

再創葡萄產業的春天 系列③

如何克服 葡萄的產銷問題？

農林廳農經科／林偉煜



新社地區的溫室葡萄園，
以加溫設施生產溫室葡萄。
(黃士元／攝)

去年的6月，葡萄果農曾抗議烈酒進口，擔心生計受到影響，而至公賣局陳情，希望政府能有限制的開放烈酒，不要忽視農民權益。

台灣葡萄酒在消費者心目中，並不如洋酒「好」，一旦洋酒充斥市面，消費者在舶來品「讚」的觀

念下，當會影響國產葡萄酒的銷路，進而影響釀酒葡萄的收購數量，農家連帶受到滯銷的命運，難怪葡萄農家要陳情。為讓大家瞭解台灣葡萄產業狀況，本文擬對葡萄產、銷與面臨問題，作一簡要分析，以供大家參考。

葡萄生產情形

(一)生長習性：

生產高品質葡萄，溫度是一項重要的因素，據專家指出，世界上栽培最成功的區域，以在南北緯 $34^{\circ}\sim 49^{\circ}$ 之間。生長季節以夏季長，溫暖至炎熱、乾燥為佳，冬季則需冷涼。

(二)葡萄品種與栽培情形

1.品種：可區分為歐洲系統（VINIFERA 系統）具有品質高，低休眠性，罹病率高特性。美洲系統（LABRUSCA 系統）和歐美雜交系統，此二者具樹勢強健，休眠性高，但品質稍差。

美洲系統葡萄抗病性強，適合本省氣候，但因品質差，所以台灣葡萄產業之發展以歐美雜交品種為主，然果實品質改良成果稍嫌不顯著。目前技術專家已朝向歐洲系統試種。

2.栽培情形：葡萄栽培史幾與人類歷史樣悠久，中國葡萄在漢武帝時期由張騫從西域攜入種子，故中國早期栽培與歐洲葡萄紀錄是西元1684年清康熙時代，所栽培的為歐洲品種。日據時代引入美洲系統與雜交品種，並作經濟栽培與推廣，最盛時期為民國30年栽培面積27.55公頃。

(1)釀酒葡萄：光復後菸酒公賣局為生產葡萄酒，自42年開始，鼓勵農家種植奈加拉，主要推廣地區為新竹、苗栗、后里一帶，作為生產白

葡萄酒用，貝利 A 則作為生產紅葡萄酒。民國46年正式和葡萄農家訂定契約收購，當時收購量為86公噸，至民國56年，增為1091公噸，增加達11.75倍。其後改金香作為生產白葡萄酒之用，紅葡萄酒則改為黑后，栽培地區則移至中部地區的后里、新社、二林等地。民國74年收購量達最高峰為30970公噸，為民國46年的362倍，其中94%為金香及奈加拉種，后里及其他佔6%。民國74年收購經費約7億8千萬，也就是平均每公斤收購價格為25.17元，其中金香及奈加拉種每公斤約24.66元，黑后則33.58元。

(2)鮮食葡萄：以巨峰及義大利種為主，占本省葡萄種植總面積的62%左右。

巨峰主產縣為彰化縣，約有1176公頃，其次為台中縣771公頃，再次為苗栗縣。

鮮食葡萄以彰化縣生產期較早，溪湖鎮約在6月中旬進入盛產期，大村鄉及員林鎮則約在7月方進入盛產期，7月以後，台中縣的東勢、苗栗的卓蘭、南投的信義才陸續上市。6月中旬上市的鮮食葡萄因當時夏季水果尚未大量上市，種類也不多，故可賣到好價格。目前巨峰產地每公斤價格約在30~40元左右，市價約有70~80元。至於7月以後因各地巨峰葡萄相繼上市，同時夏季水果加入競銷，葡萄價格因而會下跌。

