

青梅、檸檬、楊梅入菜 「三酸便當」讓你吃健康

2019-01-08 [記者佟振國／南投報導]



以青梅、檸檬、楊梅入菜的三酸風味便當。(記者佟振國攝)

南投縣仁愛鄉互助、新生村盛產青梅、檸檬、楊梅，縣府原住民行政局積極推動「三酸創新產業計畫」，聘請愛心主廚下鄉指導部落居民以三酸入菜，製作健康可口的「三酸風味便當」，未來搭配梅樹認養、部落深度旅遊、產品行銷，打造當地成為南投縣的三酸中心。

近年來養生觀念興起，鹼性食材當道，青梅、檸檬、楊梅是仁愛鄉互助村清流、中原部落，以及新生村眉原部落主要農作物，相當適合發展在地健康養生產業，縣府原住民行政局特別爭取原民會補助 2000 萬元，發展仁愛鄉原生梅、檸檬、楊梅的「三酸產業」。

為行銷「三酸產業」，原民局今於新生村眉原部落楊梅苑梅林，舉辦「三酸入菜創意便當教學暨攝影比賽、梅樹認養記者會」，特地邀請愛心主廚潘岱儒指導部落媽媽製作「三酸風味便當」，有楊梅咕咾肉、檸檬鯛魚片、梅子馬鈴薯沙拉等主菜，以及花椰菜、古早味滷鳥蛋、埔里茭白筍，搭配健康清香的紫米竹筒飯，酸甜滋味十分下飯，也讓初體驗的遊客邊賞梅，邊吃美味可口的三酸便當，餐後還有部落自製的三酸果乾、三酸果醋與酵素，去油解膩。

原民局長張子孝表示，除了三酸入菜導入部落，也邀請全國蜜餞公會一行人造訪互新三酸產區，了解當地的三酸產量及品質，目前青梅、檸檬各約 50 公頃，楊梅約有 3、4 公頃，未來將更進一步透過不同方式合作，協助部落果農行銷，打造互助、新生村成為南投縣的三酸中心。



南投縣府原民局長張子孝(左)透過網路直播介紹仁愛鄉互助、新生村的三酸產業。(記者佟振國攝)