

全蔥運用 蔥根茶

其實青蔥真的是個好東西，全身都是寶、無處不可用。

全蔥運用的夢想

以製作三星蔥相關加工食品而聞名三星地區農會，最早在加工過程中，覺得青蔥的根在加工過程中無法發揮作用，全部都得與之丟棄，相當可惜。於是農會興起以蔥根來製作產品的念頭，自己找了加工廠製作，不過後來出現的成品卻是藥草味重、口感不好。

每當遇到問題時，三星地區農會通常第一個就會想到花蓮農改場。為了協助解決此一問題，花蓮農改場蘭陽分場副研究員楊素絲於 101 年提出一項產學合作計畫，將茶的配方作了改變，並以宜蘭本地產的丹參，以及黃耆、枸杞，研發出另一款的蔥根茶出來。

凡是喝過此款蔥根茶的民眾，都認為此款茶的「適口性」很不錯，「喝起來蠻順口的」、「完全沒有蔥根的腥味感」是多數民眾的反應。也正因為反應不錯，此款新的蔥根茶目前正在申請技轉當中，未來將會授權給三星農會來生產，讓農會有機會實現「全蔥運用」的美麗夢想。





▽連原本予以丟棄的蔥根都加以運用，
可說是做到全蔥利用了。



三星蔥系列產品中，頗受歡迎的蔥醬與蔥油（右）。
三星蔥系列產品每年有三千多萬的商機，令人印象深刻（左）。



生意鼎盛的農會

除了蔥根茶之外，三星地區農會還研發出相當多元的蔥類產品，像是翠玉蔥油、蔥蝦餅、蔥明麵、青蔥冰淇淋…等一系列三星蔥產品，都很受到外界歡迎，生意做得呱呱叫，營業額每年可達3、4千萬左右，以地區性農會來說，這是相當不容易的。

農會生意做得興隆，背後輔導單位功不可沒。過程中，花蓮農改場透過執行「農業中衛體系計畫」，在產銷的經營管理上給予三星地區農會大力協助。

所謂的農業中衛體系計畫，簡單來說，是以農會等農民團體為「中心經營體」，負責建立品牌、市場行銷；農民與產銷班則成為「衛星場」來提供一定品質的產品。再加上各區農改場研究人員及顧問群組成團隊加以輔導，以協助整體軟實力的提升。

負責輔導的花蓮農改場推廣課長劉興榮指出，對於產品的多元加工運用，三星地區農會態度相當積極，主動找廠商研發了近 30 種的各式青蔥產品，是十分具開創力的農會。

而這個具有開創力的農會，在研發過程中遇到問題或瓶頸時，頭一個想到的便是農改場。以目前銷路相當好的「翠玉蔥醬」為例，當初在嚐試製作的過程中，發現醬料有易發霉的情況，於是農改場研究人員前往現場察看，提出了重要的關鍵技巧，最後得以順利解決加工過程中的瓶頸。

腦力激盪 解決問題

其實不只加工，從最前面的生產端，一直到後面的銷售端，都給予適切輔導，物流中心的成立便是一個例子。三星地區農會休閒旅遊部主任李元偉表示，農會最早是沒有自己的工廠的，所有的產品都需要委外製作，如此一來，很多事情都無法掌控。而後在農改場的輔導下，於 100 年成立了自己的物流中心及加工廠，產品的品質及價格因而得到了保障。

他表示，農改場研究人員每個月固定會前來與他們開輔導會議，會中針對經營上的問題與以解決，並且以腦力激盪的方式，研究出新的方向來。「這是讓我們成長最多的一點！」李元偉坦言，農會本身對於市場的銷售、通路原是外行，但在專業的輔導之下，幾年下來，已然慢慢的走出一條自己的康莊大道出來了，他不掩得意的表示，「目前我們有幾項明星產品，根本不用去推，通路商就會自己找上門來啦！」