

農村今日

中視閩南語節目

星期日中午12:10-12:40

芒果產銷及專業生產

今日農村七月一日播出

因地理環境及土壤條件適合種植美國芒果。政府為保障果農的利益，在加速農村建設計畫中，於玉井鄉中正村設置面積一〇〇公頃的芒果專業區，實施製作栽培，以調節市場供需，安定果農收益。

產品的內外銷工作。在專業區製作生產的產品，經集貨、分級、溫湯處理、包裝供應內外銷及加工廠加工之用。產品由生產團體用最新包裝材料及包裝方式包裝，以提高品質，增加售價。並由農會或青果社等生產團體製訂商標，以建立優良的信譽。

常在未成熟前，即將採摘供應市場，因此使消費者對美味芳香的美國芒果缺乏認識。愛文、海頓、吉祿等三種，其成熟期為七月、八月，在果樹上成熟的，採摘後放置三、四天即可食用，凱特和肯特兩品種，則可在果樹上八分半成熟程度時採收，經加溫處理三、四天後才食用。

宴會席上切上一盤色香味俱全的芒果，不但可以提高食慾，亦可幫忙消化，如果有朋友造訪，用芒果佐膳啤酒，更是另有一番風味。美國芒果亦可用洋菜調味，經冷卻後甚合口味。用美國芒果打成果汁或加工做蜜餞，也是一項佳品。用芒果做爲兒童的零食或點心，不但可使兒童獲得營養，亦能講求衛生。放在冰箱的芒果，約可放置一個月，食用前拿出來隔三十分鐘後吃食，氣味特佳。

現在正是本省美國芒果盛產季節，請多採購食用價廉物美營養高的美國芒果。

本省由於地處亞熱帶，氣候溫和，適合熱帶果樹栽培。因此於民國四十三年由農復會自美國佛羅里達州引進美國優良芒果品種海頓、愛文、吉祿、肯特、凱特等五個品種，都是很有經濟價值的品種。

由產銷團體統籌辦理內外銷，改進田間管理技術，辦理病蟲害共同防治，以提高品質，增加產品價值。實施分級包裝及溫湯處理，提高產品品質價值，增加果農收益。

在專業區內並組織果農生產隊，以期在栽培管理技術上更求進步。由技術單位統一規定施肥、灌溉、病蟲害防治時間，以促進果樹的正常發育，抽梢一致，便於管理。並規定按時套袋，訂立採收熟度，嚴禁提早採收，以確保品質，提高日後售價。

當你要選購美國芒果時，請注意下面幾點：(一)成熟度夠的果粒，呈黃紅色，用手觸摸，不會有軟性的感覺，其香味亦甚芬芳，果蒂附近的表皮不會有皺紋。(二)經加溫處理的芒果，表面和成熟度夠的芒果沒有多大的差別，不過用手觸摸，會有軟軟的感覺，果蒂部分表皮有皺紋。

芒果的營養很高，它所含的維生素A、B₁、B₂都比木瓜高，尤其維生素A高達三千六百單位，因此希望大家多吃氣味芳香的美國芒果。

交由鳳山熱帶園藝試驗分所及嘉義農業試驗分所試種，至今已近二十年。

專業區的重要內容有：果園的共同設施，開發水源建立灌溉設施，興建抽水站一處，蓄水池十處，以供早期灌溉及噴藥之用，病蟲害施藥管線共同設施，設置共同配藥中心十處。

台灣縣南化鄉的芒果栽培，雖然較玉井鄉晚，但是在該鄉農會總幹事及全體同仁的努力下，以及各有關機關的合作支持下，組織芒果產銷共同經營研究班五班，接受技術指導，每年產量已在三萬公斤以上。

爲使消費者了解如何選購已成熟品質好的美國芒果，及如何料理食用，將在七月一日的「今日農村」節目內現場說明。

由於生產者爲求賣到較好價錢，以及避免盛產期的價跌

上述五品種除肯特和凱特成熟較晚，易招致颱風損害外，其餘三品種在本省中南部試種成功，不僅產量高，而且果實大，纖維少，加上皮色紫紅，鮮艷奪目，品質良好，風味甜美，深獲一般農民及消費者的歡迎。

重要病蟲害共同防治，果斑病、炭疽病等，可在開花期、幼果期、成熟期，分別施用大生類新萬生二〇〇、大富丹、萬力等藥劑防治。爲增加生產者的利益，確保品質，使消費者有信心，喜歡購買，採用共同運銷，辦理

由於生產者爲求賣到較好價錢，以及避免盛產期的價跌

台南縣南化鄉、玉井鄉，



芒果採收 (鍾葵錦)