

環保酵素再現神奇 南投「九曲橋」優養化有解

2019-07-07〔記者謝介裕／南投報導〕



南投縣鹿谷鄉大水堀休閒農業促進會志工將環保酵素倒入九曲橋下溪水情形。
(記者謝介裕翻攝)

南投縣鹿谷鄉麒麟潭在官民齊心祭出「環保酵素法」，大幅改善潭水優養化問題後，最近又以同樣方法，鎖定另1個觀光景點「九曲橋」，以平均2天倒入溪水約500公升的酵素量，短短半個月來，不但臭味消散，連帶水質也變得清澈許多，再次讓人看到環保酵素的神奇效果！

大水堀休閒農業促進會理事長陳清吉、鄉民代表康峻瑜等人表示，因環保酵素淨化麒麟潭潭水的成果顯著，公所遂順應民意設置1座「環保酵素示範工廠」，作為蒐集全鄉13村廚餘等製作酵素原料的場所，且隨著民眾參與愈來愈踴躍，生產的酵素數量也愈來愈多，從每月最初的3噸不斷地提升到目前約7噸左右，以酵素整治居家環境，儼然已成鹿谷鄉民的全民運動。



南投縣鹿谷鄉九曲橋下溪水，經倒入環保酵素後，水質呈現淨化成果。(記者謝

介裕翻攝)



南投縣鹿谷鄉大水堀休閒農業促進會志工們，整理新鮮菜葉準備製作環保酵素情形。(記者謝介裕翻攝)

「九曲橋」顧名思義因橋身彎彎曲曲而命名，位於麒麟潭上方，置身其中可將鹿谷好山好水盡收眼底，不過，因溪水同樣有優養化問題，以致水質漸變污濁，還不時飄散陣陣的惡臭味，嚴重影響居家品質及觀光發展，公所及大水堀休閒農業促進會等志工們，遂將該景點列為治理重點，並從6月25日起，志工們分工合作進行酵素製作、投水、取水、檢測等各項工作，結果發現水質真的變好又變美了。

據推動「環保酵素」聞名的醫師溫秀枝指出，「環保酵素」製作並不難，只要將黑糖、水及廚餘，依比例放入塑膠桶，並靜置約3個月便可發酵完成，但廚餘應以新鮮菜葉、果皮為主，不可選擇如魚蝦等具有腥味的素材，以免適得其反，並強調，環保酵素具有科學原理，溶解於水後，不但可分解澱粉、脂肪、蛋白質等醋酸基，且酵素裡頭所含的臭氧，還具有殺菌功能，也是水質優養化可獲淨化改善的重要關鍵。