

今年期柑桔外銷變化多 黃恩雄



着色標準提高

自從今(72/73)年期柑桔外銷開始之前，大家就想提高柑桔類外銷的國家標準。

72年9月中旬中央標準局開會時，把外銷桶柑着色的合格標準自50%提升到70%。柳丁及椪柑因每年出貨初期，主要產區嘉義、台中、新竹及苗栗之日平均溫度高出轉色之20°C甚多，同時，日夜溫差亦比一般轉色所需的10°C以上為少，所以，暫不把着色的合格標準提高，但要求出口業者盡可能提高品質，尤以着色成數為重要。

出口制度改變

出口秩序方面，多年來由青果合作社統一供果、排船、包裝、出口的制度，也有局部改變。即佔椪柑出口量七成的香港市場，今年經由合作社安排出口的只佔三成左右，而一般出口商則可自由往產地集貨，自行輸出，但亦可委託青果合作社集貨、包裝。

新制度施行兩個多月的結果，前期嘉義椪柑幾乎佔了整個出口量的八成以上。到中後期，台中、南投、苗栗與新竹椪柑才逐漸恢復出口優勢。

輸日椪柑減少

今年期輸日椪柑的業務已經結束，只出貨29,970箱。出貨少的原因是，買賣雙方均無利可圖。

柳丁在港失寵

省產柳丁在香港，本來幾乎佔據了整個市場。但近七、八年來一落千丈，出口量只剩3%。我們找出的原因是，美國橙類全年供應香港市場，同時數量又多，而本省柳丁只能在每年11月到次年1月有貨供應，其他月份就無貨可賣了。特別是民國63年以來，本省柳丁的價格實在太高，貨品又往往因摻入山丁而使酸度偏高，更使忌酸的香港同胞退避三舍。

本來很酸的美國橙類，在本省柳丁出貨期間改供較甜的脐橙和屬於上一年期而經長期貯藏的晚崙夏橙，不但和本省柳丁形成強烈對比，同時亦使香港消費者逐漸接受美國橙類的風味。

最近的香港市場，美國橙類品質高，貨源充裕，價格又低，如加州產「雞嘜頭(Rooster)」的晚崙夏橙，每箱48磅，88粒裝，賣港幣105元，即每公斤新台幣25元，亦即每台斤新台幣15元；每箱113粒裝者，每公斤新台幣22元，亦即每台斤13元。澳洲產甜橙的品質普通，果皮厚一點，每公斤賣新台幣18.5元，亦即每台斤11元。烏拉圭產甜橙88粒裝的大果每公斤賣新台幣20元，亦即每台斤12元；113粒裝的中果每公斤賣新台幣19元，亦即每台斤11.3元。

以上這些價格，均比目前本省各市場柳丁零售價每公斤30元低很多。這便是為什麼今年期省產柳丁到現在還未能向香港輸出的主要原因。

新竹桶柑領先

桶柑在72年12月下旬已少量輸往新加坡，但國外客戶紛紛向國內有關單位反應，省產桶柑要待充分成

熟後再出口，否則不利於國外市場的確保。

目前本省桶柑成熟最早的台東，由於日夜溫差尚嫌不足，平均日溫又稍偏高，所以果實內部雖然已很成熟，但外皮熟度還差一點，因此要到一月月上旬才能大量出貨。

新竹與台中地區生產的桶柑，雖然內部尚未十分成熟，但由於產區日夜溫差均超出 10°C 以上，同時平均日溫亦在 $15\sim 20^{\circ}\text{C}$ 之間，所以多提早轉色，在外觀上容易達到外銷出貨的熟度標準。

今年期外銷桶柑着色合格標準提升，遂造成出貨先由新竹與台中開始，台東、花蓮、宜蘭與台北反而落後的現象。



注意市場導向

總之，我們可把台柑市場導向所涉及的因子概述如下：

1. 果實的大小

十多年前台柑出口，大、中、小果均按自然生產的比例裝運，但近年來大陸產柑桔大量輸往東南亞市場，價格又偏低，遂使本省各種柑桔只能以大型果為主體向主要市場香港與新加坡輸出。各種措施亦偏向大果型政策，如椪柑方面，本省外銷原料果用價差來吸引大果進場，目前的價格是大型果每公斤20元以上，中型果每公斤14元以上，小型果每公斤8元以上。

桶柑則因品種改良，佔盡了優勢。我們自本地桶柑選出的芽條突變大果型品系「大春種」，已經成為外銷桶柑的主要原料果來源，特別是「大春種」的發源地台北與宜蘭一帶，和桶柑的新興地區台東縣，都種植大春種，所以外銷原料桶柑的大果來源非常充裕。這使得原來號稱高品質，但以中、小果型高牆與矮牆品系為主要栽培品種的新竹、苗栗產區，無法大量出貨，無形中把外銷出貨權拱手讓人。



日本內外銷柑桔分級選別

2. 果實的風味

省產柑桔的主要外銷市場——新加坡與香港，在我們每年柑桔成熟外銷期間（11月到次年2月），是兩種不同氣候型態。一般的說，新加坡這段期間的氣溫在 $25\sim 30^{\circ}\text{C}$ 之間，對我們而言是夏天，人們吃水果需要有水份，有糖分，還要有酸，才能滿足。香港在這段期間的氣溫是 $10\sim 20^{\circ}\text{C}$ ，對我們來說是冬天，人們吃水果要糖分高，水份少一點，含酸量愈少愈好，最好沒有，再加上香港同胞喜歡甜食，是造成今年期南部椪柑在香港出貨前期暢銷，而台中與新竹的椪柑當時糖酸比偏低，食味偏酸，銷不出去的主要原因之一。

省產桶柑含酸量 0.65% 左右，屬中等，而含糖量平均 12.5Brix ，含汁量高。這種品質的桶柑，在新加坡當然很受歡迎，但在香港就不容易賣了。

不過，塞翁失馬，焉知非福。本省內、外銷柑桔差價不太大，同時外銷數量只佔總產量的 10% 左右，所以大部份因含酸量高而被貯藏的椪柑，和果皮轉色較慢的桶柑，到了次年2月上旬春節期間，常因國內市場需求大，價格上升，獲利更多。

3. 產地的嘜頭

以前全省外銷柑桔統一出貨，同一個柑種都平均的輸往國外市場。但到了今年度，嘜頭成為各主要市場指定出貨的對象，遂創下有些集貨場日夜不停的工作，而有些集貨場一個星期工作不到一天的空前紀錄。究其原因，不外是果實品質有高低、集貨場場長及技術員對出貨品質的要求有鬆緊，以及國外進口商要求不一樣所致。



不斷改進自己

根據以上資料，我們可以很明顯的看出：

(1)省產柑桔無論內外銷，如果未到充分成熟，品質未能被消費者接受之前，都不能採收，更不能出貨，否則，在市場上和世界其他國家的產品競爭時，會遭到淘汰。

(2)本省柑桔產業，需經常更新品種，才能在國際柑桔強烈的競爭下生存。更新的品種最好來自本省固有柑桔品種的芽條突變（例如大春種桶柑），因為這種來源的柑桔非常適合我們的氣候和土壤，農民管理容易，同時，這種優良突變特性很穩定。