

果樹，而非一味自外國引進。張清勤的研究生涯在這裏轉了一個彎，從田間栽培進入培育新品種的領域。面臨外銷鳳梨罐頭衰退，發展鮮食用鳳梨成爲新方向。

製灌用和鮮食用的鳳梨有什麼不同呢？張清勤說，製罐用的鳳梨，果實大小一致，呈圓筒狀，產量高，對風味肉質要求不高；而鮮食用的鳳梨，果實不一定要大，甜度高，肉質細緻，要有鳳梨特有的風味，例如去年推出的冬蜜鳳梨，就有濃郁的鳳梨香味，今年的甜蜜蜜鳳梨，肉質細嫩，滋味香甜，甚至有人說吃起來像是芒果！

除了果品品質的要求外，鳳梨新品種的培育還注重田間管理的方便性。管理鳳梨田最大的夢魘，就是來來往往穿梭在長滿刺的鳳梨葉間。因此，這也是新品種選拔的性狀偏重無刺葉片的原因。至於台農16號在栽培管理上要注意那些地方？張清勤表示，這個新品種抗旱力較差，要注意防曬措施。

結語

距最初提倡新品種培育的年代，忽焉已過20年，受惠的是現在台灣農業和消費者大眾。屬於本土性的水果品種，將是GATT開放後，具有競爭優勢的農產品。台灣的消費者嗜食甜味，普遍不能接受酸味偏高的鮮食鳳梨，這項偏好性也使發展出新品種的鮮食鳳梨，具有發展潛力。

隨著張清勤走在鳳梨田裏，聽著新品種育成的經過，不禁讓我想到古人說教育是百年樹人的工作，和品種改良的工作相較，後者是一點也不遑多讓！



歡迎

農漁村青年參加 中短期 農業專業訓練

／農林廳

爲 培育優秀農業繼承人，提高農村青年營農層次，委託各試驗改良場所及相關之農學院校辦理農村青年中短期農業專業訓練，本（八十五）年度預定辦理一個月、兩週、一週期訓練共六十班，每班三十人，合計招訓一千八百人。

本項訓練辦理之類別有花卉、家禽、畜牧、蔬菜、果樹、農產加工水產養殖、茶業、蜂業等，謹將報名相關注意事項分述如下：

一、報名日期：自即日起至八十四年八月三十一日截止。

二、報名地點：鄉鎮市地區農（漁）會推廣股。

三、報名資格：

(一)家庭農場從事農業之農村青年或農學、水產院校畢業生。

(二)十八歲至四十足歲之農漁村青年。

四、訓練費用：受訓學員訓練期間，學雜費、膳宿費以及教材、實習材料費由政府負擔，往返交通費由學員自行負擔。（唯參加庭園設計、豬隻人工授精、花卉利用班者因實習材料費較高需負擔部份經費，詳情洽農會推廣股。）

農漁村青年如有意留村從農者，歡迎踴躍報名參加，詳情請洽農漁會推廣股。

