



會等團體志工，主動向鄉公所表達協助治理麒麟潭的意願，五個月來平均兩週將「環保酵素」投入潭中一次，迄今已投入十五噸左右，潭水日益清澈。凍頂茶葉生產合作社理事主席康峻瑜表示，因酵素淨化潭水成果顯著，社區計畫成立「麒麟潭促進觀光保護協會」，以社區的力量，為麒麟潭環境維護及觀光發展盡心力。

鹿谷鄉長黃東灝及代表會主席邱如平則提醒，將黑糖、新鮮蔬果皮及清水，依比例放入塑膠桶，並靜置約三個月便可製成「環保酵素」，但原料應以橘子、檸檬等帶有香氣的果皮為主，不能選像魚蝦等具有腥味的素材。