

國立宜蘭大學農業推廣委員會 農業推廣(季刊) 中華民國 86 年 3 月創刊 本期出版一大張 通訊總號第 026 號  
 發行人/劉瑞生 主編/林佳靜、吳柏青 編輯/練建志 中華民國 92 年 10 月出刊 行政院農業委員會經費補助

## 海洋蔬菜

### Sea Vegetable

龍鬚菜為紅藻植物門 (*Rhodophyta*) 之一種，屬於 *Florideophyceae* 真紅藻綱、*Gigartinales* 杉藻目、*Gracilariaceae* 龍鬚菜科，英名為 *Gracilaria*<sup>[1,2]</sup>。在大陸地區俗稱：江蘼、海麵線、棕仔鬚、海菜、蛇菜、紗尾菜<sup>[1]</sup>。中華民國養殖漁業生產區發展協會為避免消費者將龍鬚菜與陸生龍鬚菜（隼人瓜、佛手瓜，學名：*Sechium americanum* Poir）混淆，便將龍鬚菜易名為『巧味芽』。但為與陸生龍鬚菜區分，故以『海龍鬚』<sup>®</sup> 稱之。

海藻中含有豐富的鈣、鐵、鉀、碘、硒... 等礦物質、膳食性纖維、類胡蘿蔔素、維生素 B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>12</sub>、C，因此美國人改稱海藻 (Sea Weed) 為海洋蔬菜 (Sea Vegetable)<sup>[3]</sup>。海龍鬚之主要營養成份詳列於表一<sup>[4]</sup>。依據『本草綱目』記載：龍鬚菜〔氣味〕甘，寒；無毒。〔主治〕癭結熱氣，利小便<sup>[5]</sup>。

表一 海龍鬚主要營養成份<sup>[4]</sup>

	水份	粗脂 肪	粗蛋 白	灰份	Fe (mg/100g)	Ca (mg/100g)
濕基	91.64%	0.52%	5.99%	1.32%	87.00	409.28
乾基		6.22%	71.65%	15.79%	1,041	4,896

## 海龍鬚簡介

生物機電學系 吳柏青教授

海龍鬚主要產地分佈於雲林縣以南的西部海岸及宜蘭地區，全國栽培面積 995 公頃，其中雲林縣為 525 公頃；宜蘭縣為 324 公頃。海龍鬚總產量及產值為 15,324 公噸及 \$408,815,000<sup>[6,7]</sup>。

表二 台灣海龍鬚栽培統計資料<sup>[6,7]</sup>

地區	栽培 面積	產量	產值	單位 產量	平均 價格*
全國	995 公頃	15,324 公噸	\$408,815,000	15.4 公噸/公頃	26.7 元/公斤
雲林縣	525 公頃	8,513 公噸	\$383,081,000	16.2 公噸/公頃	45.0 元/公斤
宜蘭縣	324 公頃	2,151 公噸	\$11,483,000	6.6 公噸/公頃	5.3 元/公斤

\*平均價格係依產量及產值計算之。

台灣主要栽培之海龍鬚品種計有：菊花心 (*Gracilaria coforvoides*)、大莖 (*Gracilaria gigas*)、野生長種 (*Gracilaria chorda*)、東港紗仔 (*Gracilaria lichenoides*) 及烏芎 (*Gracilaria compressa*) 等五種<sup>[4,8,9]</sup>。但目前被養殖供做洋菜製造原料者僅菊花心一種，其他品種若非洋菜含量過低，即是養殖不易所致<sup>[8]</sup>，而適合在漁塢中養殖的品種為菊花心及大莖<sup>[4]</sup>。

海龍鬚為製造洋菜的重要原料之一，其種

類雖多，但因質地較硬，利用在菜餚上的祇有少數幾種。<sup>[10]</sup>而在越南、東南亞、日本、菲律賓及北美等地，以生食、沙拉或烹調方式食用<sup>[11, 12]</sup>，台灣則利用做為九孔養殖的餌料。

由於中南部地區之日照充足，因此海龍鬚之單位面積產量遠高於宜蘭地區，但其質地及口感較硬、粗。而宜蘭地區因有好山好水，無污染，且選育出特別之食用品種，再配合有機栽培，方能栽培出可口、優質之海龍鬚。海龍鬚經採收 → 選別 → 清洗 → 殺菁 → 真空包裝 → 冷凍後製成冷凍海龍鬚產品。

近年來由於發生養殖九孔病變，養殖面積驟減，造成海龍鬚滯銷，以致影響海龍鬚之生產與價格。因此為海龍鬚產業尋找新的出路，改變消費者對海龍鬚之傳統觀念，認為其僅供九孔餌料，故積極針對海龍鬚食材應用進行研究，並加強海龍鬚之推廣促銷，提供消費者另一新鮮、營養、優質的海洋蔬菜選擇。

