

果桑的產期調節

蠶蜂業改良場 / 林進財、劉增城、陳運造



成園果桑



盆栽果桑



桑果營養又好吃

栽桑的最大目的，本來是養蠶取繭繅絲織綢。不過，經過先民們不斷嚐試之後，現在已知桑芽、桑葉、桑枝、桑皮、桑果，甚至在其樹上寄生的桑耳、桑癭和桑寄生等

，供生食或加工利用，當藥材或工藝用，對人體營養、保健以及日常生活都有很大功效，用途甚廣。最近政府推動休閒農業，各地盛行觀光果園，以採果為主的果桑，也已成爲其新興果樹之一，逐漸受到重視。

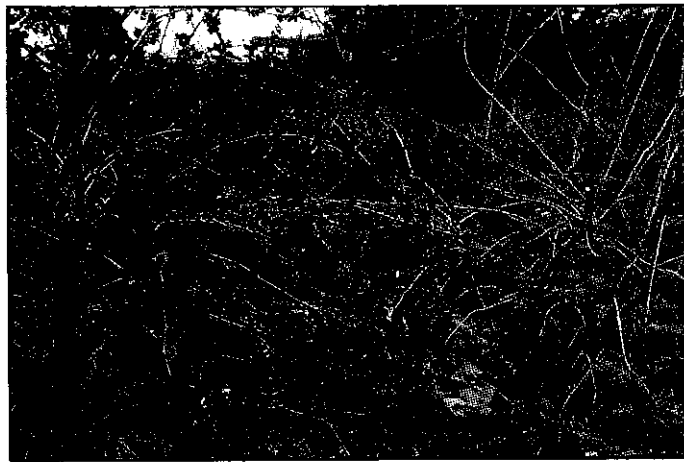
美味桑果，對人體健康有益

桑果，俗稱桑椹，是一種聚合果，一般在1月間開花結實，剛開始時都呈淡綠色，隨著成長而慢慢轉紅，到3~4月間成熟時則爲紫紅色。不僅味道稍帶酸味，十分鮮美，而且富含維生素、胡蘿蔔素、葡萄糖、蘋果酸、鞣酸等營養成分，可生吃，也可製成各種加工食品。根據中藥大辭典記載，它還具有明目、聰耳、利五臟、治關節痛、止咳化痰等藥效。如果經常食用，對身體健康裨益甚大。

雖然會開雌花的桑樹，都會結果，但以採果為目的時，必須選擇實大、數量多而且味道好的品種。蠶蜂場經多年試驗研究篩選改良的推廣品種來說，果粒長約3公分，寬達2公分，並含維生素B1 0.03mg，B2 0.06mg，C 32mg，糖度4—6Brix，果糖0.5%，葡萄糖0.5%。且於春天栽植後翌年即可結果，3~4年成園，單株可採鮮果40公斤以上。如果盆栽，一年後即可結實纍纍。

產期調節，農民及消費者皆有利

果桑栽培，尤其是果桑觀光果園經營，目前最大的問題是在其果實成熟期太過一致，自然條件下，常集中清明節左右成熟，產期極短，且果實又不耐久藏。蠶蜂場為改善這項缺失，近年來試用人為方法控制其生育，以調節收穫期，使農民及消費者互蒙其利。經試驗結果後發現：於9至12月間，分區分期利用49%氰滿素(cyanamide) 20倍稀釋液或20%氰氨基化鈣(calcium cyanamide)懸浮液(俗稱烏肥)當催芽



果桑產期調節與對照

劑，均勻噴施於整株枝葉上，噴施前後1日園地加以灌水，即可達到催芽的效果。而在催芽之後2~3個，桑椹即成熟。9~10月間催芽處理者，在採收後，於2~3月間會再開花，結出比自然產期晚的果實。經過如此處理，即可使果桑園的果桑成熟期錯開，延長利用期間。

兩種催芽劑：20倍49%氰滿素和20%氰氨基化鈣的調配方法，前者可在20公升噴霧農具加水16,000cc和800cc49%氰滿素，充分混合即可；而後者則要把粉狀的氰氨基化鈣先倒入4倍量的水中(40°C溫水)，充分攪拌，密封靜置24小時後，再以砂布過濾取出澄清液供用。調製好的催芽劑，再加入0.01~0.02%的展著劑便可施用。

調製藥劑，注意事項

應用果桑產期調節的技術，可達到錯開產期，延長觀光採果和加工利用期間，既增進農民收益，又使消費者經常可享用鮮美的桑果，確實是一項突破。不過，由於49%氰滿素及氰氨基化鈣都帶有低毒性，所以調製時應注意不可吸入體內或接觸皮膚，調製或噴施時必須戴手套及口罩，在無風時進行。調製和噴施後24小時內也不可飲酒，以免造成心跳加快，呼吸急促等不良反應。 🐝