

## 枇杷青農俏夫妻 冰淇淋拓農產生路

2018-04-25 [記者劉濱銓／南投報導]

枇杷滯銷怎麼辦？南投有青農做成冰淇淋，反讓銷路更寬廣！南投枇杷重要產地國姓鄉，近期有青農將自家鮮果做成枇杷義式冰淇淋，不僅口味比傳統濃膩的美式冰淇淋還要清爽，還能吃到貨真價實的枇杷果肉，意外在日月潭農夫市集上掀起討論。

製作冰淇淋的是入選百大青農的8年級女生蕭乃瑜，從小看著父母種枇杷，卻因產季短、儲藏不易，且過了清明祭祖的水果需求高峰後，價格就一落千丈，售價還得看通路商臉色，因此自中興大學土壤環境科學系研究所畢業後，她便返鄉與父母一起種無毒枇杷，並與同為百大青農的新婚丈夫劉松杰開發冰淇淋。

劉松杰說，以義式冰品的低油脂製作方式，正可凸顯枇杷的香甜果香，由於枇杷產季短，只要產季產量太大，銷售就成為一大問題，而妻子娘家的枇杷採無毒草生栽培，若供貨給一般通路商價格不一定好，因此除供應給信賴的通路、熟識的顧客，今年也著手試作枇杷冰淇淋，沒想到回響竟出奇的好，未來將持續製作與研發，盼讓滯銷的枇杷藉此找到出路。



南投枇杷青農為開拓農產生路，研發義式枇杷冰淇淋，不僅香甜爽口，還能吃到果肉。(記者劉濱銓攝)