

# 橘之鄉情

洪美芳

橘子鄉密餞形象館

我們有一個小小的心願  
關於故鄉的  
我們有一份深深的情懷  
屬於故鄉的  
生於斯、長於斯  
讓我們為故鄉盡點心力

## 金橘的故鄉—宜蘭

《本草綱目》中記載，金橘又名金柑，是一種「酸、甘、溫、無毒」的水果，具有「下氣快膈、止渴、解醒、辟臭、皮尤佳」的藥理功效。宜蘭拜地理環境及氣候之賜，所產金橘果皮細緻、香辛多汁、酸中帶甜、苦後回甘，具有大陸金棗忘塵莫及的品質。宜蘭人常說：「呷金棗、年年好」；而日本人也一直將金柑當做水果之王，視為健康的水果。宜蘭金橘果形橢圓，狀似棗子，加上早期黑棗、紅棗屬珍貴補品，故先人美其名為金棗，欲藉此提升身價並突顯其營養價值。再說，全臺灣省只有宜蘭生產金棗，所以，金橘的故鄉，非宜蘭莫屬！



成熟的金棗 橘之鄉提供

### 金色的水果不一定「係金A」

儘管物以稀為貴，但在宜蘭人眼中，這種在自家園裡常見的金棗就沒啥稀罕了；金棗也

因果肉略帶酸苦，不宜生食，大多被加工成蜜餞，所以宜蘭的特產之一就是金棗糕。這又甜又粘，包裝不美，賣相不佳的特產還真應了外地人諧音叫成的「真糟糕」。它低廉的售價，導致金棗原料也賣不到好價錢。果賤傷農，早期常見農民砍金棗改種柳丁或任由金棗落滿地的景象。金色的水果，不一定有金色的身價，徒負其名啊！

## 金棗落地爛、蜜棗溢齒香

橘之鄉鄉長林枝漫擁有一片金棗園，那是棄商從農的父親與大自然打交道的天地，由於不忍滿園落果無人問，於是叮囑媳婦我潛心研發出連宜蘭人都愛吃的金棗糕。

所謂「萬事起頭難」，因為缺乏實作經驗，只有從學理與嘗試失敗中去累積知識。多少個晚上，夫妻倆得趁月黑風高將實驗室中做不成的蜜餞偷偷掩埋起來，只怕被人撞見恥笑；為了堅持不加防腐劑，所棄置的原料更不知其數。就憑這股鍥而不捨的精神，我們研發出第一個產品「山口蜜棗」，也就是現在的「低甜蜜棗」。這產品在民國75年曾入鏡華視「吃出鄉情」節目中。接著「貴妃金柑」的誕生，讓橘之鄉榮獲中華民國食品科學技術學會頒發的新產品獎。

### 阿嬤的祖傳秘方

蜜餞是古老的傳統食品，這可從宜蘭有許多蜜餞世家、百年老店看出。所以，很多人自然以為我們有祖傳秘方。然而，回首橘之鄉創業至今，也只有20年的歷史，雖然沒有傳統的加持，但也沒有傳統的包袱，我們可以堅持理想，採用最新的食品技術與設備，以永續經營