



海外交流 日本沖繩金針開發與應用



日本沖繩之金針開發與應用

作者：張芝蓉 助理研究員
作物改良課
園藝研究室

電話：(03) 852-1108 轉 3005

沖繩傳統野菜—金針

沖繩位於日本西南側，全縣面積約 2,281 平方公里，總人口約 144 萬人。與台灣氣候類型相類似，年均溫為 20° C，夏季最熱時平均氣溫不超過 30° C。金針屬於沖繩縣 28 種傳統島產野菜之一，沖繩所栽培的金針學名為 *Hemerocallis fulva* L.var. *sempervirens* M.Hotta。沖繩人民常在豬肉或雞肉中加入金針烹煮。自沖繩古代記載，從琉球王朝時期，宴客料理中經常用金針入菜，金針除了作為蔬菜食用之外，人們不好入眠時，只要將金針花煎豬肉做成藥膳料理來食用，或飲用金針的莖葉煮成茶飲，便得以入眠，在沖繩的方言裡將金針稱為「忘憂草 (Nibui gusa)」為安眠草的意思。位於沖繩北部今歸仁村的農業生產法人



有限公司今歸仁座間味農場，自 2007 年成立，生產金針並經營「安眠草本舖」品牌，開發金針相關加工產品販售。

沖繩金針的食用

沖繩的金針全株皆有使用，於沖繩每年 9 月到 11 月為金針「花」盛產期，期間採收金



針綠蕾、黃蕾及花朵販售，金針花朵可生食，作成天婦羅、煮湯、壽司、沙拉或醋漬物等食用方式，金針綠蕾及黃蕾需煮熟後食用，常被當作蔬菜，可炒、炸或煮湯等；至 12 月到 6 月則為金針「葉」生產的時間，採收葉片作為茶飲食用；金針莖白台灣稱之「碧玉筍」，生產時間為 2 月至 5 月，鮮嫩脆甜需煮熟食用，可作餃子、炸肉丸內餡、炒食、燉菜或煮湯用途廣泛，而金針根部則主要作為藥用，在沖繩終年皆有金針產品生產。

金針茶飲的製程

探訪今歸仁座間味農場為冬季 2 月期間，農場執行長座間味久美子女士說明，此時為金針葉片產期，因金針葉片較硬，但具有特殊的睡眠功效，因此乾燥作為茶飲販售。其農場內栽培金針面積約 1.7 公頃，栽培期間完全不施用農藥，田間做畦，每畦上植三行金針，並以塑膠布防治雜草。人工收割田間葉片，每日採收工人約兩名，將地上部葉片割下，僅留下 2 至 3 公分莖葉使之繼續生長。金針葉片取下後以塑膠布包網，運送至約五坪大的工作室內有簡易的桌椅，此為初級的分級場，進行初級選別工作。其內工作人員約四位，挑除枯黃葉片及老化葉片，將青綠色葉片乾淨整齊的排列於籃中，即完成初步的選別工作。

金針葉片經過初級選別後，直接載送至車程只需三分鐘的加工廠，進行金針茶飲加工製作。加工廠內強調日本政策推動的 4S 活動，包含清理、整頓、清掃、清潔四個原則，每個機器上都能看到對於環境清潔的提醒標示及相關的注意事項，進入加工廠內即需更換乾淨拖鞋，以防止室



- 1 沖繩農民於田間採收新鮮金針葉片，僅留下部分莖葉使之繼續生長
- 2 金針葉片收割完再繼續生長的情形
- 3 田間採收的金針葉片整齊集中置放於採收籃中
- 4 金針田間栽培三行一畦，並以黑色塑膠布防治雜草
- 5 採收後的金針葉片以塑膠布網綁，運送至分級場進行選別
- 6 農婦將枯黃葉及老化葉除去，留下青綠色葉片，整齊的排列於籃中
- 7 農場附近的簡易初級選別分級場內部情形



