花蓮區農特產品系列報導

編輯室 1992 花蓮區農業專訊 1:0

近年來，由於經濟持續快速成長國民生活水準逐漸提高飲食習慣隨之改變，對食物的需求，不再只是「吃的飽」多量的需求而是質的需求，更講求如何〝吃的精緻，吃的健康〞。

因此為迎合大眾對精緻化的消費需求，本園地秉持〝消費生活，健康新知〞的服務理念，提供消費者，消費新觀念，健康新知識使消費者能〝買的安心，吃了放心〞。

首先為大家介紹最有文化氣息，且最具地方特色的花蓮農特產品，花蓮薯及花蓮芋，讓大家瞭解它傳奇的由來及其特殊的淵源和正確的選購方法。

花蓮薯由來：

花蓮薯已無據可考，原為山胞的一種點心，日據時代因經濟惡劣，米、麵粉等短缺，有人將其作成餅狀，以作為主食，隨後日本技師小川將其製法加以改良經烤焙，並研究其水份含量，烘焙時間使其得以保存較長久的時間稱此產品為「　　」用以餽贈親友，後來日人大源先生將其稱之為花蓮薯，沿用至今。並於一九三二年由日本引進小甘薯品種至臺灣並加以改良，後又採用臺農十七號甘薯，最近花蓮區農業改良場又改良選育新的品種—臺農六十八，供作花蓮薯之材料，並加以推廣。其色美、鬆軟、纖維少，營養成份高。

花蓮芋由來：

花蓮芋是因應時景，並由花蓮薯連想而來，大多數人常將甘薯與芋頭，視為同類食品，既有花蓮薯之產品，是以花蓮芋也不可缺。然而因芋頭產量並不如甘薯大，且來源不易掌握；目前市售之花蓮芋是以豆沙、麵粉、沾玉桂粉再加烤焙而來，所以有人稱花蓮芋為「玉桂饅頭」。佐茶名產，風味獨特。

選購方法：

一、不購買散裝—散裝的產品受灰塵、空氣中雜菌的污染，更沒有「新鮮度」的保障。

二、不購買路邊攤販—祇因為「它沒有安全、衛生的保障」。

三、購買標示完整—1.品名。2.內容物成份。3.重量或容量。4.食品添加物。5.製造廠名地址。6.製造日期或保存期限「缺一不可」。

四、購買之花蓮名產勿置於陽光直射或高溫下（如引擎上）以避免產品變質。