

三灣鄉的冬梨

• 蔡有仁



三灣冬梨在果樹上結實纍纍

三灣冬梨使苗栗縣三灣鄉的果農享受到 3,000萬元收益的豐碩成果。

名聞遐邇的三灣冬梨，這17年來，在苗栗縣三灣

鄉公所、農會等單位的輔導與獎勵下，由當初10公頃增至目前400餘公頃的栽培面積，年產500萬公斤以上

，運銷到全省各地區銷售，極受消費大眾喜愛。

<p>肥效長久 後勁十足</p> <p>土壤改良</p> <p>最佳有機質肥料</p> <p>適應作物： 蘋果、梨、桃、葡萄、柑桔、蕃石榴、 蘆筍、枇杷、檸檬、荔枝、蓮霧、茶樹、 蕃茄、草莓、菸草、蔬菜、瓜類、豆類、 甘蔗、婆蘿、花卉、竹筍、中藥。</p>	<p>泰  國</p> <p>T.C.O.</p> <p>最純正</p> <p>蓖麻粕</p>	<p>原裝進口 歷史悠久</p> <p>含有成分：</p> <table border="0"> <tr> <td>氮 6%</td> <td>磷 2%</td> </tr> <tr> <td>鉀 1%</td> <td>有機物 91%</td> </tr> </table> <p>泰國蓖麻油工業公司</p> <p>(直接販售)</p> <p>請洽各地肥料商、農藥行、農會、青葉社</p> <p>服務處：(02) 7044259 泰坦企業公司 (052) 541017 林木榮 (045) 874571 農友行 (036) 663659 張金海 (089) 322767 陳啓明</p>	氮 6%	磷 2%	鉀 1%	有機物 91%
氮 6%	磷 2%					
鉀 1%	有機物 91%					

夏秋季中最佳水果之一

三灣梨是以人工迫使果樹落葉，冬天開花結果而夏季收成的，故稱「冬梨」。冬梨生長在特好的春季中，果肉品質甜又脆，且多汁，含多量維他命C，是夏秋季中最好的水果之一。現經中央標準局商標註冊，採用共同運銷，分級嚴格，已聞名全國。

三灣冬梨在民國60年10月間，由農發會、農林廳輔導，並經農會、農改場技術指導，成立三灣鄉果樹專業農場產銷共同經營研究班，共同研商三灣梨的栽培、管理、施肥、採收等方法，提高品質與產量，其果實多半在5月至7月成熟採收上市，每個果粒重在4~6兩左右最好，果肉細、糖分高，品質與風味皆好。

參加共同運銷實施分級包裝

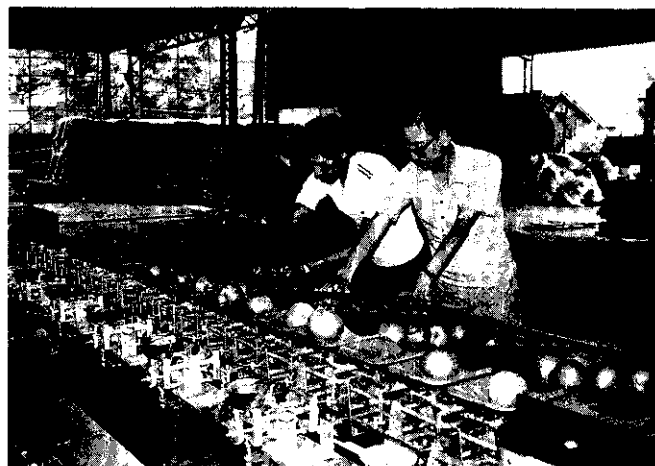
為避免中間商人剝削，促進產品商品化，由鄉農會與新竹青果運銷合作社兩單位，實施分級包裝共同運銷，調節供貨量，由於梨農管理適宜，年產500萬公斤以上，為梨農增加不少經濟收益。所以，沿著頭南公路、中豐公路往上走，舉目望去，三灣鄉的山坡地到處可見翠綠的「三灣冬梨」，令人垂涎三尺。

秋分前後用人工方法使落葉

三灣冬梨的栽植是採用插枝與播種兩種，在育苗圃裏栽種烏梨，1年後接橫山梨的枝幹，再隔1年以每株間隔25~30公分的距離種植在山坡地上，坡度以10~20度為宜，超過30度應設階層，以利水土保持。



每公頃冬梨收益高達一百萬元



三灣冬梨以機械化分級包裝情形

捲揚式 溫室

- 通風順暢，
避免室內高溫及連作障害。
- 本公司設計 監造

流滴®透明耐候膠布

- 具有防塵、防霧，
耐候性強並有流滴效果，
是農業專用塑膠布。
- 流滴為本公司之註冊商標，
請消費者認明，
並請同業勿予仿冒。



玉和實業股份有限公司

台北市南京東路一段102號6F

電話：(02) 5371138

傳真：(02) 5626069

紅泥®耐候塑膠布

- 耐候性強，
久曝日照，不易老化。
- 並經中、美、比、加、印、
英、澳、韓、法等國專利。
- 適用於沼氣槽、水耕、
菇舍、養殖池及其他水利、
建築、防水工程。

其他農業資材

- 遮光網，白、青網，溫室配
件。

每年9月中旬~10月初的秋分前後，以手工或藥劑使果樹落葉，一般使用五氯酚鈉300倍液加石灰硫磺合劑300倍液之混合劑均勻噴射枝、葉及幹，2~3天後樹葉由黃轉黑開始落葉，5~6天後完全落光，然後以夏油乳劑70~90倍液加50%馬拉松乳劑800~1,000倍液噴射枝幹，防止有殼及無殼類介殼蟲、紅蜘蛛和蚜蟲等。

鮮食好吃又具療效

每年5~7月是三灣冬梨的盛產期，梨肉含水量多，爽脆清甜，鮮食可生津止渴，清理胃腸積熱；若常覺口乾舌燥、眼睛紅腫、喉積燥痰及胸口鬱悶不適，可絞汁或切片拌些食鹽食用，即有清解之效。

另在食療上亦是治咳祛痰良品，若咳嗽多日，喉嚨積痰不出，用刀削頂部約1/4處，成一蓋形，再挖去部份果肉及核化，塞入川貝粉1錢，並加入少許冰糖，重行蓋上，隔水煮燉，梨肉與汁同食可止咳。

機械化分級提高品質

近年來三灣地區果農，由於栽植三灣冬梨面積擴大，為尋求產銷突破的方法，目前已啓用進口重量分級機，可以減少人工分級的錯誤，確保品質，使三灣冬梨產銷邁向新的里程。

一部重量分級包裝機，每小時平均可以操作7,500個冬梨，三灣鄉農會辦理多梨共同運銷，平均每天約500箱（1萬公斤），只要用兩部重量分級包裝機，即可從容作業，節省了不少人力與經費。



三灣冬梨成熟採收上市

MELOBAC® 新型第三代微生物

メロバック 水性微生物

特級 **農神**-M

(磷·鉀·鎂吸收促進劑)

審定商標第00361933號

歡迎研究班來函索取目錄及微生物技術指導手冊

神農行

農友信箱台中郵政2374號 電話：(04)2528288

台中市西區昇平街22巷3號

● 梅雨季節花卉、苦瓜請用農神800倍噴施
※ 相信農神，它會使您更滿意！

一年之計在“農神”
用過的農友都說“好”
向高品質、高產量挑戰
請用“農神”有效！！

※ 另有水產繁殖專用微生物，歡迎洽詢
微生物技術指導員簡富裕
※ 誠徵各鄉鎮農藥店