

大地震前，他們的產品銷往中、北部；「921」地震發生後至今，他們的產品已全部集中輸往北部的行口銷售。

對於我國即將加入WTO組織，許班長很憂心的說，大陸對岸的農產品，將對他們有最大的打擊，據他所了解，有許多本地的農友轉往大陸去投資農場，生產的產品，難免與本省農產品近似，而對岸工資便宜、成本較低，到時真不知如何抵抗？許班長唸書時，是商職科的學生，畢業入伍當兵回鄉，即開始務農。許班長自稱，他喜歡從農，唸書選商，是想把商學管理導入農業管理

中，另外，只要農政機關辦理新技術及新觀念的農業短期訓練，他都極力爭取參加。許班長帶領產銷班開發的「柚子參」產品，就是參加農產品加工講習引發的新觀念。許班長強調，我國有句鼓勵協助他人的一句話「送他魚吃，不如傳授他釣魚的技術」，可是，如果學到了技術，卻不去運用，豈不等於白費一番心思？！新建果樹產銷班在許班長的領導下，相信農業技術會不斷更新，班員朝向企業化經營的腳步，也將走得更踏實！

地方報導

台東區秋季盛產的大白柚香甜多汁 農改場推薦送禮食用兩相宜

/ 林國榮

台東轄區內生產的大白柚，已陸續採收上市，由於今年白柚果實生長期間雨水及日照充足，且果實採收前無下雨，土壤較乾燥，有利果實糖度累積，因此果實品質非常好，香甜多汁，送禮食用兩相宜，歡迎選購。

白柚學名為「麻豆白柚」，果肉柔軟多汁味甜，營養豐富；新鮮果肉100公克中，含水分90%，熱量低僅含32—37仟卡，粗纖維0.3—0.4公克及膳食纖

維1.2公克，富含維生素C 52—57毫克及B₁、B₂、菸鹼素等維生素，並富含鉀140毫克及其他鈉、鈣、鎂、磷、鐵、鋅等礦物質，多食可增加體內食用纖維，幫助消化、降火氣，有益健康。

消費者在選購白柚時，可選果形較扁平，果皮黃淺綠色，油肥細緻光滑，且果實用手托有沉重感，剝開後果皮薄，果肉糖度達10度以上者品質最佳。