

南投市內轆番茄，香甜可口

/張瑞卿

內轆地段屬南投至省府公路兩邊，過去一向以栽培水稻為主，農民收益偏低，爲了改善農民農業經營邁向精緻化，提高收益，農會在東閔路邊設立番茄產銷班，輔導農業結合觀光，公家免費提供40個零售攤位給農民使用，使生產者可在路邊直銷，增加農民收益。

民國77年成立產銷班

自民國77年起，南投市公所及南投市農會在內轆地區計畫「農地利用綜合規劃」輔導農民栽培番茄，組織產銷經營班，班員44名，栽培面積12公頃。

內轆番茄產銷班長曾福次說：該地區土壤屬沖積土，質地疏鬆，適合種植番茄，目前栽培品種爲「亞蔬四號」「農友雙福」及「農友301」爲主。番茄於10月定植後兩個半月即可採收，收穫期自11月至翌年4月。產銷班對栽培、施肥、摘心、摘芽均用心經營。「亞蔬四號」及俗稱「黑頭仔」番茄有獨特風味，頗受消費者喜愛，今年初價格3~4斤100元，並不比市場便宜；顧客之所以願意採購是該地區土壤、氣候，十分適合種植番茄，生產之果實味道，明顯比其他產區甜美。

歡迎到產地參觀選購

南投市農會人員表示，番茄屬茄科，原產南美洲等地，在有史以前就隨同印第安人的遷移，由安地斯高原傳到中美洲和墨西哥。至公元15年傳到義大利作爲觀賞用，直到19世紀初番茄才被發展成爲生食和加工用的經濟栽培作物。

台灣在1895年由日本引進栽培，日據時代台灣的番茄種子要向日本索取郵寄來，在1909至1911年各地試驗所進行試種推廣成爲經濟栽培作物。現在亞洲蔬菜中心研究成功不須支柱之番茄，並進步到迷你小粒生吃的品種等，在市面上出售。

番茄可以生食，可以加工爲番茄汁作飲料，工廠與農民有契約栽培。也可以作菜，番茄炒蛋加蔥珠，色、香、味俱全，非常可口，而且又有營養。

今年1、2月，正值盛產期，又逢年節假期多，內轆產地在公路邊好停車，所以過路客都會暫停車下來採購；產銷班打出「內轆番茄品牌」6公斤紙箱裝，美觀且攜帶方便。

前來的顧客，除了購買番茄外，還可帶小孩參觀番茄園！享受新鮮水果及田園之樂。