除了深紫色的巨峰葡萄外，尚 →

小啓：41卷9期
15頁介紹吳清進
農友採用芒果樹
覆蓋式處理的田
間經驗，吳清進
農友地址在台南
縣玉井鄉中正村
114號之一。可
直接與吳農友連
絡。

→ 有一種供鮮食的義大利葡萄，果粒和巨峰同大小，但呈橢圓形，成熟時為黃白色。目前本省義大利品種的種植面積約有276公頃左右，主產地在台中縣的東勢與石岡兩個鄉鎮。

3.台灣歷年種植面積變遷：在日據時期主產地為台北縣，光復後因栽培技術進步，考量影響葡萄生育主要因素之氣候與土壤及引進品種之關係，生產地區逐漸移至苗栗以南，彰化以北等縣生產。目前以彰化縣占52%，其次為台中縣占32%，苗栗縣占9%。民國44年全省葡萄的收穫面積約有20公頃，經前農復會、公賣局引進品種，確定栽培目標後，於民國47年，收穫面積一躍為130公頃，在民國50年已登上201公頃，其後引進主鮮食品種，栽培面積更形增加，至民國60年收穫突破1200公頃大關，目前已達4600公頃之多，為民國44年的230倍，35年間成長之快速，令人刮目相看。葡萄種植面積在果樹類中，小於香蕉、鳳梨、椪柑、桶柑、柳橙、龍眼、芒果、檳榔、番石榴、蓮霧、李、梅、荔枝、梨、番荔枝，但產值卻僅次於檳榔、梨，而排名第三位，可說是一種高經濟果樹。

78年期生產成本與收益

茲分別以鮮食用之巨峰及釀酒用之金香、黑后說明：

(一)巨峰葡萄：每公頃生產成本為50萬3千元，其中以人工費20萬9千元

(42%)為最多，其次為農藥費6萬3千元(13%)，再之為材料費5萬9千元(12%)，每公頃生產24489公斤，平均每公斤成本為20.54元。每公頃耗費369工作天。粗收益為58萬2千元，扣掉成本，則淨益為8萬元，投資報酬率為16%，也就是投資100元，可獲取16元的淨益。

(二)金香葡萄：每公頃成本為36萬2千元，其中以人工費14萬元(39%)為最多，其次為農藥費5萬餘元(14%)，再次為機工費2萬元(5%)。每公頃生產量為23947公斤，平均每公斤成本為15.10元，每公頃須耗費247工作天。粗收益為62萬餘元，扣除成本，淨益為25萬9千元，投資報酬率為72%，也就是投資100元，可獲取72元的淨益。

(三)黑后葡萄：每公頃成本為47萬3千元，其中以人工費18萬3千餘元(39%)為最多，其次為農藥費6萬3千餘元(13%)，再次為機工費2萬8千餘元(6%)。每公頃生產量為24764公斤，平均每公斤成本為19.1元，每公頃須耗費319工作天。粗收益為75萬1千餘元，扣除成本，淨益為27萬9千元，投資報酬率為56%，也就是投資100元，可獲取56元的淨益。

(四)異同比較：

- 1.不論鮮食或釀酒用葡萄均是一項須要勞力集約的生產事業。
- 2.收穫量約略相同，在2萬4千公斤左右。

本省的鮮食巨峰葡萄，皆採用套袋生產。(黃貴豪/攝)



3.台灣因夏季潮濕，故農藥費支出占成本的13%左右。

4.78年因莎拉颱風影響彰化地區巨峰葡萄生產，故產量較低，同時因品質關係，單價亦降低，故淨益銳減。

5.釀酒葡萄之金香、黑后，78年度因氣候良好，豐收，已超過製作收購量，故僅生產一次，因而生產成本較前年生產兩次之成本劇減，加以品質佳，故78年釀酒葡萄之淨益較77年期大大提高，投資報酬率亦為之提升。

葡萄價格分析（巨峰品種）

1.葡萄一年可2—3次收穫，期間因氣候與產期因素影響，使價格呈季節變動。茲以Michaely 指數測定68年至78年葡萄產地價格之波動情形，得 Michaely 指數22.96，屬於價格極度不穩定之農產品。

2.依據76年至78年資料，都市零售價格約為產地價格的2.18倍，2.3倍及2.5倍，差距逐年增加。葡萄雖為易腐損的水果，但因其流過程簡單，即產地、批發與零售三階段，然產地，消費地價格相差如此大的運銷價距，顯示運銷過程中有些值得探討改善的地方。

3.葡萄產地價格季節指數；茲以71年至78年近8年資料計算分析，以月別平均法求取季節指數，發現僅1、2、7和12等四個月之季節指數低於平均值，餘均高於平均值，分析原因如下：

(1)季節指數分析可看出有兩個高峰期，各在5月與10月，此正與葡萄二收之季節生產特性有關。非生產期價格高，當逐漸接近盛產期，價格漸減。

(2)6月至7月為葡萄採收盛期，同時其他夏季水果亦充斥市面，11月至翌年2月為二期葡萄盛產期，加以柑桔類等冬季水果亦上市，因此價格低。

葡萄進出口情形

1.進口情形：民國68年鮮葡萄進口約762公噸，71年增為3212公噸，因該年省產葡萄歉收。其後漸減，然民國74年起進口量又增加，至78年進口量達14048公噸（約占國內鮮食葡萄產量的四分之一）價值4億3千餘萬元，主要進口國為美國。平均一公斤價值30.71元。

