

甘藷農林聰明 聰明活化芋仔甘藷

林聰明人如其名，果然還蠻聰明的，自己種出了 10 多個品種的芋仔甘藷不說，還想出不少甘藷加工產品以及擴充為休閒產業的方式，增加了芋仔甘藷不少出路。

林聰明是花蓮縣新城鄉芋仔甘藷產銷班第一班的班長。他們這班有位班員蕭旺生，是曾水港麻糬的老闆，曾水港將紫色的芋仔甘藷運用在麻糬、甘藷餅上，因此也與第一班契作，每位班員皆提供 20% 的產量給他們。產銷班與曾水港的這種契作，不但將芋仔甘藷朝加工、市場化方向研發，同時亦穩定了班員的基本收入。

芋仔甘藷醃白菜 爽脆好吃

而提到加工，林聰明自己也想出一些點子，而且效果都還不差。民國 90 年時，他想到利用各種有色甘藷加上太白粉與木薯粉，做成了紫、黃、紅的「三色地瓜湯圓」。那一年的冬至元宵，在花蓮的農會超市中，銷售量竟然還贏過了桂冠湯圓，「自從那一年之後，桂冠才出現有顏色的抹茶湯圓！」談起這段往事，林聰明眼中仍有一絲掩不住的得意。

而在 7 年之後，他又運用芋仔甘藷做出了「地瓜酸白菜」。什麼？地瓜加上白菜嗎？真是有些難以想像，不過林聰明卻說效果是出奇的好。「我自己都沒想到，用紫色的地瓜水來醃製白菜，不放防腐劑，竟然可以保存一年以上。」他說，當初他只是



曾水港將紫色的芋仔甘藷運用在麻糬、甘藷餅上，銷路不錯。

想試試看，卻意外發現以芋仔甘藷湯來浸泡發酵的酸白菜，即使在煮過之後仍能保持脆度；不僅如此，保存期限還比一般的酸白菜還來得長了一倍。

「我試過用其他種類的甘藷來醃製，但做出來的酸白菜就會爛爛的、一點也不脆！」解釋不出為何如此的林聰明，因此猜測可能是芋仔甘藷內所含的青花素較高所致，讓他忍不住這樣形容，「芋仔甘藷實在是太奇妙了！」。目前他每年都會製作一千罐的地瓜酸白菜，每次都是很快便銷售一空。



林聰明運用芋仔甘藷做出了「地瓜酸白菜」。

焗窯體驗 賺兩次錢

對於甘藷，林聰明並沒有滿足於製作二級加工品而已，早在 10 多年前他便開始「接客」到他的田裡焗窯，開始了甘藷田的三級休閒產業，最多的紀錄還曾同時接待過 1300 人。

「一直到現在，我每年都會接十幾場，每年因此會多出 5-10 萬的收入。」林聰明說，除了舉辦體驗有收入之外，民眾吃了焗窯地瓜覺得好吃時，還會順手再買，「這等於是賺了兩次的錢，無形之中，也多了一筆額外收入！」當然，體驗活動也同時增加了他的知名度，這則是另一個預期之外的收穫了。