

椰子產業的多元化利用

文/圖 陳秀文

前言

可可椰子簡稱椰子，屬棕櫚科，目前全省現有栽培面積約5186公頃，其中屏東縣2125公頃占全省總面積40.9%為最多，因此贏得『椰子的故鄉』的美譽，境內將椰子樹作為行道美化之樹種，看起來像一條條綠色的隧道，美麗又壯觀。

椰子的用途除了喝椰子汁之外，果皮纖維、椰殼、椰肉等也可利用。但是目前攤販們傳統的經營方式，是將椰子剖開後，倒出椰子水裝成瓶罐的販賣，剩餘的椰殼殘渣就隨地堆放或丟棄，到處製造環保的污染源，甚為可惜和不應該。



▲ 椰殼隨地丟棄造成環保污染

若以每年生產45萬公噸的椰子計算扣除椰子汁後(比例1/3)，則每年大約要製造30萬公噸污染源，確實造成環保問題上之一大隱憂，因此如果結合社區內學校的人力、物力、康樂社團、藝術界、花卉產銷業者、餐飲業及寺廟宗教等團體輔導其走向社區集中型加工或多元化之利用，並透過研習或示範的方

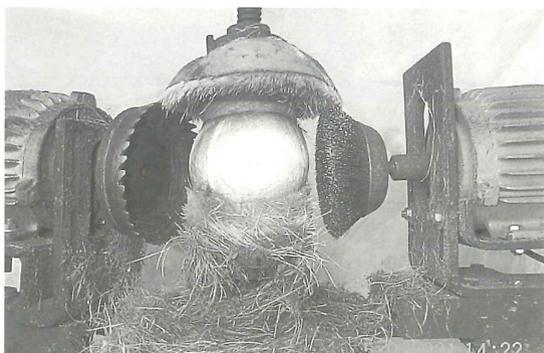
式，教育民眾對椰子產業文化的瞭解及重視，讓民眾知道椰子果品也可以有更多樣化之創意和利用。

清涼好喝的剝殼椰子

椰子的表皮光滑堅實，纖維富韌性，消費者若將椰子整串買回家後，想喝到椰子水得費盡一番功夫，左砍右切、才得梅花撲鼻香，因此若先行將椰子的外殼去掉，再經過儲藏保鮮的技術，這種剝殼後的椰子，僅需將吸管對著芽眼處插入，即可喝到清涼又消暑的椰子汁，可惜這種產品目前在市面上並不多見，最大的原因不外是產品剛起步的階段能見度低、以及還沒有發展出可



▲ 剝殼加工處理後之椰子



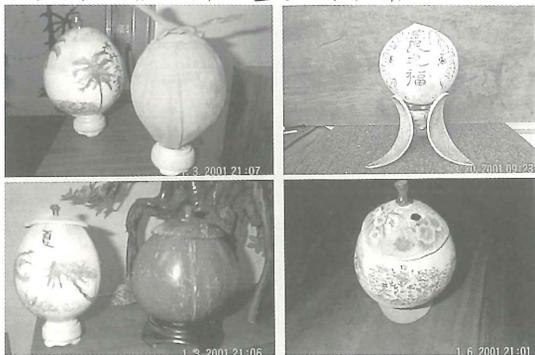
▲ 椰子剝殼機械之外觀

將椰子表皮纖維去除的剝殼機械等。

椰子多元化的利用

從椰子產業利用功能圖來看椰子的產物可利用的地方蠻多的，因此筆者與屏東科技大學食品系黃卓治教授，共同研提計畫以屏東縣內埔鄉老莊腳社區之椰子產業為項目，向經濟部中小企業處爭取補助經費，期望藉由社區內更多人力、物力的組織架構及專業分工的方式，把椰子多元利用的產業文化建立起來。

1. 成立椰子及椰殼回收再利用加工廠，由高雄區農業改良負責研發椰子剝殼機械，目前初型機已研發完成，從去除表皮纖維、磨光到成品可處理到85%，本項機械將可預期完成。
2. 利用機械粉碎後之纖維，提供給花卉業者作為盆栽的介質，可大量減少對環境的污染，美化人生。
3. 將喝完椰子水後之椰殼回收再加工，提供給一般民眾或學童作為彩繪的素材，可製作出有創意的藝術品。
4. 規劃廣闊的椰林，整理成休閒觀光兼生態保育的綠林綠地，藉此教育民眾對生態的維護及保育觀念。
5. 教導民眾利用椰殼製作出優質的傳統樂器，例如南胡等，以研習方式教導社區民眾使用傳統樂器來演奏，促進居民里鄰之間心靈上的和諧。

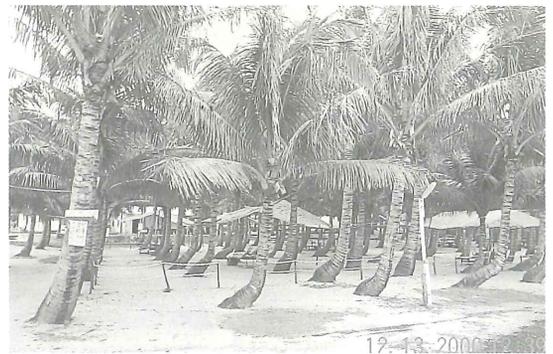


▲ 利用椰殼彩繪創意之作品

6. 由屏東科技大學食品系利用椰肉搭配其他的佐料製作出精美的菜餚或有機飲料，並定期辦理椰子美食嘉年華會，讓民眾吃出健康的人生。

結語

椰子帶有濃濃的地方情懷，夕陽下，漫步在南國風情的椰林大道，也許會勾起人們無限的回憶與遐思，本計畫的構想主要是結合學界、試驗改良場所及社區內中小學校的人力、物力等資源，共同推動及建立起我們椰子的產業文化，傳遞椰子多元利用文化訊息給民



▲ 兼具休閒觀光與生態保育的椰林

眾有更深入的瞭解，藉此打破台灣傳統椰子消費型態的習性，減少污染源，藉此喚醒國人對環保的重視，或許是椰子產業的一大契機。

椰子產業利用功能圖