海外交流

日本沖繩金針開發與應用



外的汙染源進入室內，可見得對於環境整潔的重視。

運送至加工廠的金針葉片，從後門進入洗滌室，避免灰塵及生物汙染，專業人員即進行分類及排列，將金針葉放入洗滌機，以 100ppm 的次氯酸鈉浸泡 5-10 分鐘，進行金針葉片清洗的工作。經過清洗完畢的金針葉排水瀝乾後，送入另一個工作室，用截切機分切成均勻大小後，平舖在乾燥機中，進行烘乾降低含水量，烘乾完畢的金針葉，即可泡茶飲用。大量烘乾完成的金針葉片，為節省所占用的空間及保存，故真空包裝成一個大體積單位，之後視需要進行拆裝分包。乾燥後的金針茶經過煮泡後，可作為助眠產品使用。

金針產品多元化開發與利用

除了金針葉茶飲製作之外，今歸仁座間味農場還有各式不同的加工品生產，將金針充分運用開發，將新鮮黃色的金針花切成細碎塊

狀，作成鮮甜的金針花果凍醬，淋上料理或生菜上，攪拌於食物中，或擺盤沾醬等使用，變換不同料理方式。以手工採摘金針花，浸泡於醋漬液中保存，鮮豔的醋漬金針花，口感爽脆，呈現優美艷橘色的金針花。金針葉片乾燥磨成粉末後，用途更多元，可直接加入熱水飲用或煮湯，攪拌入各種飲品調味，料理或甜點中都可以加入金針粉末，或是用金針葉片粉末加入黑糖塊中，製作成金針黑糖食用等，用途廣泛。

今歸仁座間味農場除了致力於開發許多金針加工品，將金針的花朵、花蕾及葉片各部位皆充分利用，並於每年 9 月下旬至 10 月下旬沖繩金針開花的季節，開放採花體驗活動吸引遊客，並藉由辦理金針農產品販售市集，及金針花美女選拔競賽，行銷推廣沖繩金針產業。





除了今歸仁座間味農場外，沖繩睡眠研究專家江口直美博士研究金針萃取物，產生的睡眠腦波和自然睡眠相似，以誘導正常睡眠產生，可以改善失眠，並以金針萃取物開發錠劑、金針作成的酵素飲品，或金針助眠飲品等不同型態產品。金針飲品非醫療食品，由金針中提煉出具助眠的成分，可促進血液循環及有效深度睡眠，加入 GABA 或維他命 C 等，製作成助眠飲品食用，以改善睡眠障礙、憂鬱情緒、促進末梢血液循環，相關產品已在沖繩商店及網路等各通路販售。

結語

承襲沖繩古代傳統，沖繩人民將金針的特殊功能廣泛開發運用，並進行調查研究。今歸仁座間味農場所經營的金針產業，於金針花期和台灣一樣開放賞花及體驗活動，雖其產地栽植的金針面積雖不到 1 公頃，卻能開發出不同多樣化的金針產品，如：金針花茶、金針花果醬、醋漬金針花、金針黑糖塊、金針花粉末、金針酵素飲等產品。而台灣金針栽培面積遠遠超過沖繩，金針產品常見乾燥金針花及鮮食花蕾或碧玉筍，若能仿沖繩金針產業，提升機能性利用，開發金針多元加工品，不僅較鮮食可延長食用期限，更能提升金針附加價值，增加金針農之經濟收益，將助益台灣金針產業之推動。



- 8 位於沖繩北部今歸仁村的農業生產法人有限公司今歸仁座間味農場
- 9 金針加工廠內部情形
- 10 運送至加工廠的金針葉片，進行分類及排列，放入洗滌機進行清洗
- 11 清洗完畢的金針葉排水瀝乾後，送入載切機分切成均勻大小
- 12 分切完成的金針葉片，平鋪放入乾燥機內，降低水份含量
- 13 乾燥後的金針葉片，置入真空機包裝
- 14 真空包裝完畢的金針乾燥葉片，一袋約 7 公斤
- 15 鮮豔的醋漬金針花，口感爽脆，呈現優美艷橘色的金針花
- 16 金針葉片乾燥磨成粉末後，用途多元廣泛
- 17 農產直賣所內販售金針葉片茶飲及可直接飲用的金針酵素飲品
- 18 具養顏美容及助眠效果的金針飲品