



當歸產業之發展與展望

臺灣在 1950 年代引進大和當歸 (*A. acutiloba*) 於臺灣東部地區推廣栽培，適應性良好，惜因加工技術欠佳及農民改種金針等因素，一度僅有零星栽培。近年來由於國內保健養生風氣盛行，對於本土生產的保健中草藥需求增加，因此讓昔日曾在東部地區推廣種植的當歸重現風華。近年來本場已建立當歸的有機栽培管理技術，提升當歸的產量與品質，並以在地生產、安全的新鮮當歸作為養生保健的素材為訴求，使民眾逐步接受本土生產的優良保健食材，當歸不僅根部可供為藥膳利用之外，新鮮葉片亦可作為蔬菜烹調之用，亦可加工利用為當歸多樣化保健產品，目前已成為東部地區最具特色的保健作物之一。

為了推動東部地區中草藥六級化產業的發展，以有機栽培方式生產當歸，提供一級產業生產的養生素材，可滿足消費者食用的安全需求。利用當歸具機能性的保健成分，利用生物科技萃取，開發具保健功效的機能性產品，亦可以簡單的加工技術，開發當歸加工產品，建立二級化產業。東部地區目前正積極發展樂活、健康概念的休閒旅遊，已形成消費者最喜愛的觀光休閒體驗地區之一，而未來的生活與消費趨勢，對於低碳、在地行銷、地區特色、健康養生等元素，為農村特色旅遊的新選擇。因此利用當歸的保健養生與安

全、有機栽培的訴求，建立在地生產與行銷特色，開拓新鮮食材的運用方式，推廣在養生藥膳或特色風味餐飲中，以地產地消之方式，塑造在地具特色的養生餐飲文化，並與東部地區觀光旅遊及休閒農業相結合，打造樂活、健康的在地消費與生活概念，推動當地多元化利用與行銷模式的三級化產業。

因此，未來將利用有機當歸來推動中草藥六級化產業之發展，並建構產業價值鏈，以兼具生產之一級產業，生產的安全中草藥素材、具有加工利用後所產生的高附加價值的二級產業、與休閒生活旅遊之三級產業，以一級 × 二級 × 三級之方式結合，發揮養生、休閒、生態等功能，來創造出完整的六級化產業鏈，建構出新的農業行銷模式，促進中草藥六級化產業的永續發展，未來可擴大有機當歸生產栽培面積，促進臺灣中草藥產業的發展。

