

# 網室木瓜的故鄉——杉林鄉

木瓜風味獨特、深受歡迎！

文圖 / 文興

杉林鄉位於高雄縣東北方，四面環山，颱風不易侵襲，水源充足，排水性強，土壤肥沃，年平均溫度於攝氏27度至29度之間，非常適合木瓜栽培。鄉內網室木瓜栽培結合「生物防治」在杉林鄉農會

張萬明總幹事鼓勵及指導下，生產高品質、安全、衛生之蔬果，讓更多消費大眾享受來自網室木瓜之故鄉——杉林鄉獨特風味。

據杉林鄉農會推廣股人員指出，鄉內



杉林鄉的瓜農以栽培「台農2號」木瓜為主，其果肉紅潤多汁，氣味渾厚，廣受消費市場歡迎

種植的木瓜是「台農二號」，其生育強健、大小適中、表皮濃綠、果肉紅潤多汁、氣味渾厚，近年來在消費市場已佔有一席之地。

另外，農會推廣股人員也表示，在早期杉林鄉農友採露天

方式種植木瓜，後因毒素病發生嚴重，影響木瓜產值。有鑑於此，杉林鄉農會大力推廣簡易網室栽培木瓜，以減少毒素病。但由於在網室內仍須做病蟲害之防治，於高溫、不通風下噴灑農藥，對農友們造成嚴重傷害之現象，據此考量，農會特於民



木瓜產銷班的班員辛勤栽種的木瓜結果纍纍



杉林鄉農會輔導農友以網室栽培木瓜，可避免蚜蟲侵入傳染毒素病

國84年逕洽台灣省蠶蜂業改良場大力推廣生物草蛉防治病蟲害，經過二年來的努力，已讓消費者吃得安心，並對農友本身有所保障降低防治成本，在此種種有利條件下，使得農會木瓜產銷班已陸續申請農委會中部辦事處核發農產品安全用藥證書，產品開始使用「吉園圃」標章。

值得重視的地方是當杉林鄉的木瓜成熟採收時，農會便會到台北市的果菜拍賣市場大力促銷宣傳當地的木瓜，並尋求農政機關的協助，杉林鄉生產的「台農二號」木瓜，除了本身的條件優良外，再加上鄉農會極力促銷，迅速在台北市的果菜拍賣市場建立商譽，每次拍賣木瓜，都以杉林鄉為優先考量，因其品質佳、價格好，為果農帶來可觀的收入。

杉林鄉農會推廣股人員也表示，木瓜除鮮果生食或製果汁外，還可作飼料、加工醃漬或製蜜餞。其果實含果酸極少，維他命比西瓜、香蕉多3倍，維他命C比西瓜多70倍，其營養之高，為水果中之上品，但含熱量甚低，是最佳減肥水果。木

瓜的乳汁含木瓜醇（木瓜酶），入胃能分解蛋白質酵素，加強消化作用，在藥用上共有14種治病功效。另亦可作肉類軟化劑，含強韌纖維不易煮爛的肉類，切幾片木瓜同煮或浸在木瓜酵素中再煮，可迅速煮爛。作化妝品敷塗臉部有消除黑斑、雀斑、美化肌膚的功效。而依民間經驗，婦女產後乳汁不足，可用木瓜加草魚片煮湯食用，有增加乳汁分泌之效。胃腸病患者，每餐後有積食不化現象，烹飪時加未成熟木瓜少許，食後可助消化治潰瘍。外傷用生木瓜連皮磨成漿狀，敷在傷口，即易癒合。木瓜係採自未成熟果實，以刀劃割果皮，每隔2~3公分縱劃一刀，即流出白色乳液，收集乳汁後用鋁盤曬乾，即成粗製品。木瓜採漿後仍可留在樹上至成熟採收，只是外觀不美而已。

農友日後栽培木瓜可利用選擇優良品種調節產期、改進木瓜生產技術，來提昇果實產量與品質，增加農友收益，木瓜的經濟效益還算不錯，擴大推廣栽植，讓更多民衆能品嚐到營養美味的木瓜。



杉林鄉農會的木瓜產銷班以木瓜及雞肉為主料，並放入其他佐料，烹調出色、香、味俱全的木瓜雞湯