### 參考文獻

1. 叢季珠。1995。海藻養殖。中國農業 145-273。
2. 黃淑芳。2001。臺灣海藻資源之研究。臺灣

文獻 52(3)：171-211。

3. 吳清熊。1987。海藻的食用價值。中國水產 417：21-26。
4. 吳全耀。1998。巧味芽(龍鬚菜)的養殖管理、綠化及一般成份。漁業推廣 144:21-26。
5. 李時珍。2000。新訂本草綱目。台南市：世一文化事業股份有限公司。
6. 農業統計年報。2000。行政院農業委員會出版。
7. 漁業統計年報。2000。行政院農業委員會漁業署出版。
8. 陳茂松。1980。用龍鬚菜製造洋菜。豐年 30(23):38-40。
9. 林明男，林國彥。1977。龍鬚菜的養殖。漁牧科學雜誌 5(1):17-27。
10. 嚴新富，黃涵，洪立。1990。海藻資源在蔬菜上的利用及其名錄。中國園藝 36(1)：8-28。
11. Chapman, V.J. and D.J. Chapman. 1980. Sea Vegetables. In "Seaweeds and Their Uses, 3<sup>rd</sup> edition", London: Chapman & Hall.
12. Madlener, J.C., 1977. The Seavegetable Book. New York: Clarkson N. Potter, Inc

### 涼拌海菜



### 海菜春捲





# 台灣金針協會簡介

生物機電學系 吳柏青教授

台灣金針主要產區集中在花東地區，包括花蓮縣玉里赤科山、富里六十石山及台東縣太麻里金針山。中華民國消費者文教基金會於八十七年九月出版之「消費者報導」報導金針乾製品之二氧化硫殘留問題，消基會檢測之十四件市售金針乾製品皆超過 500 ppm 標準（大部份檢測樣品在 10,000~20,000 ppm，最高殘留量達 30,000 ppm 以上）。新聞發佈後傳播媒體亦加以引述渲染，導致消費者恐慌而排斥金針產品，以致產品嚴重滯銷，對金針產業造成重大衝擊，使針農之投資血本無歸，產銷無所適從。加以近年來大陸金針大量走私進口，其品質雖然較差，但價格低廉，因而衝擊金針市場及價格。

八十七年底省農林廳召集金針危機處理小組，積極爭取修訂金針乾製品二氧化硫殘留量標準。行政院衛生署業已將金針乾製品二氧化硫殘留量標準修訂為 4,000 ppm，並以八十八年五月十四日衛署食字第八八〇二七七二九號公告。雖然經國立宜蘭大學及花蓮區農業改良場積極輔導針農生產符合二氧化硫殘留量標準之金針乾製品，且由行政院農委會補助玉溪地區農會、富里鄉農會及太麻里地區農會興建金針加工站，但由於金針乾製品之二氧化硫殘留量較低，不僅產品色澤較差，且不耐久存。以致影響針農配合生產意願及中盤商收購。

行政院農業委員會中部辦公室自八十八年度起委託國立宜蘭大學積極輔導金針產業，並於九十一年度為加強金針乾製品二氧化硫殘留量檢測，建立『台灣金針』標章認證制度；開拓金針銷售通路，減少對中盤商之依賴；建立國產農產品品牌，與大陸產『港針』產品區隔，結合國內從事金針栽培、加工及銷售業者籌組『台灣金針協會』，藉以提升金針產業競爭力，保障消費者權益，建立產業新形象，促進金針產業永續發展為宗旨。協會之任務如下：

- 一、生產之研究改良與發展。
- 二、產品之調查、統計及產銷調節。
- 三、保障會員合法權益。
- 四、輔導會員降低生產成本，提升產業競爭力。
- 五、協助會員申辦政府各項低利貸款。
- 六、協助推廣會員生產衛生、安全之優質產品

及辦理消費者教育事項。

- 七、推動會員與物流、零售、加工業之異業結盟，落實生產分業、效率分責、利潤分享事項。
- 八、協助分級組織工作人員訓練及會務指導。
- 九、協助產業蒐集相關資訊，積極推動國內外促銷工作。
- 十、協調處理同業間之糾紛。
- 十一、聯絡會員感情及舉辦會員福利活動。
- 十二、舉辦與會員有關之各項公益事業活動。
- 十三、協助推動政府經濟政策之相關事項。
- 十四、積極參與各項社會相關活動。

## 台灣金針協會籌設大事紀

92年3月4日

由行政院農業委員會中部辦公室、國立宜蘭大學、花蓮區農業改良場、台東區農業改良場、花蓮縣政府、台東縣政府、花蓮玉溪地區農會、富里鄉農會、台東縣太麻里地區農會及各金針產銷班於富里鄉農會開會研商台灣金針產業之發展，會中一致決議委託國立宜蘭大學協助籌組『台灣金針協會』。

