

Q彈養生蛋 用愛玉殼滷的！

【記者陳妍霖／國姓報導】【2015-08-14/聯合報/B3版/南投新聞】

愛玉子經搓揉做成愛玉凍清涼解渴，是夏季消暑聖品，南投縣國姓鄉生產愛玉的新品莊園環保再利用，將不要的愛玉果殼加入中藥材、雞蛋熬煮，製成「愛玉養生蛋」，創出新吃法，風味獨特，深受遊客歡迎。

愛玉果經剖開、日曬，取出愛玉子後，在水中不停搓揉，釋放出的天然果膠就是一般大眾最常吃的愛玉凍。但愛玉子一旦取出，果實外殼只能淘汰。農民賴姿臻認為果殼丟掉太浪費，不僅將果殼當作肥料，更突發奇想拿來燉煮，推出養生蛋。

「創新再利用」農民賴姿臻說，愛玉是台灣特有種，也是高經濟產物，果殼只當肥料可惜，嘗試加入十多種中藥材和雞蛋一起下鍋滷，再浸泡1周，讓滷蛋擁有「獨家口味」，果殼也有了新用途。

不過愛玉養生蛋平時吃不到，只有在連續假期或大節慶才會推出，好奇的遊客沒嘗過愛玉養生蛋，都會嘗鮮，熱呼呼的蛋，讓口感更「Q彈」。

新品莊園種植愛玉超過30年，種植面積廣達2.7公頃，堅持不用農藥，且通過有機認證，不過受到天氣的影響，這兩年愛玉產量減少5成。

農民賴柏全說，開花後，就是靠「愛玉小蜂」授粉才能結果，每年6月至8月是授粉期，但因近年氣候異常，雨季延後，導致授粉期也延後，原本該採收的時期卻採不到量，只好跟遊客說再等等。