

林邊的黑珍珠 是怎樣種出來的？



▲ 華視演員楊光友(左)及張正藍(中)驚嘆林邊蓮霧怎麼大得像拳頭？

◀ 來賓參觀肥大的蓮霧園



久使用，園地將無法栽種其他的作物，因此，鹹水地的蓮霧壽命比較短。

從施肥下功夫 品質才能提高

林邊的蓮霧聞名全省，但是很多人對它仍有太多的誤解，認為高品質的林邊蓮霧是受海水倒灌之賜，甜度才會這麼高。其實不然，有黑珍珠之譽的林邊蓮霧，是靠適當管理生產出來的。


林邊蓮霧甜度高 有黑珍珠的美譽

不信的話，你只要注意今年4月13日上午在林蓮鄉永樂村藍森木農友的蓮霧園，舉辦的蓮霧肥料試驗觀摩會就可得到證明。

藍森木的蓮霧園不是鹹水地，也沒有引用海水灌溉，每年雨季還可能受上游田園滙流的雨水，浸泡達2個月之久呢！目前藍農友生產的蓮霧甜度在10度以上，是貨真價實的黑珍珠哩！

爲什麼鹹水地的蓮霧或淹過海水的蓮霧，甚至園內撒鹽所生產的蓮霧會比較甜，而且甜得發紫呢？那是因爲蓮霧的根部可以從中吸收較多的鎂元素罷了。然而，海水或鹽分中的鈉元素會破壞土壤的結構，長

要生產品質較高的蓮霧，舉凡整園、剪枝、施肥、灌溉、疏芽、疏花、疏果、病虫害防治、選果、摘果、分級與包裝運銷等工作，都比其他的作物所付出的人力還要多，同樣的工作重複次數也多。非鹹水地、流水水地或撒鹽地的蓮霧園，都需要從施肥上下功夫。



徵文

我的成功故事

台灣各地任何農家採用新品種、新技術，或新經營方法，得到好收成，好收益，或改進生活的真實故事，1500字左右，附工作照片，註明真實姓名詳細住址。

歡迎各地農友投稿，農業推廣人員多多訪問農家。訪問稿發表後，稿費從優，受訪農之農家，發表後贈送本刊一冊，不另付稿酬。