



立川漁場定期整理體驗池的場地，讓大家直接下池撿蜆，在炎炎的夏日，全家大小體驗「摸蜆兼洗褲」的漁村風情。



「現炒黃金蜆」讓炒蜆的鮮美停在舌尖，這種難以言喻的好滋味，總是讓吃的人續點一盤又一盤。

立川黃金蜆 (上篇)

黃金蜆的故鄉

台灣花蓮立川漁場

撰文/攝影：本報劉純瑤 (美里)

無論是淡水還是鹹水的貝殼類，自古以來皆是人們的桌上佳餚與強身健體之滋補食品。生長於鹹水中的牡蠣，俗稱「海上美味——聖魚」，日本人則稱其為「根之源」——「海洋之超米」。而生長於淡水的蜆，自古以來，便是解酒與保肝的佳品，《本草綱目》中記載：「蜆，主治開胃、壓丹石藥毒、去暴熱、明目、利小便、解酒毒、治目黃」，俗語也說「一兼二顧，摸蜆仔兼洗褲」、「吃蜆仔兼顧肝」，蜆仔指的就是蜆。



立川漁場推出口味獨特的蜆仔霜淇淋，你是否有品嚐的勇氣？

在还未到过台湾花蓮立川漁場之前，我對於貝殼類食品的认识仅限于「美食」，即本地最常见的小吃，如：「蚝煎」、「炒沙拉」、「生蚝」等，而对于贝壳类在保健方面的功效则可谓是一窍不通。直到今年的3月，我有幸受到Bio Greeno私人有限公司之总裁黄维贤的邀请，参与其所举办的「台湾花莲立川黄金蜆之旅」，才真正见识到原来小小一颗的「蜆」竟然可以发挥如此大的保健功效，甚至还是现代文明人的健康救星。

先驱，他可说是走遍了世界各个角落，才在台湾花莲这个人杰地灵、世所少有的人间净土上，找到了这颗拥有无限潜能以及可创造无限可能的「黄金蜆」。

最適合人體的完美蛋白

无论古早或现代，蜆（蜆仔）一直是中国民间的传统保养食品，蜆精不是药，人们却深信它对人体的功效，至今犹然。「黄金蜆」被联合国FAO评定为100蛋白价，以及拥有最佳钙磷比，是最合乎人体吸收的完美蛋白。以滤食绿藻为主的蜆，富含完美的蛋白，对人体机能的维护相当有帮助。蜆，浅藏在水中沙砾地内，

它靠露出沙面的一对滤管滤食水中的绿藻或浮游生物维生。依统计，一颗蜆从出生到台湾十元硬币大小，须滤食约一万公升水；换句话说，一万公升藻水的精华尽在一颗小小的蜆中。

河川清澈無污染才有蜆

有蜆的栖息河川必定水质清澈，溪底多沙少泥，如今环境污染日益严重，大多数的河川已经摸不到蜆了，因此可提供消费者安心享用的蜆，主要是来自人工池的专业养殖。在台湾，蜆的主要产地则在花莲县、彰化县及雲林县。好而新鲜的蜆，其产地必须无污染，而蜆壳的色泽除黄澄外，不可有脱皮现象，蜆肉也呈饱满，蜆与蜆敲碰时发出坚硬扎实声，体弱或品质不佳的蜆呈水样肉，击壳时声音空破散漫，而新鲜度不佳或死蜆则有开口的现象。

全台唯一 常態型休閒養殖場

近年来「立川漁場」除了积极研发生产蜆精、蜆鮑、蜆丸等保健及加工食品外，也结合渔村文化与休闲教育之理念，营造生态、生产、生活之休闲农渔园区，以带动和发展当地的旅游业。「立川漁場」为了让民众更容易亲近及了解蜆的生态，将50公顷的养殖场，规划出1.5公顷的空间开放给民众，成立了全台唯一常态型的黄金蜆休闲养殖场，除了提供视听展场，还可以让大家直接下池撿蜆，在炎炎的夏日，全家大小体验「摸蜆兼洗褲」的渔村风情。

餐廳以黃金蜆為號召

设立於立川漁場內的「漁乡美饌」是花莲县更是全国第一家以黄金蜆为主要号召的特色餐厅。2010年立川漁場又全新推出「五饼二鱼」餐厅，简单又不失典雅的装潢风格，亲临体验池让游客可感受到水上人家的用餐景致。立川餐厅就地取材，使用在地即时捕捞渔获和黄金蜆，以及寿丰乡农会当季时令无毒农产蔬菜，食材绝对新鲜无公害农药，让旅客吃得健康又安心。立川漁場独特的风味除了招牌菜之立川三宝，即「现炒黄金蜆」、「国宴鱼之称的「清蒸贵妃鱼」、无毒鲜美的「盐烤台湾鲷」之外，还有美味的「香鱼」以及多道在地风味佳肴等。

(明日待续)



花東淨土清泉之鄉

花莲进入花东纵谷的第一个乡镇——寿丰乡，是花东净土的清泉之乡，而立川漁場更是閃耀於泉水中的明珠，山清水秀，可涤尘嚣。水塘遍布、河川交織，形成了本区独特的自然生态体系，尤其是鸟类资源更是丰富。

「立川漁場」位居花东海岸山脉，与中央山脉间的纵谷平原上；白天，东侧的太平洋受热带上升的水蒸气，经吹拂西飘，再陆续受阻凝聚於高耸的中央山脉山麓，随即雨落汇聚成河，或东流入海、或沉伏地下成泉，加上花莲盛产各类矿石，这些石头也具有过滤的效果，所以开凿出的一个个天然活水涌泉养殖池，泉水皆洁净无污染，满溢而出的水，再继续其亿万年不变的东流路程。



全球唯一 五星級養殖環境

「立川漁場」利用来自中央山脉的自然活水涌泉，加上现代化的科学技术，规画出全台闻名的活水养殖场。如今堪称拥有全球唯一五星級养殖环境的花莲寿丰「立川漁場」所同育出的「立川三宝」，即：黄金蜆、贵妃鱼和香鱼，以及其加工制品早已全台知名，且逐日发烧，炙手可热。由於「立川漁場」采用全世界唯一无污染的活水涌泉及有机绿藻所培育出来的黄金蜆肥嫩漂亮，表皮呈现为漂亮的黄色，因此有黄金蜆的美誉，而红透半边天的「台糖蜆精」、拥有

「立川漁場」利用来自中央山脉的自然活水涌泉，加上现代化的科学技术，规画出全台闻名的活水养殖场。如今堪称拥有全球唯一五星級养殖环境的花莲寿丰「立川漁場」所同育出的「立川三宝」，即：黄金蜆、贵妃鱼和香鱼，以及其加工制品早已全台知名，且逐日发烧，炙手可热。由於「立川漁場」采用全世界唯一无污染的活水涌泉及有机绿藻所培育出来的黄金蜆肥嫩漂亮，表皮呈现为漂亮的黄色，因此有黄金蜆的美誉，而红透半边天的「台糖蜆精」、拥有

無毒「鹽烤台灣鯛」鮮嫩的鰻魚在鹽粒全密封及溫火慢烤之下，鮮汁美味盡藏魚身。



「立川漁場」其中一角。



水塘遍布、河川交織的「立川漁場」山清水秀、可將塵囂，其不但擁有得天獨厚的自然生態體系，鳥類資源更是豐富。