄉鎮的人都專程前來品嚐。不少電視媒體更爭相前來採訪，成為大內區的特色小吃。營業時間從早上5點半到中午12點，全年無休。

【大內豆菜麵】06-5761509、06-5763509



蚵嗲

家住「楊家古厝」對面的詹水治老夫婦，經營蚵嗲攤已有半個世紀。其好吃的秘訣在於準備的食材都相當新鮮，香噴噴的蚵嗲吃起來酥脆爽口，令人意猶未盡，常常吸引客人大排長龍。營業時間從下午2點到5點多，不過，只有農曆8月中到隔年3月初才製作。若想嚐嚐皮薄餡多的好滋味，記得來對時間喔。

【大內蚵嗲】06-5762893



酪梨酥

位於石城里74-4號的「揚帝餅蛋糕店」，老闆潘富源先生特別以大內盛產的酪梨，歷經3年的嘗試才於民國92年研發出不具苦味的「酪梨酥」。地方上的新永安有線電視公司及聯合報、自由時報和台灣時報等報社爭相採訪，93、94年，三立電視台「用心看台灣」節目和八大電視台「大特寫」節目陸續報導，天下雜誌「319微笑台灣」也前來採訪，酪梨酥成為大內具有代表性的名產。

講究天然的食材、不添加任何香料，是他一貫的堅持，因此酪梨酥在冷藏後也不會變硬，口感鬆軟、風味更加獨特。除了原味酪梨酥，還有酪梨堅果、酪梨肉鬆及酪梨麻糬等，近年來還研發出芒果蔓越莓及木瓜酥等多項口味供遊客選擇。潘先生就是以這種愛鄉愛土的在地情感去做糕餅，也因此才能成就「大內『糕』手」的美名。

若想要品嚐「酪梨酥」獨特的風味，最好要先向老闆預訂，才有機會品嚐到新鮮的酪梨酥（3日前訂貨，可傳真及宅配）。若非酪梨盛產季節（約7、8月），如果客戶真有需要，只要預訂，店家也可以盡量配合顧客，尋找其他鮮果來製作糕餅。

【揚帝餅蛋糕店】06-5763757

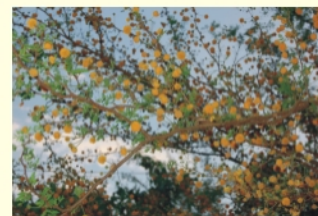


特色美食

頭社刺仔雞

「刺仔」是一種生長在山區的植物，因整株帶刺而得名，其學名為「金合歡」。「刺仔雞」即是以「刺仔」燉煮雞肉而成，是平埔族的傳統菜餚，具有固筋骨、去內傷等功效，為滋補強身的聖品。做法是將「刺仔」的莖和根部切片曬乾後，放入鍋中熬煮4小時以上做成湯頭；另將山雞氽燙或以麻油炒到半熟後，與一些中藥材倒入「刺仔湯」滾熟，即成為風味獨特又顧身體的「刺仔雞」。來到頭社，別忘了品嚐這道西拉雅族的美味聖品，箇中的好滋味，說也說不盡。

【頭社土雞城】
06-5765721 · 頭社里10-6號
【山之內土雞城】
06-5764389 · 頭社里142-5號



俗稱「刺仔」的金合歡



曲溪風味餐

曲溪社區自民國92年從事社區總體營造以來，將其盛產之木瓜、芒果、酪梨等水果入菜，製作口味獨特的風味餐，並研發出芒果乾及寒天酪梨等相關農特產品。以其豐富多元的自然生態，推展生態旅遊，並利用社區野外的山棕及竹子，編製出鳥類、蝴蝶、蜻蜓等唯妙唯肖的精緻竹藝。還將有「綠癌」之稱的「小花蔓澤蘭」做為植物染的原料，化其害為利，並有效根除其生長。另外，社區也將使用過的廢油和過期油加以回收製作成「再生皂」，為生態和環保做了最佳示範，得到指導單位林務局的讚賞與肯定。有興趣的話，不僅可以向社區預訂相關農特產品，也有豐富的旅遊行程供君選擇，並可享用風味餐與體驗動手DIY竹編和植物染的樂趣。

【曲溪社區總幹事葉媽媽】06-5763874



LOHAS 樂活大內

導·覽·摺·頁
第2版

AT
NET ENTAIN 玩樂
ENJOY LIFE
享受數位生活的樂趣



大內國中楊時翔同學 繪

大內數位機會中心

Danei Digital Opportunity Center
DOC地址：742 台南市大內區內江里319-1號（大內國中）
聯絡電話：06-5761010、5763301轉102林主任
傳真：06-5763871
入口網站：http://tndoc.ksu.edu.tw/danei
文字/照片：大內國中 林志秋主任



©版權所有、翻印必究