

原鄉黑金~咖啡



咖啡為茜草科植物，原產於熱帶非洲，與可可、茶並稱為世界三大飲料作物，具有經濟價值的主要栽培種以 *Coffea arabica* (阿拉比卡) 最多約占市場 70%，另 *Coffea canephora* (羅布斯塔) 約占 30%。

臺灣種植咖啡歷史超過百年，始於 1884 年英國商人從馬尼拉引進 100 株阿拉比卡咖啡苗種植，日治時期鼓勵種植，主要栽培地多分布於雲林的古坑、嘉義的紅毛碑、臺東森永及花蓮瑞穗。農民在嘉義中埔、花蓮瑞穗等地種植並銷往日本，全盛時期全臺栽培面積達 1,000 多公頃，至二次世界大戰後，隨著日本人的撤退出臺灣，全臺咖啡園就此逐漸荒蕪。臺灣咖啡產業的再次發展肇因於 1999 年 921 地震後，受創原鄉為尋找產業新契機，以傳統產業結合觀光休閒事業重建，臺灣咖啡再度受到重視。目前栽培面積超過 1 千公頃，主要分布在臺灣中南部山區，此區域落在南、北緯 25 度間所謂的咖啡帶內，屏東、南投、臺東、嘉義等地種植面積均超過 100 公頃，生產的高品質咖啡為臺灣精品咖啡打出良好口碑。

資料來源：行政院農業委員會農業主題館網站



咖啡櫻桃雞

6



輔導
單位

屏東縣屏榮高級中學



輔導
人員

蔡宛汝



學
識
好
U
攪

董健鴻、陳培宇、陳靖嫻



材料

咖啡漿果50公克、放山雞腿1支、
蔥1根、油2茶匙、薑1小塊



調味料

醬油2茶匙、糖少許



作法

1. 蔥切段、薑切片、雞腿汆燙備用。
 2. 起油鍋爆香蔥、薑後，加水、醬油、糖、新鮮咖啡漿果及汆燙後的雞腿排燉至上色即完成。
- 註：咖啡果實因為鮮紅色，且外觀類似櫻桃形狀，又被稱為「咖啡櫻桃 Coffee Cherry」。

