

2014胡蘿蔔產業文化活動

將軍區的胡蘿蔔在每年 9 月種植，生長期多屬氣溫較低的冬季；加上土壤屬鹽分地帶，生長期比中部種植的胡蘿蔔多半個月，品質更扎實。產品可冷藏 1 年以上不會變質，自然甜度往往讓消費者誤會加了糖。將軍區胡蘿蔔栽種面積約 200 公頃，年產量約 1000 公噸，與鄰近的佳里區、西港區一起，成為全台最大的胡蘿蔔生產區。

日前胡蘿蔔正值產期，本區農會 2014 胡蘿蔔產業文化活動於 2 月 13 日假市府農業局舉行活動宣傳記者會，由農業局副局長郭伊彬與農會總幹事吳明成行銷並展示今年新開發的胡蘿蔔饅頭、胡蘿蔔



脆片、胡蘿蔔冰棒及養身果汁等副產品，要讓民眾品嚐優質胡蘿蔔。

另外，吳明成總幹事指出今年農會特別規劃約 0.2 公頃的專區，由農

會嚴格控管農藥使用及施肥，限量生產約 1 萬台斤的特選等級產品，以小禮盒伴手禮方式販售，專供榨汁使用，即便價格為一般胡蘿蔔的兩倍，仍很受到消費者歡迎。

正式活動 2 月 15 日在漚汪牛蒡酒廠旁廣場登場，在鯤鯓國小戰鼓、醒獅團、將軍國小跳鼓陣精湛表演揭開序幕，由區農會總幹事吳明成主持，將軍區長陳益敦、台南區農改場場長王仕賢、農糧署南區分署署長陳俊言、市農會總幹事吳正仁、市農業局農會輔導科長吳威達、鯤鯓莊麗雲、將軍陳良圖、漚汪涂榮祥等國小校長等嘉賓到場。



現場有農特產品展售、胡蘿蔔饅頭、胡蘿蔔果汁、胡蘿蔔脆片、麻油雞品嚐，同時參觀牛蒡酒廠，其中「胡蘿蔔饅頭」及「麻油雞」體驗券一早就被民眾領光，

大家都躍躍欲試，等不及要品嚐這採用當地食材現煮限量的美味，吃過的都讚不絕口，直說「好吃！」，另外，利用現採的胡蘿蔔直接壓榨成汁，讓民眾品嚐這鮮採的好滋味，如果不是親眼看見這榨汁過程，

簡直不敢相信這香甜可口，帶有胡蘿蔔清香味的果汁，竟然毫無添加任何果糖與香精。

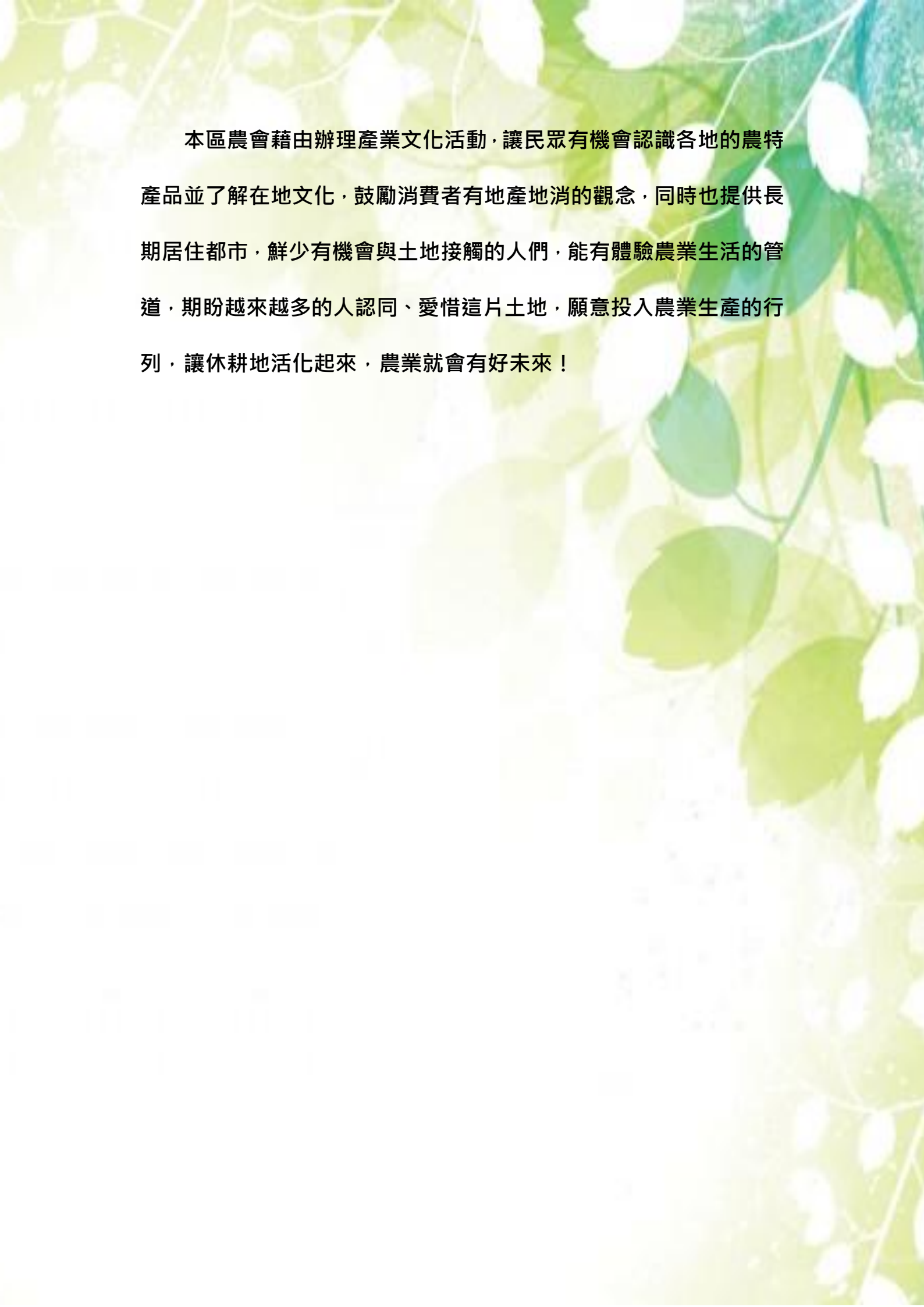
除了文化節當天外，2月16日與2月23日也舉辦紅蘿蔔田園體驗活動，內容含胡蘿蔔饅頭DIY、風味餐、農事及戶外體驗及濕地



漁港之旅，在大家補充完滿滿的元氣之後也下田體驗拔胡蘿蔔的樂趣，一時之間，只見滿園不分大人小孩，全都不顧形象拼命的嘿咻！嘿咻！拔

蘿蔔，即使身上沾滿了泥土也一點都不在乎，使勁的用力拔，連在場的長官們看了都忍不住下田共襄盛舉，可見這「拔蘿蔔」的魅力有多大了！不一會兒，原本青蔥翠綠的園子一下子被拔個精光，胡蘿蔔全都進了民眾塑膠袋，個個滿載而歸，有吃又擱有抓很開心，全場洋溢著歡樂的氣氛。





本區農會藉由辦理產業文化活動，讓民眾有機會認識各地的農特產品並了解在地文化，鼓勵消費者有地產地消的觀念，同時也提供長期居住都市，鮮少有機會與土地接觸的人們，能有體驗農業生活的管道，期盼越來越多的人認同、愛惜這片土地，願意投入農業生產的行列，讓休耕地活化起來，農業就會有好未來！