

菇菇夫婦助農 焙製紅龍果乾當食材

【記者賴香珊／竹山報導】【2015-09-29/聯合報/B3版/南投新聞】

南投縣竹山鎮夫妻檔劉崇良、林仙隔從事菇類生技產製，聽聞紅龍果因盛產等因素「果賤傷農」，為了助農，開發紅龍果乾並焙製成吐司、饅頭和龍鳳酥等產品，成功創新商機。

年逾50歲的劉崇良出社會後因進入中草藥加工業，開始接觸靈芝、牛樟芝等菇類而栽進「菇菇世界」，不僅加入菇類產銷班，也學習乾燥菇類、生技產製，開創多元行銷，還與妻子林仙隔打造「菇菇故事館」，成功帶動地方菇類經濟。

「紅龍果沒人買，只能『放乎它爛』。」劉崇良日前得知紅龍果滯銷，他說，今年盛產卻遇上小三通卡關，想幫助農民毅然決然買了1千斤，焙成果乾存放，未料踢到鐵板。

劉崇良說，因紅龍果含水量高，光是調整合適溫度就耗時近2個月，而焙製速度又不像菇類大量便捷、採低溫乾燥只要2天，10公斤紅龍果只能焙出1公斤果乾。不過，過程雖費時辛苦，但完整保留色澤、口味和營養素，果乾成品極佳。

林仙隔見丈夫研發果乾成功，且紅龍果具營養、天然色劑等特性，便將它用作烘焙食材。她說，用紅龍果汁取代水加入麵糰，做成吐司、饅頭或麵條等，色澤鮮豔討喜，將果乾當餡料放進吐司和鳳梨酥則增加口感。

紅龍果乾、吐司、饅頭和龍鳳酥等商品推出後，受到親友的好評。林仙隔說，未來將架設平台在網路販售，並開設相關體驗課程，目前僅販售紅龍果乾、果乾吐司和龍鳳酥，訂購可洽（049）2658350。