極易缺乏有機質，應多加補充。

採收貯運和利用

文旦一般在3～4月開花結果，到8月下旬可以開始採收；根據一般果農經驗，均認爲在「白露」（9月8日）前後10天採收，成熟度最適當，經2～3周貯藏，水分蒸散減少，肉質柔美，糖度增高，品質特佳。但果農爲了配合中秋節銷售，通常在8月底9月初採收，貯藏一周後於節前在市場推出。

文旦柚的採收宜在晴天等露水乾後進行，應帶手套用圓頭果剪小心剪平果梗，避免碰傷果實引起腐爛。採收的果實輕放在有墊紙的容器中，如不立即銷售，可放置在陰涼通風的地方，文旦相當耐貯藏，可一直供應到11月上旬，麻豆鎭果農將完整無傷的果實，以清潔的甕貯藏，在密封的狀態下，可以保留到農曆新年，此時果肉都軟化成漿液，掏出食用，具有特殊的風味。

目前文旦主要產區，農政單住均積極輔導共同運銷，果農的產品集貨後，在良好的設備下清洗、選果、分級、秤量、貼標籤、裝箱或精緻小包裝，共同運至市場銷售，不但降低運銷成本，也可保証品質，便於選購，得到更好的售價，提高農友利潤。

文旦柚以果肉供食用爲主，另外果皮也可供製蜜餞和提煉精油。食用法可先將果柄基部切去1～2公分，再將果皮間隔縱切6～8刀，剝去果皮和絨層，取出果瓣，再分開食用。

表2

單株年產量（公斤）	三要素用量(公克)			台肥5號複合肥料用量(公克)
	氮素	磷酐	氧化鉀	
20	300	150	225	1,875
40	500	250	375	3,125
60	600	300	450	3,750
90	800	400	600	5,000

台東文旦受歡迎



今年開始，能貼上自產地品牌的標籤，劉興杜農友滿懷信心與高興。

〝台東文旦〞今年首次在台北、高雄上市，就受到消費大衆的歡迎；這種自創品牌的作法，不但合乎現代經營理念，尤其帶給台東農友無比信心！

住在東河鄉北源村42鄰5號的劉興杜農友，他是於民國67年自嘉義縣番路鄉遷居來此，劉農友覺得落脚的地方，不論氣候、溫度和他熟悉的麻豆產區很相似，於是就開始自麻豆購置幼苗回來種植或嫁接，如今，他已擁有12公頃的文旦柚園，他對自己種出來的柚子頗有信心，但過去每年出售文旦時，廠商要求他貼上他地標籤，爲了賣個好價錢，他也只好接受，但內心著實委曲。

今年，他的文旦柚能夠以眞實面目供應市場，他覺得很高興，尤其台東縣農會在農委會、農林廳的經費補助下，委託青年商店，在台北的相關超級市場，選30～40個據點促銷，他相信他和鄰居朋友種的文旦柚不會「漏氣」。

〝台東文旦〞產區，90%種在東河鄉的泰源村、北源村和尙德村，其他的則散佈在池上鄉的復興村和福文村。種植面積，包括新植和已結果者，約100公頃，年產量130公頓左右。

〝台東文旦〞甜度在10.5左右，是符合消費大衆口味的好水果。（文圖：溫秀嬌）