

2006青蔥產業發展研討會 為東部青蔥產業開啓新契機



▲2006青蔥產業發展研討會，產官學界在現場進行意見交流，大家熱烈參與討論，收穫豐富

青蔥是烹飪料理中不可或缺的調味食材，為推廣青蔥的食用價值，並使青蔥產業永續發展，本場於本(95)年5月19日於蘭陽分場召開「青蔥產業發展研討會」，邀請產官

學界的專家學者就青蔥產業未來的發展方向進行意見交流，提昇台灣青蔥產業的競爭力。

本次研討會乃針對「青蔥多元化發展及

利用」、「青蔥研發成果及未來發展展望」及「青蔥產業文化與行銷推廣」等三大主題邀請國內學者專家發表論述。會中首先由輔仁大學楊鵬華教授說明青蔥加工產品的研發與應用，包括「蔥醬」、「蔥油」、「蔥粉」等多種青蔥加工的利用方式。並邀請知名中醫師李家雄與會談青蔥對保健及養生的效果；宜蘭大學吳柏青研發長也報告目前已完成的青蔥相關研發成果並分析青蔥試銷日本的情況，以及三星地區農會前總幹事黃壽華經由蔥蒜節的籌劃來談青蔥與文化產業的結合等課題。亞都麗緻大飯店楊光宗主廚也應邀與會示範青蔥美食教學，讓研討會的內容更加豐富且多元。

因應我國加入WTO後市場自由化與競爭，藉由本次青蔥產業發展研討會的交流，提供青蔥栽培業者更新更廣的概念及未來發展之參考。