92年5月20日

取得內政部台內社字第 0920020184 號核准籌設台灣金針協會。

92年6月3日

於花蓮縣玉里鎮台玉農特產中心召開發起人會議暨第一次籌備會議，由郭遠華、張金德、賴文俊、沈國周、楊文龍、李德賢、蘇長義、吳文富、潘務本、傅運亨、黃德森、程萬水、李瑞興、郭遠春、彭石田、許國賓、楊懷玉、郭泰展、林宜輝、陳薦卿、湯錦銘、黃祥祺、呂伯烈、邱創譽、黃明漢、陳錦竹、李德發、王榮和、吳柏青、練建志、王慶茵等三

十一人為發起人。此外，推選郭遠華先生為籌備會主任委員，籌備會工作人員由吳柏青博士擔任執行秘書，練建志先生擔任會計，王慶茵小姐擔任出納。

92年6月11日

於台灣日報刊登公告，公開徵求會員。

92年7月4日

於台東縣太麻里地區農會召開第二次籌備會議，通過協會章程草案，並審核會員資格，會員人數總計103人。

92年7月28日

於花蓮縣富里鄉農會召開成立大會暨第一屆第一次會員大會，並選舉第一屆理監事。推選郭遠華、陳錦竹、李德發、邱創譽、沈國周、黃明漢、傅運亨、楊文龍、楊高林、陳新德、張金德、吳文富、陳德志、黃德森、蘇長義等十五人為理事，李應含、劉佳昌、翁武豪、黃春田等四人為候補理事。此外，推選盧介民、李德賢、吳昆霖、吳宗昌、潘務本等五人為監事。

92年8月13日

於花蓮縣富里鄉農會召開第一屆理監事會，經選舉後由郭遠華、陳錦竹、李德發、邱創譽、沈國周擔任常務理事，並推選郭遠華先生擔任第一任理事長，盧介民先生為常務監事。此外，任命林輝煌先生為秘書長。

92年9月16日

取得內政部台內社字第0920034222號核發立案證書，正式完成法人登記。

### 台灣金針標章商標註冊

91年10月15日

由國立宜蘭大學向經濟部智慧財產局提出商標註冊申請。

商品類別：商標法施行細則第四十九條第029類

商品名稱：乾製及烹調之水果和蔬菜

92年6月16日

經濟部智慧財產局(九二)智商 0093 字第○九二七六四七六三九○號函核准第01058723號商標註冊。

### 台灣金針標章認證申請流程

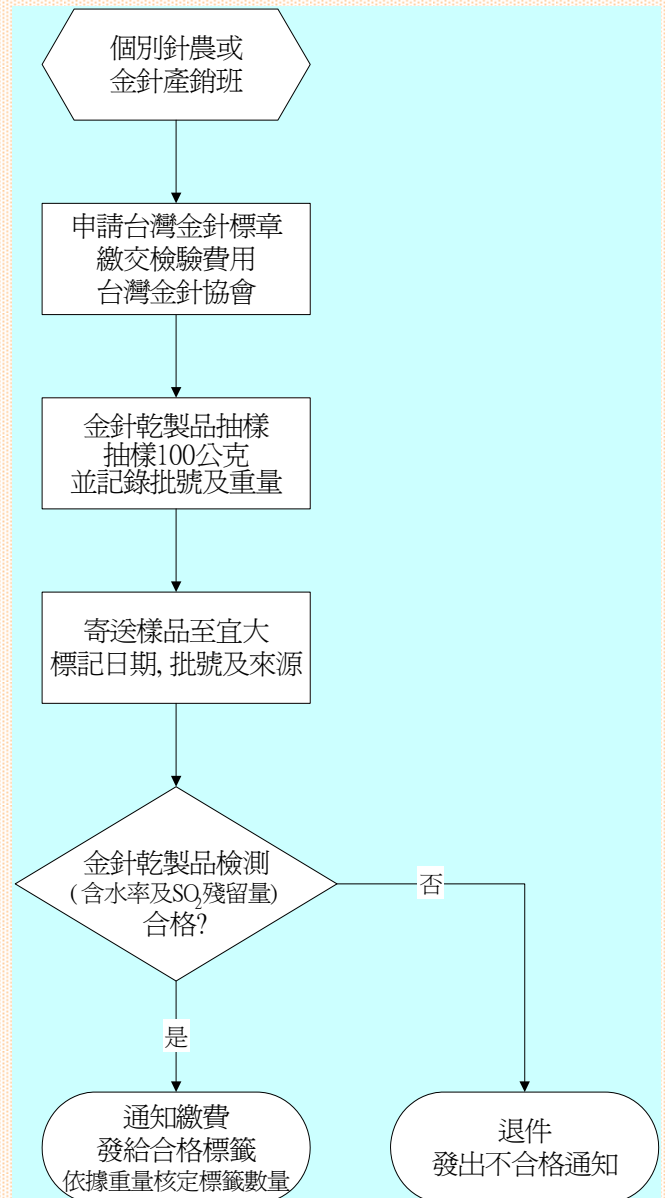


圖1 台灣金針標章申請認證流程

