

鮮荔枝輸日有前途！

• 黃恩雄 •

我國荔枝鮮果今（69）年將領先世界各國，大量輸往日本，表示我政府有關貿易、農業、檢驗、學術與試驗單位，在這方面較其他國家更有成就。不論在日本的亞東協會或日本在我國的交流協會，以及國貿局、檢驗局、農業單位與中日雙方進、出口業者，大家都能摒除己見，通力合作，這是繼民國50年代中期香蕉之後的水果中，所沒有的現象。我們可從目前省產荔枝鮮果在果實的品質、生產情形、包裝處理技術與市場各項因素而知其概況。

含糖量高品質好

1.品質：荔枝含糖量很高，成熟的荔枝果肉含糖量在18° Brix以上，較柑桔的12°、西瓜的10°、甚至甘蔗的15°都要高。這種甜度的水果對喜歡甜食的日本國民來說，就好像把天皇的食物分給一般國民吃一樣的受歡迎。當然，今後我們在荔枝的品種、栽培管理、病虫害防治和採收處理技術等方面的改進，尚待進一步加強。

生產過剩需外銷

2.生產情形：本省荔枝已成為大眾化的水果，今年由於豐收，使市場售價自5月中旬每台斤100元以上的高峯，跌到5月下旬的每台斤20元左右，而生產旺季其實還在6月分呢！由於在生產旺季，荔枝鮮果內銷已不能維持生產成本以上的價格，日本荔枝鮮果市場的開拓，便成為我國荔枝產業的唯一生路。今後對產、銷控制與品質管理，是有關當局特別應極積去做的工作。

貯運技術有進步

3.包裝處理技術：自古以來我國百姓就知荔枝鮮果是最不耐貯存的水果之一，所以有「一日色變，二

日香變，三日味變，四日色、香、味盡失矣！」的古訓。今天西方科技雖然進步，但對荔枝這種東方水果的研究工作非常少，所以從民國63年開始，青果合作社已着手研究並尋找商業上可行的貯運方法。近年來農林廳及各農業試驗所與學術單位也相繼在研究試驗，並有初步報告。

到目前為止，貯藏前經過適當處理後，利用低溫加高濕的貯藏技術，使荔枝鮮果自採收後保持10天以上的原有風味已不成問題，如果我們在3~5天內完成採收後的檢收、燻蒸、包裝、檢疫、檢驗等手續，再運到日本市場，只要貯運與販賣的環境條件合理，日本消費大眾就可以和我國國民一樣享受到原有的色、香、味。

今後，應當加倍努力研究，使荔枝的色、香、味在國外市場保持更長的時間。

荔枝輸日條件好

4.市場因素：今年我們的荔枝輸日較20年前香蕉在日本市場的條件更有利，因為20年前日本經濟情況較差，水果消費量不大。現在日本人富裕了，對新鮮、新奇水果的需求量大為增加，所以荔枝鮮果便成為日本市場應時的水果。我們由下列幾個市場因子看出省產荔枝鮮果將在日本市場暢銷的情形。

市場需要量很大 荔枝鮮果和香蕉、柑桔一樣有外皮，把外皮剝了就可以食用，不必動用刀叉，吃法簡單且衛生，將來消費量會和香蕉、柑桔一樣驚人，只要貯藏技術再進步，荔枝鮮果便成為我國對日貿易的大宗水果之一。我們由日本觀光客到我國來大量高價的在市面上採購荔枝鮮果猛吃，與日本市場上一粒鮮荔枝賣到新台幣20元以上，還很難買到的情形來看，省產荔枝鮮果適時輸日，當然會維持好幾年供不應求的局面。

園藝新知 外銷園藝作物 生產改良計劃



有獨佔性 日本市場僅每年8、9月有零星的荔枝鮮果出現，其他時間幾乎一點兒也沒有。我國今年荔枝大量的輸出，將可輕易佔有整個日本的荔枝鮮果市場。

有先驅性 今年我國輸日的荔枝鮮果，就好像當年香蕉一樣，是第1個佔有市場者，只要我政府把輸出業者組織起來，做更有秩序的運銷，勢將有一段美好的遠景，並使日本消費者產生「只有我國鮮荔枝色、香、味才是真正荔枝色、香、味」的基本觀念。

有稀少性 自古物以稀為貴。目前我國處理荔枝外銷的場所，雖有青果社的3個燻蒸室，但所處理包裝出來的荔枝鮮果向日本市場輸出後，供應東京一個都市消費量都感不足，如果再分散到日本其他都市，數量就顯得更少了，當然售價也將會因此而持續的大幅提高。

市場附加價值大 由於荔枝鮮果可帶動其他水果的銷售，間接的使販賣荔枝鮮果的水果市場或商店也自然增加。

確保鮮荔枝品質

今後我們應着重如何生產品質優良的荔枝鮮果供

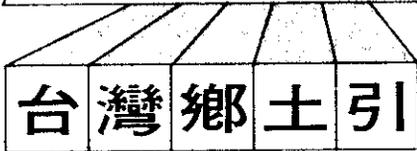
應日本市場，千萬不可作荔枝乾或冷凍荔枝，因為中共的福建荔枝乾與冷凍荔枝已經充斥日本市場。

運輸單位應做好維持並保護荔枝鮮果品質的工作及秩序運銷，以防被日方進口商控制。並把輸出的冷藏荔枝或新鮮荔枝特殊化，例如留長枝綠葉來代表新鮮等，以便在市場上和中共剪粒的冷凍荔枝區別，如此價差才會表現出來。

我國政府有關單位應簡化出口手續並縮短出口所需時間，使荔枝早日到達日本市場。日本業者應加強促銷活動的宣傳廣告，如此我國荔枝產業才會欣欣向榮，邁向康莊大道。



您想知道——
東台縱谷的開發前途嗎？



許柏修編著

豐年叢書HV # 801

本書介紹台灣千變萬化的地形景觀、水土保育的地理景觀及環境衝擊的城鄉景觀，圖版多，內容豐富。

定價100元

郵購另加掛號郵資8元

豐年社 台北市溫州街14號
郵政劃撥 5930 號

豐年叢書HV #795

●水產經營寶典●

水產養殖

依據豐年叢書「魚類水產養殖」改編，增加新資料多種。

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、鰻魚、草蝦、蟳、蚵、文蛤、牛蛙、龍鬚菜等養殖技術、魚的食譜等，並增加香魚、鱸魚、泥鰍、田螺、鱧草魚、蜆、烏魚、九孔、虹鱔魚、石斑魚、紅目鱸、鼈等，全書250頁，圖版豐富。

定價150元

(郵購另加掛號郵資9元)

豐年社 台北市溫州街14號
郵政劃撥 5930 號