至於葡萄乾（散裝、盒裝）計有4571公噸，價值1億6千餘萬元，主要進口國為美國，其他非洲國家和澳大利亞，合計進口葡萄總價值達6億元台幣。民國78年各月鮮葡萄進口情形，主要在9至12月。

由此可知，台灣一收葡萄季節期，進口葡萄趨於零，然二收期進口量似嫌多了一點。

2.出口情形：鮮食葡萄民國75年出口量為298公噸，金額為3千餘萬元，逐年增至78年的501公噸，金額為4千8百餘萬元，主要輸往日本及加拿大等國。至於葡萄乾之出口，數量極微。

民國78年金香葡萄種植面積在20公頃以上之鄉鎮（合計占93%）

鄉鎮市別	種植面積 (公頃)	鄉鎮市別	種植面積 (公頃)
通霄鎮	23	埤頭鄉	35
后里鄉	134	芳苑鄉	38
外埔鄉	190	大城鄉	21
溪湖鎮	30	竹塘鄉	92
二林鎮	878	合計	1526
埔鹽鄉	85		

資料來源：省農林廳農情報告資料

民國78年黑后葡萄種植鄉鎮表

鄉鎮市別	種植面積 (公頃)	鄉鎮市別	種植面積 (公頃)
通霄鎮	12	二林鎮	29
新社鄉	7	水里鄉	12
外埔鄉	47	合計	107

資料來源：同上表

民國78年巨峰葡萄種植面積在30公頃以上的主要鄉鎮（合計占92%）

鄉鎮市別	種植面積 (公頃)	鄉鎮市別	種植面積 (公頃)
卓蘭鎮	372	溪湖鎮	485
豐原市	49	大村鄉	458
東勢鎮	149	埔心鄉	128
新社鄉	510	信義鄉	176
吳林鎮	39	合計	2376

資料來源：同上表

面臨問題

1. 鮮食巨峰葡萄產地價格經以農民所得物價指數（青果類）平減後，實質價格由民國69年的38.49元遞減至78年的20.5元，顯示葡萄價格因面積增加與受進口葡萄或多或少影響，若無產期調節之措施，今後價格之上漲可能性似很小。
2. 葡萄生產成本中，以人工費占40%左右，今後如何研究改良葡萄生產管理技術與省工栽培，以因應今日農村勞力缺乏和工資昂貴情形，實為當務之急。
3. 葡萄生產盛期之夏季，高溫多雨和颱風，影響果實品質，並增加農友防治費用。如果葡萄屆成熟時，遇間歇性豪雨，再經陽光照射，常發生「晚腐病」現象，影響農民收成。
4. 洋酒如開放進口，對今後國產葡萄酒之銷售會造成相當程度的影響，將使釀酒葡萄農家生產遭受滯銷。
5. 市售葡萄果汁，絕大多數是進口濃縮果汁加工稀釋而成，民國78年進口各類葡萄汁計有1568公噸，金額達4千2百餘萬元。
6. 據專家表示，世界知名酒廠，葡萄採收1—2小時即送至酒廠處理，反觀國內，採收至交貨時間過長，使品質劣化。
7. 單位面積產量過高，結果量過多，影響品質至鉅。在產酒的知名

國家中，一般每公頃生產量約在12,000~20,000公斤之間，它是依土力，光合作用能力作為取捨標準。

結論與建議

晶瑩剔透鮮美的葡萄是今日果農的高經濟作物，多年來經農家與園藝專家努力，品質與產量均有相當大的成就。然不可否認的，台灣的葡萄事業，亦因外在或內在不利因素而面臨如何克服與再創新面貌的時候了。

台灣鮮食葡萄占大部分，國內消費外，少部分外銷，除非外銷市場能逐年增長，否則不宜再擴增面積。同時為提高品質應研究產期調節，避開多雨水的夏季來生產，並改進目前產銷通路，以維生產者與消費者的福利。

國產葡萄酒品質的改善，唯有加速優良品種選拔並控制原料品質，如此才能抵擋得住洋酒的競銷。

「葡萄美酒玉光杯……」淒壯的唐詩中，描繪古人已能製出玉液瓊漿，何況今日科技之進步，民間資金，人才之多，如能參考法國等先進產酒國家，考慮讓民間參與製酒，或許能生產出世界級的名酒來呢！是時台灣葡萄事業榮景指日可待。



外銷日本的鮮食巨峰葡萄小盒裝(黃貴豪/攝)

