

桃罐肉黃

宋慶雲

罐桃通常指導作罐頭用的黃肉桃，本省市面上常見，由日本進口的桃子罐頭，多以白桃、大久保等生食用桃，或它們與罐桃的雜交種製成，雖裝入罐中，但不是純正罐桃的製品。本文要介紹的，是先進國家真正以製罐為目的，所育成的黃肉罐桃。

本省早已引進

早在三、四十年前，日人鑑於歐美桃子罐頭味美，曾由美國加州引進數種罐桃，在桃子名產地岡山縣種植。但日本岡山一帶的氣候，與美國加州極為不同：美國加州少雨，罐桃多種植於沙漠地帶，賴灌水而獲良好收成；日本岡山雨量過多，尤其夏季多濕，以致引種初期未獲成功。

後來經日本園藝界名人梶浦實博士，以生食用桃大久保、白桃等施行雜交育種，育成了現今在日本大力提倡種植的罐桃二號、五號、十二號、十四號、明早等，近年來新品種問世更多。

目前本省的罐桃品種有兩批。一批在福壽山農場，是我在民國五十二年，由日本考察落葉果樹返國時帶回的，計有在日本繁殖推廣的品種數種。另一批在清境農場，是由前美國安全總署駐我國分署美籍執行官富來利

先生，自美國加州引進的。福壽山農場的品種，只做觀察試驗，未繁殖推廣。

清境農場的，因適合當地氣候，很受果農重視，但是本省尚未加工製罐，以致未大量繁殖推廣。今後如能提倡加工製罐，農友一定樂於栽培，可望發展為一種新興的事業。

適合加工製罐

罐桃的一般特性如下：

(1) 果肉緻密堅硬：是罐桃的首要條件，因為加工製罐後，必需長期浸於汁液中，果肉緻密堅硬，才不致分散，並可長期儲存。

(2) 果肉有強烈酸味：如果沒有強烈酸味，製罐後風味必淡白，影響商品價值。

(3) 果肉有色澤：罐桃肉色多屬黃色，雖經浸水，亦不褪色。如為白肉桃，經製罐泡水後，色澤必變淡，久之缺酸味，汁液易混濁，影響外觀及風味。

(4) 果肉有香氣：罐桃有固有的桃香。白肉桃製罐後缺乏香味。

(5) 成熟後可保存之時間長：罐桃成熟後，如比生食用桃可保存較久，對加工製罐時間的調整，極有幫助。

(6) 果肉粘核：罐桃製罐時需要除核，按理以離核為佳，但離核品種除核時，核與肉之接觸面不整，因而以粘核較佳。

種植罐桃，應注意的事項如下：

(1) 雨量：歐洲系原種罐桃的種植地點，雨量愈少愈好。經日本雜交育成的罐桃二號、十二號、十四號

等，以種植於年間雨量一、〇〇〇～一、二〇〇公厘的地帶為最佳。

(2) 霜、寒害：罐桃的開花期，比生食用桃早七、十日，而且罐桃的花序與生食用桃不同，即罐桃的雄蕊在花蕾尚未完全開張前先行長出，所以易受霜害。福壽山農場如早春寒冷時，就會發生霜害。

(3) 風害：風害易於導致細菌性穿孔病，使產量激減，樹勢衰退，損失很大。福壽山農場的桃園，同一品種而同一年度種植者，迎風面與背風面的樹勢和產量，相差很多，因此，強風處必需預為種植防風林帶。

(4) 排水：桃樹耐旱力很強，耐濕力較差，在排水不良處，易得為害根部的根朽、紋羽等病害，如必須於低窪處種植時，應先開排水溝。

栽培容易

(5) 土壤：桃樹對土壤的選擇並不苛刻，種樹人多認為桃樹種植於瘠薄地帶，尤以沙礫質土壤為最佳。但事實上，瘠薄地帶雖可種桃，可是以後肥培管理費工費錢，最好是在肥沃的壤土地帶種植，每年只需施用少量肥料，即可獲得好收成。如何減低生產成本，而獲得豐富的產量，為經營成功的要訣。

(6) 灌溉：桃果喜乾旱，但仍須適時灌水。如果種植於沙礫質地帶，為求品質良好，果型肥大，應有灌水設施。

(7) 農道：開設農道可以方便肥培管理和採收與運銷。

(8) 肥料：多施有機質肥料，或種草覆蓋，以增加有機質來源。

(9) 行株距：以八公尺為佳。

(10) 溫度：罐桃需要的低溫時數，比生食用桃顯著為少。輔導會位於南投縣幼獅清境農場的桃園，標高一、七〇〇公尺左右，所植生食用桃常因低溫不足而延遲開花、發葉，甚至不發芽、不開花，但黃肉種罐桃從不受影響。

攝氏七度以下的低溫，年間有三百小時以上，罐桃就可開花結實，而生食用桃却有困難。

(11) 疏果：罐桃樹形高大，產量多，近年來加工製罐利用機械操作後，果型多嫌過大。為防止桃果過大，要施行特殊的疏果。

方法是將枝條分為留果枝與不留果枝，留果枝不疏果，使桃果密集，不留果枝全枝疏果。留果枝因桃果密集，果型必減小。

(12) 套袋：套袋工作也很重要。因為罐桃生長時間較長，尤以接近成熟時有香氣，很容易招引虫類為害，因此必需套袋保護。

(13) 整枝剪定：罐桃通常留置二支主枝，但視實際情形亦有留置三支主枝者。生長良好的成樹單株，有三千餘公斤的產量紀錄，如留有三支主枝時，每支主枝應負擔近千公斤的重量，因此，必須育成強壯的主枝。為達成這個目的，留主枝時，角度必須呈三十五度左右，且各主枝的距離，以每隔二公尺左右為理想。

又因罐桃多屬直立性，所以應留斜立的主枝。但罐桃比生食用桃複芽少，細部修剪時，絕不可強剪，如將每支細小枝條強度剪定時，花芽就會過少。