

原鄉特色作物 火蔥及其加工技術 與多元應用

作者：陳柏翰 助理研究員
作物環境科
農產加工研究室
電話：(03)852-1108 轉 3300

前言

火蔥 (*Allium macrostemon* Bunge) 為花蓮縣壽豐鄉月眉部落具代表性的原鄉特色作物，具有刺激嗆辣氣味，通常直接食用其鱗莖或沾鹽直接食用，是花蓮阿美族飲食文化中極具特色的食材，可說是族人「記憶中的味道」。然而，隨著部落農村人口流失，火蔥種植面積有下降趨勢，為延續火蔥特色作物生產並提升其經濟價值，本場近年致力於火蔥栽培生產與加工技術等研發與應用，協助地方農會與業者開發火蔥多元化產品，使火蔥不再僅限於鮮食，而能成為兼具特色與市場潛力的原鄉加值素材，帶動火蔥產業發展。

保有火蔥特色的加工技術研發與多元應用

火蔥具有強烈的蔥香與嗆辣風味，是極具潛力的調味品素材。傳統上多以直接食用為主，火蔥屬於季節性作物且鮮品保存期短，限制了市場穩定性與拓展性。為此，本場近年投入火蔥保存與加工技術研究，透過科學化方法延長火蔥素材保存期，並保留其獨特風味。



調味品開發方面，以火蔥植株為原料，經清洗、截切、乾燥及粉碎等加工處理製成粉末素材，研究發現火蔥於適當溫度進行乾燥，可適度保留其蔥香氣及辛辣口感，並可將火蔥分為地上部(葉)及地下部(鱗莖)分別製成粉末，以此素材可延伸應用開發火蔥調味粉、火蔥抹醬等產品，具濃郁蔥香與適中嗆辣風味，適合應用於餐飲、烘焙、休閒食品等領域。此外，為凸顯火蔥特色素材新穎性，將火蔥原料經特定加工條件處理後，可製成熟成火蔥，火蔥原





有刺激嗆辣感消失，轉化為酸甜並帶有蔥香之特殊風味，提升懼怕嗆辣風味之消費者對火蔥素材之接受度，熟成火蔥可應用於雞湯、醬料或其他餐飲料理中，具開發新型調味素材之潛力。

建立符合產業需求之火蔥加工技術

在建立火蔥多元化加工技術的同時，也同步與花蓮縣壽豐鄉農會討論未來火蔥產業輔導與發展方向，目標將相關技術落實於地方產業應用，建立可供地方農會或小型加工業者採行的火蔥加工技術。考量近年來調味品及休閒零食市場發展具有潛力，持續投入特色火蔥粉末素材與應用，建立「火蔥粉加工及應用技術」標準流程，並於 114 年度技術授權予壽豐鄉農會，該技術除提升原料保存性外，也為後續開發火蔥調味粉、休閒零食等產品奠定基礎，輔導農會將火蔥調味粉末應用於休閒零食開發，經多次配方測試與消費者喜好性品評評估後，頗受消費者好評，結合原鄉火蔥原料與在地鯛魚原料特色的火蔥最新產品 - 「火蔥口味鯛魚酥」已成功上市販售。透過此加工技術延長火蔥素材保存性，素材可朝向多元化產品延伸應用開發，有助於火蔥產業之推動。

火蔥加工技術成果推廣

為推廣原鄉特色素材加工加值成果，本場積極與壽豐鄉農會共同辦理「火蔥節暨食農教育推廣活動」，113 年為第一屆火蔥節，初步推廣火蔥加工技術與多元化應用成果，吸引對火蔥素材有興趣的農民、業者、農會等對象，並結合食農教育讓大家更了解火蔥從栽培生產到加工應用的過程。由於第一屆火蔥節頗受好評，114 年度再度與農會合作辦理「第二屆火蔥節暨食農教育推廣活動」，現場除展示火蔥粉、熟成火蔥、火蔥抹醬、火蔥口味雕魚酥等等研發成果與應用，並辦理「火蔥口味鯛魚酥」新產品品評與試吃活動，高達 96% 民眾

- 1 新鮮火蔥植株
- 2 火蔥粉加工技術生產之火蔥粉末素材
- 3 酸甜嗆辣的醃漬火蔥
- 4 熟成火蔥特色素材
- 5 用途多元的火蔥調味粉產品



表示喜歡這項產品，購買意願達 90%，該產品融合原鄉特色與地方特色，賦予火蔥食材新樣貌，可望成為花蓮在地特色加工產品新亮點。此外，由於近年來特色辛香料之調味品市場具有發展潛力，也將火蔥調味粉素材結合餐飲應用，邀請餐飲業者使用火蔥調味粉應用於燉飯、披薩等料理開發，透過貼近消費者生活需求的呈現，讓消費者瞭解火蔥素材的使用，並認識原鄉特色素材。

結語

火蔥不僅是花蓮在地原住民族的飲食記憶，更兼具文化、經濟與創新價值，本場以科技為基礎，整合栽培生產技術、加工技術、食農教育等面向，穩定火蔥生產並逐步建立符合產業需求的加工技術，透過推廣教育與地方行銷讓消費者了解火蔥風味特色與文化價值，與壽豐鄉農會攜手邁向帶動火蔥產業的第一步。未來期望透過在地農會、業者與部落的持續合作，帶動火蔥產業發展，創造原鄉農業經濟新契機。



6 花蓮縣壽豐鄉農會火蔥特色新產品 - 火蔥口味鯛魚酥

7 火蔥調味粉應用於燉飯料理

8 火蔥節暨食農教育推廣活動 - 火蔥加工品成果推廣