



立即發佈：2023 年 3 月 14 日

凱西·霍楚爾州長

霍楚爾州長在楓糖月期間推廣紐約州的楓糖產業

紐約州 2022 年的楓糖漿產量達到創紀錄的 84.5 萬加侖；名列全國第二

呼籲紐約民眾參加 3 月 18 至 19 日和 25 至 26 日的楓糖週末活動以支援地方生產商；3 月份將會持續舉辦特別推廣活動

凱西·霍楚爾州長今天呼籲紐約民眾支援當地的楓糖生產商。州長重點介紹紐約州將於 3 月 18 日至 19 日和 25 日至 26 日舉辦的楓糖週末 (Maple Weekends) 項目和活動，以及 3 月份期間舉辦的其他特別項目和推廣活動。紐約州楓糖生產商在 2022 年創下歷史記錄，生產了 84.5 萬加侖的楓糖漿。紐約州的楓糖產量繼續位居全國第二。

「紐約州的楓糖產業繼續創造記錄，楓糖產量持續攀升，令這種甜作物佔據全國第二的位置。」霍楚爾州長表示。「感謝州內的生產商，這些生產商致力於生產美味創新、別具特色的楓糖產品，深受所有民眾的喜愛；我亦鼓勵所有紐約民眾參加本月的楓糖週末活動，品嚐當地供應商出品的世界級產品。」

除了楓糖產量排名，紐約州亦擁有美國最大型的可採楓樹資源，也是 2,000 多家楓糖製造商的所在地。紐約州楓糖產業在 2022 年共使用了 290 萬個水龍頭，與 2021 年的單年最高數量記錄持平。紐約州農業市場廳 (Department of Agriculture and Markets) 透過「紐約州預算案 (New York State Budget)」為楓糖產業提供支援，包括推廣和教育計劃資金，以及研究專案投資，如康奈爾大學 (Cornell University) 楓糖專案的阿諾特教學森林 (Arnot Teaching Forest)，以及大學的「紐約州種植與認證 (NYS Grown & Certified)」計劃和「品嚐紐約 (Taste NY)」行銷專案。

楓糖週末

每年 3 月份，特別是 3 月 18 日至 19 日和 25 日至 26 日週末期間，紐約州內的楓糖漿農場都會向公眾開放，讓民眾有機會在生產源頭品嚐純楓糖漿，並體驗紐約州獨特的家庭生產楓糖漿傳統。楓糖生產商（包括眾多獲得紐約州「種植與認證」計劃的生產商）將會提供遊玩活動和煎餅早餐，銷售楓糖產品，並演示糖漿製作過程，包括在樹上掛桶的傳統做法，或是使用真空系統以提高每棵樹樹汁產量這一更加現代化的生產方法。近 150 個楓糖製造商農場將會舉辦 2023 年楓糖週末活動，以促進紐約州的農業旅遊業。如欲搜索楓糖週末活動清單，請造訪 <https://mapleweekend.nysmaple.com/>。

逾 80 家楓糖生產商參加了紐約州「種植與認證」計劃。這項認證旨在確認紐約州的農業生產商和種植者是否遵守食品安全和環境永續標準。如欲搜尋目前參與紐約州「種植與認證」計劃的楓糖生產商清單，請造訪 <https://certified.ny.gov/wheretobuy>。

楓糖推廣活動

紐約州各地的「品嚐紐約」市場將在 3 月份重點推廣別具特色的本地楓糖產品和生產商。一些市場正推出優惠活動，如五指湖地區遊客接待中心 (Finger Lakes Welcome Center) 的所有楓糖產品均提供九折優惠，而首府地區遊客接待中心 (Capital Region Welcome Center) 和紐約州西部地區遊客接待中心 (Western New York Welcome Center) 則舉辦特別樣品活動等。可在 taste.ny.gov 上搜尋附近的市場清單。紐約民眾亦可在 ShopTasteNY.com 上輕鬆購買紐約州的楓糖產品。這一網站將於本月提供楓糖產品特價優惠和免費送貨服務。除此之外，「品嚐紐約」市場亦將在 3 月 25 日至 26 日週末期間舉辦「瘋狂楓糖 (Maple Madness)」活動。敬請繼續關注社交媒體，以瞭解週末特別樣品和贈品促銷的更多資訊。

紐約州農業廳 (New York State Agriculture) 廳長理查德·A. 保爾 (Richard A. Ball) 表示，「得益於州內那些兢兢業業的楓糖生產商，包括參與『紐約州種植與認證』計劃的生產商，紐約州仍然是國內排名前列的楓糖生產地，近年來的楓糖產量和水龍頭數量都創下了紀錄。我鼓勵所有紐約民眾在楓糖週末活動期間都前往附近農場，品嚐美味產品，享受州內生產商所擅長製作的第一批當季作物。」

楓糖生產商協會 (Maple Producer's Association) 執行董事海倫·湯瑪斯 (Helen Thomas) 表示，「2023 年楓糖週末即將到來！大自然在今年讓我們早早迎來楓樹季節，因此許多農場已經製作出眾多楓糖產品，可供訪客品嚐。在楓糖週末期間，全州 150 家楓糖作坊將會敞開大門，接招遊客體驗純楓糖漿和其他楓糖產品的製作過程。遊客可以參加適合家庭參與的活動，並直接在生產源頭品嚐紐約州內的新作物。如果出遊當天的氣溫高於零度，則你可能會看到從楓樹流出的糖液，然後一直參觀各個流程，直到烹飪最後流程所產出的糖漿！請造訪 mapleweekend.com 計劃行程吧！」

###

可造訪網站 www.governor.ny.gov 瀏覽更多新聞
紐約州 | 州長辦公室 | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

[退出訂閱](#)