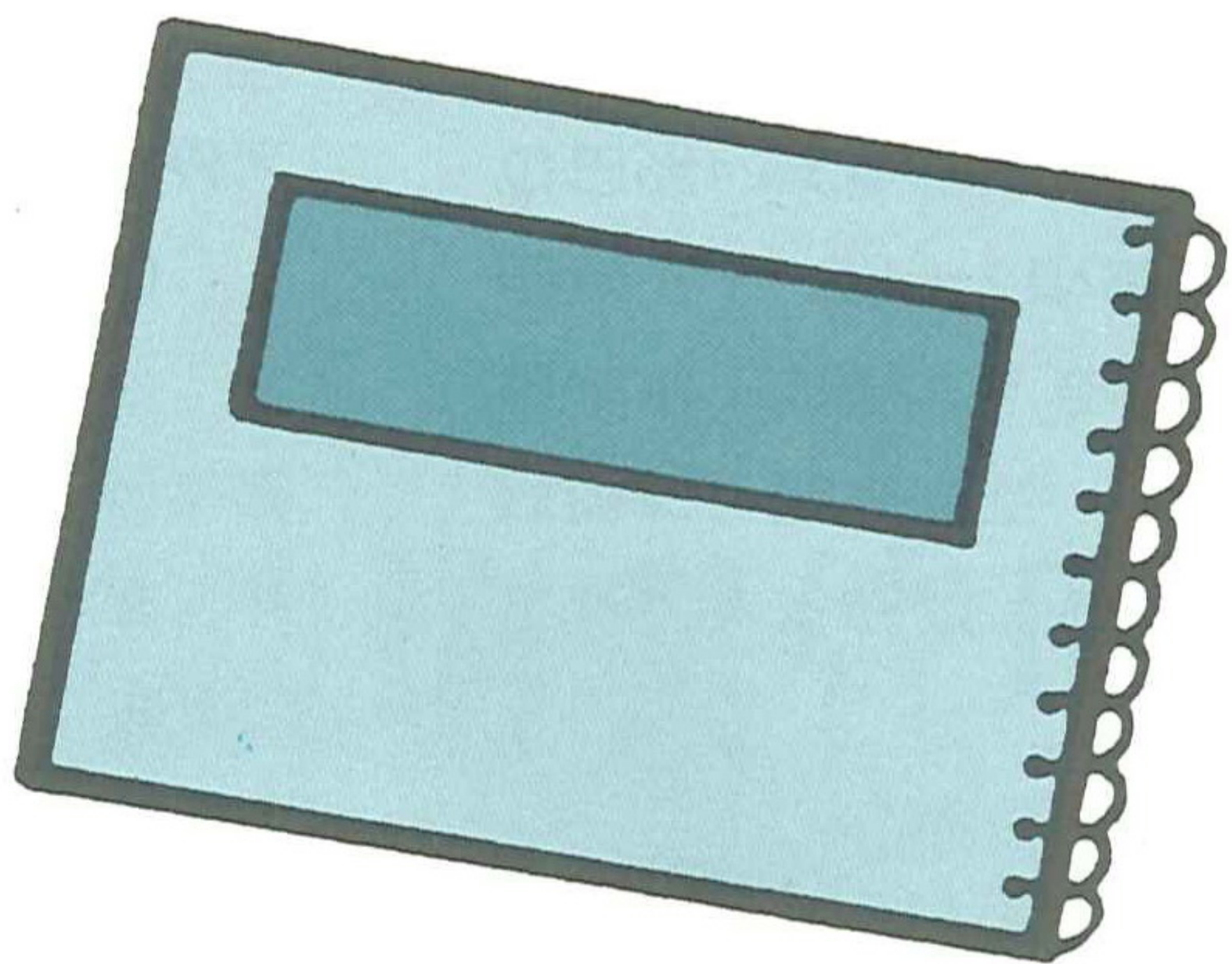


洛神葵產銷調查



文／洪明治

台東縣栽培品種主要為勝利種(victor)。主要分佈在鹿野、延平、初鹿、建和、太麻里、金峰等鄉鎮旱坡地，亦有在幼齡果樹園間作，栽培時期在每年的3~4月間播種，12月至翌年1月為採收期，洛神葵是一種食品加工原料作物，其鮮紅色素是一種良好的天然食品。

食用法：洛神葵果實萼片含多量果膠質，因此可供製果醬、果汁、果凍、糖漬蜜餞及加糖釀造果膠酒、製造品色味俱佳。未熟果可作醋或鹽漬佐餐，葉可生食或煮熟作染料。

本省所產洛神葵大多採收萼片先經焙乾或曬乾，以供茶飲，如果加適量的糖，其色味類似酸梅茶，就是一般所說的「洛神茶」。

洛神葵在台東種植的面積和前一年的價格有密切關係，如果前一年的價錢好，次年的

種植面積必然增加，因面積增加產量供過於求，價格跌落，第三年的面積又減少、價格上漲，如此情形週而復始輪轉不停。

84年因受去年價錢高漲影響，種植面積達130公頃，每公頃成品產量平均420公斤，總生產量就有54,600公斤，占全省產量的90%以上，成為台東縣特產。

洛神葵採收及處理相當原始而費工，以修剪刀將花果一顆顆剪下，然後用竹筷或廢傘截斷作工具，從花果底往上一沖，將裏面的子實去掉，至於洛神葵的焙乾，各產地有專門業者有烘乾裝置，替農友焙乾，將去掉子實的花果日晒後，送進焙乾箱焙乾30小時即成為成品，1公斤成品焙乾費收取70元，將採下100公斤的花果，去掉子後剩下50公斤，焙乾後成品祇剩下6公斤而已。由

於費工，成本偏高，普通每1公斤成品的成本，光是剪採去掉子實就要100元，加上焙乾費70元及種子、肥料、農藥及各項管理工作等工資，總計超出250元以上。

由以上得知洛神葵是一很費工之產業，價格如低於300元/公斤根本無利可圖，價格太高，食品加工業不願收購，目前統一等大食品廠商原料來源以印尼進口為主，價格每公斤(乾)約100元左右，本省生產成本高無競爭力，故不宜大量推廣。

為降低生產成本，目前本場已完成半自動洛神葵去子試驗機之研製。而本去子機去子速度為人工三倍，但其能解決祇是去子之部分工資，其他採收、焙乾費用約占生產成本40%，故如須大量推廣，宜考慮銷售及如何降低生產成本之問題。