

# 酪梨品嚐會， 十道佳餚登場



十道酪梨佳餚，美味可口



黃場長主持品嚐會



產銷班員太太做菜之餘，高歌一曲



產銷班的太太們不但歌唱得好，舞蹈得更棒

## 台南區農業改良場與大內鄉農會 共同舉辦酪梨品嚐會

台南區農業改良場新化分場主任 / 方新政

台南場為宣導少量多樣化農特產品，於87年12月3日在大內鄉果樹產銷班第三班集貨場與大內鄉農會共同舉辦酪梨品嚐會，由黃場長山內博士主持，農林廳植保科陳科長漢洋與農民輔導科許科長漢卿也蒞臨指導。陳科長強調水果品牌「吉園圃」標章之重要性及對酪梨根腐病的重視；在現場，許科長對大內鄉果樹產銷班興建之集貨場讚許有加。

黃場長在會中指出，酪梨營養價值高，原產於中南美洲，它適宜生長在熱帶及亞熱帶地區，也正適合在台灣栽培。目前本省栽培面積大約500多公頃，過去不甚受重視，栽培較粗放，因此產量、品質均不甚理想。近年來農林廳為因應世界貿易自由化之衝擊，特別將它列入少量多樣化農特產品加以輔導；為要讓消費者對酪梨有所認識，台南場特別編印酪梨栽培與食譜利用，有意者可向台南場推廣中心索取，以生食為佳，有益身體健康。

品嚐會當天上午，台南場為要穩定區內酪梨生產、提高品質，也特別邀請省農試所、嘉義分所、嘉義技術學院及本場等有關學者專家到產銷班班長葉恩郎先生之果園進行瞭解酪梨果園栽培管理狀況，希望集思廣意，對當地酪梨之栽培有所幫助



農林廳陳漢洋科長（左）許漢卿科長（右）致詞，分別表示，要建立品牌信譽及集貨場包裝運銷功能



酪梨簡易食譜放在包裝盒中，供消費者參考



酪梨品牌「幸福牌」笑謎謎



專家們談論酪梨之栽培

。葉班長栽種之酪梨已有20多年之樹齡，有陸續枯死的現象，經專家們會勘結果，初步認為主要是根腐病所引起，其病原菌是土棲性，是一種土壤傳播性病害，為害樹幹基部及根系，幼苗及老樹均會被感染，因本省夏季經常連續性下雨，排水如不良，得病會很嚴重。專家們正在研商防止對策，期望能有效抑制蔓延。

