

三灣冬梨正覓第二春

文圖 / 陳朝棟

近幾年來，在市場上佔有一席之地，並享譽全台的苗栗縣三灣鄉「三灣冬梨」，現因各類新果品推出，在競爭壓力挑戰下，生產已面臨最大瓶頸和困難。三灣冬梨為挽救衰退局面，正尋找新的出路，再創風光品牌。



三灣冬梨大豐收

三灣鄉

在民國50年以前祇種水梨，當時有人認為，三灣地區不適合種植高經濟梨品，在民國51年冬，農民曾興成在內灣村與數位農友試種一千枝，當年快收成時，被颱風侵襲一掃而空。在55年以「異花

授粉」技術，在每株嫁接一支山楂作為授粉之用，終於在56年結果，令梨農十分高興，這次所結的果定為「三灣冬

梨」，開始在市面上販賣，種植面積一年比一年增加。

三灣冬梨在市場上有了自己名牌，由果農們自行運銷，到了民

國60年由農會開辦共同運銷。當時班員有16人，輔導面積只有10公頃。

民國62年新竹區改良場三灣產銷班設計了三灣梨的梅花註冊標誌，也是全國第一個在中央標準局有註冊的水果標

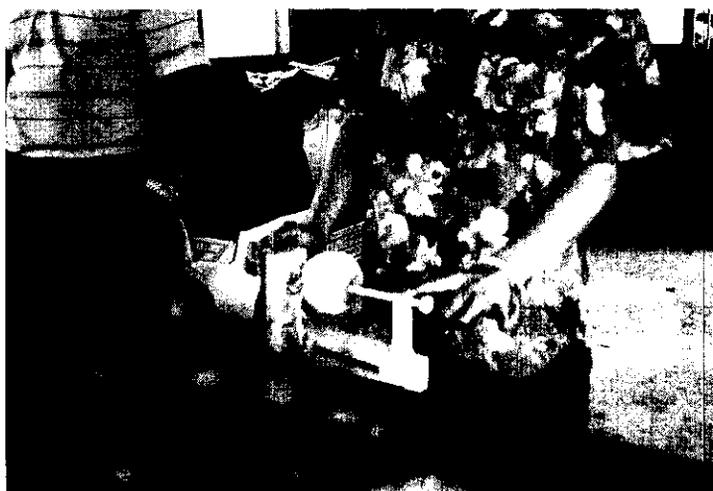


梨農曾毓添推荐三灣冬梨甜度夠、品質好



糖梨很受消費者歡迎

誌，農會就以這個標誌，在台北、桃園、中壢、高雄、台中等市場闖天下，就這樣三灣的知名度一年比一年增加，由原來數百



共同運銷外，三灣梨農也自產自銷

箱，到67年的5萬2千箱，正式掀起三灣梨的旋風。

由於三灣鄉梨農曾毓添對三灣冬梨一直努力研究改良有成果，在70年榮獲全國十大傑出農民的表揚。

而三灣冬梨在共同運銷的檢收和分級標準是以顆粒大小來分辨，從2.1台兩的三A到9台兩以上的十A為分級。目前梨農以六～十A的級數作冬梨，五A以下做糖梨。

梨農曾毓添說，果品的品質跟氣候有相當直接關係，例如有時因氣候不穩定不調和，會產生酸度。而今年氣候風調雨順，極適合三灣梨生長，所以酸度小，甜度增加。

三灣梨每年3、4月時，梨農會進行園間疏果一次，把梨果較小、較差的打掉不要，讓留在梨樹所長成的梨果，養分集中，顆粒大，有重量又有甜度。但這幾年來，梨農不再疏果，其原因是梨農為增加收益，把原疏果時，認為較小結實不良變形的這些果品，變成附加價值的糖梨。

三灣梨農表示，三灣冬梨自始至今仍受消費者的肯定，但近年來，銷路卻大不如前，因人們生活消費水準提高，以高接梨漸漸替代

了三灣冬梨。目前三灣鄉有90%的梨農在三灣冬梨樹上嫁接生產高接梨了。

三灣冬梨正遇瓶頸，開始在找第二春～製糖梨和高接梨，就是在向這方面努力。

目前冬梨售價不好，梨農因此喜歡加工製作糖梨。因三灣梨在產地售價三台斤100元，而糖梨近幾年一直賣每台斤50元，售價比冬梨好。

梨農曾毓添說，三灣鄉梨農走向高接梨是正確有「錢」途。高接梨肉質佳水份多，糖度達12度。近幾年在市場很受消費者喜愛。而三灣鄉高接梨產期在每年6～8月，正是全世界產梨期的空檔。（日本、韓國均在9～11月）有利三灣高接梨在市場競爭空間。

三灣鄉梨農很有自信的說，三灣冬梨曾在全省市場佔一席之地，享譽全台，現同是由三灣冬梨本身再嫁接生產的高接梨，相信在農改場、農會、梨農的努力研發下，一定找出很好的第二春，再創自己的特色！

