

# 鳳梨釋迦冰受好評 果農笑開了 利用早熟落果增加利潤 斑鳩產銷班推廣有成

台東區農改場推廣中心副研究員 / 林國榮

台東縣卑南鄉美農村斑鳩釋迦產銷班果農，最近自力研發鳳梨釋迦冰淇淋，增加釋迦附加價值，以增加收益，作法頗受地方好評。

斑鳩釋迦產銷班長吳文耀說，鳳梨釋迦雖然市價一台斤高達150元左右，但因落果情形嚴重，果農獲利不像外界想像的高，其實利用成熟的鳳梨釋迦果製作冰淇淋的構想，早在3年前就形成，只是當時班員的興趣不高。今年由於颱風多，落果情形比往年嚴重，多數班員為走出困境，決定放手一搏。

吳文耀指出，最近該班員集資320萬元，在產銷班集貨場闢建了製冰工廠，由出售製冰設備的廠商指導製冰技術，班員及家政班婦女則利用農忙之餘到工廠裡學習製冰及協助將釋迦果肉去籽，一切都由果農自己動手做。

經過一個多月的嘗試，該產銷班已調配出含鳳梨釋迦果肉百分之10、20、35、50等四種不同比率的冰淇淋，最近展開試吃。由於生產的釋迦冰淇淋保證新鮮衛生，且口感綿鬆細緻，甜而不膩，冰淇淋裡還能吃到鳳梨釋迦果粒。

吳文耀指出，班員自力研發鳳梨釋迦冰淇淋，不僅解決釋迦落果後無法出售問題，也為釋迦產業多元化打下基礎，更為果農增加不少額外收入。

日前有兩輛遊覽車載著遊客前來免費品嘗釋迦冰淇淋，遊客最後還是買了四萬餘元的鳳梨釋迦果及冰淇淋回去。

吳文耀表示，該班歡迎地方民衆前往試吃，預定明年一月中旬以後，根據最受歡迎的果肉比率進行量產，未來還要結合社區特色、風景名勝，與國內旅遊業者合作，帶動當地休閒農業。

**以色列紅龍果**

以色列紅龍果學者 Prof. Yosef Mizrahi 博士及台灣紅龍果權威胡昌瑞教授至本園參觀評有品種(無刺蜜龍)生長情形

◆ 栽種技術附回郵100元向本場索取 ◆

**紅肉新品種**  
尊龍果、祥龍果、大龍果、甜龍果

**最新品種**  
蜜龍果 (無刺種甜度高)

**業務內容**

1. 紅龍果原種供應
2. 組織培養瓶苗出售
3. 可台灣接單大陸提貨

大茂種苗 安全種苗 大茂種苗 科技種苗 大茂種苗 安全種苗 大茂種苗 科技種苗