

# 嘉義大學社口林場 首推新品栗子蜂蜜

## 上架販售

### 背景

農委會林務局自去年開始推動林下養蜂的新政策以提升林地經濟價值，增加蜂農收益。本校農學院在院長林翰謙教授籌組之下，成立了跨院系的林下養蜂團隊，由理工學院的資訊工程學系、農學院的植物醫學系、木質材料與設計學系及森林暨自然資源學系等單位相關專業教師組成，目的在以新科技及新視野投入傳統的養蜂事業，協助蜂農創造有利且便捷的生產及作業環境。這個構想獲得農委會的支持，在連續二年的計畫補助期間，養蜂團隊除了積極研發 AI 人工智慧應用在養蜂技術之外，也在本校蘭潭校區及社口實驗林場各建置了一個養蜂場，作為研究觀察蜜蜂活動及生態習性的試驗平台。

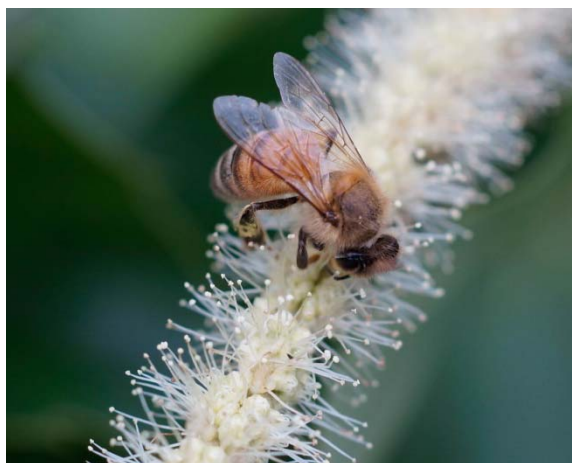


位於蘭潭校區的養蜂場

### 經過

緊鄰社口實驗林場的周邊環境，是台灣唯一的黃金板栗產區，板栗又稱栗子，市售的糖炒栗子及栗子蛋糕都是以板栗為食材所製作的點心食品。每年黃金板栗的生產季一到，林場周邊種植栗子的農民利用網路行銷，在極短的時間內就將產品銷售一空，是一個經營多年的農產品市場。本校養蜂團隊在飼養的蜜蜂開始收穫百花蜜之後，亟思開發新的森林蜜源，在將林場周邊的植物組成逐一進行調查之後，進到網路資料庫裡面加以比對，查找到的資料顯示，栗子竟然也有具特別風

味的花蜜，於是很自然的想試試看收取黃金板栗的花蜜。但是去年春天經歷氣候異常現象，植物開花物候受到極大干擾，蜂蜜收成普遍受到影響，採收栗子蜜的第一次嘗試沒有成功。今年春季五月的時候，團隊不放棄既定目標，再接再厲進行第二次的試驗。有了去年的經驗，團隊對於板栗開花的習性有了更清楚的掌握，終於在林場擺放的蜂箱巢片中第一次搖出了全臺灣首創且獨有的栗子蜜。這項成果可以在社口地區替種植板栗的農民開啟另一個多角經營的機會，在每年板栗花開的時候(前後約 15-20 天)，可以引進蜂農擺放蜂箱，收取花蜜，除了原本生產的栗子之外，又可以增加蜂蜜這個新的產品，對提升當地農業產值助益良多。



蜜蜂在採集栗子蜜的情形

### 訂購

這種具新口味的蜂蜜，顏色較深，口感濃郁，經過團隊送給檢驗機構查驗之後，完全符合國家 CNS 1305 所訂定的檢驗標準，且不含農藥汙染及人工添加的蔗糖，表示是百分之百的純天然蜂蜜。我們社口林場往昔在系友前輩們的努力之下，曾經出產過油桐子，後來也出售過麻竹筍，終於在今年有了最新的森林副產物栗子蜜。我們希望將這個新產品與系友分享，即日起將在嘉義大學蘭潭校區的員生消費合作社上架販售，有興趣想要體驗這款蜂蜜的系友們，歡迎向學校合作社洽詢，電話 05-2717344。蜂蜜一瓶定價 355 元，含 320 公克栗子蜜。因是首次試驗性質的生產，數量有限，想要嚐新的系友，訂購請務必趁早。

## 栗子蜜生產小學堂

世界上生產栗子的地點，有歐洲、美洲及亞洲等三個主要地區。三個產地生長的栗子樹種不一樣，以歐洲的義大利為例，該區的樹種拉丁學名是 *Castanea sativa* (譯成歐洲栗)，社口林場周遭地區的栗子，則是引自中國大陸的板栗，學名是 *Castanea mollissima*，兩者為同屬不同種的物種。栗子是風媒花，花粉靠風力傳播，原本不需要蜂類或蝶類幫它傳粉，因此也沒有需要生產花蜜來吸引傳粉者。但是栗子算是例外，因為在它的雄花基部，會分泌非常少量的花蜜，但是因為栗子的雄花彙集在一起形成一個長條型的柔荑花序，長約 15 公分，一個花序包含數十個雄花，而一個開花枝條上又會同時開出 50 餘個雄花序，整棵樹或整片栗子園計算下來，雄花的數量驚人，辛勤的蜜蜂逐一收集，才造就了栗子蜜的產出。由於花蜜的分泌量本來就稀少，開花季節如逢天雨，花蜜就會被沖洗掉造成蜜源減少，因此採收栗子蜜除了氣候不要異常之外，還要在花期中都是晴朗天氣，才會有好的收成。



合作社販售的栗子蜜