

從椰子產業

談 多元化利用

高雄區農業改良場 / 陳秀文 · 李俊文

可椰子簡稱椰子，屬棕櫚科，目前全省現有栽培面積約5,186公頃，主要分佈於屏東縣（2,125公頃）、台東縣（1,247公頃）、高雄縣（1,052公頃）及台南縣（379公頃）等縣市，其中屏東縣所栽植面積占全省總面積40.9%為最多，因此贏得『椰子的故鄉』的美譽。椰子除可大面積種植外，也可以將椰子樹作為行道美化之樹種，看起來像一條條綠色的隧道，美麗又壯觀。

依據農民的栽植經驗，每公頃可栽植椰子樹180~200棵，年產量約8萬6千餘公噸，以全省總栽植面積計算每年約可生產45萬公噸椰子，若以目前每公斤市價4元計，則總產值可達18億元。

椰子的用途除了喝椰子汁之外，例如果皮纖維、椰殼、椰肉等皆是可利用的上好材料。對於椰子消費習慣，國人在傳統上仍停留在鮮果採收後，透過零售業者或果菜集中市場之攤販，由消費者購買後自行處理，由零售業者剖開後

裝瓶、裝罐的方式，以4~6瓶（罐）計100元販售。由於椰子之外皮光滑堅實，富韌性、剖切不易，往往造成消費者處理上的困擾，



木土椰子消費型態的省思



椰子植株



估計一年要製造30萬公噸垃圾污染

進而影響購買意願，另外零售攤販只攝取椰子汁液販售，其他剩餘下來椰殼殘渣未好好回收利用，隨處丟棄在山溝、河床或路邊，前者增加垃圾處理量，後者又大量製造環保污染源，甚為可惜和不應該。想想國人的環保意識為什麼如此欠缺呢？

若以每年生產45萬公噸的椰子計算，扣除椰子汁後（比例1/3），則每年大約要製造30萬公噸垃圾污染源，確實造成環保問題上之一大隱憂，尤其我國 -

椰子產業功能利用圖



椰子產業功能利用圖

- 即將面臨加入WTO之衝擊下，對椰子產業之發展更是雪上加霜，因此如何使椰子的產業維持永續經營及發展，是國人及椰農必須重視的課題。

清涼好喝的剝殼椰子

前面談到椰子的外皮光滑堅實，纖維又富韌性、剖切不易，消費者如果將椰子整粒或整串買回家後，想喝到椰子水也得費盡一番功夫，左砍右切，才得梅花撲鼻香，因此若先行將椰子的外部纖維去掉，再經過儲藏保鮮的技術，消費者買到這種剝殼後的椰子，僅需將吸

管對著芽眼處插入，即可喝到清涼又消暑的椰子汁，比起傳統路邊攤販售的瓶裝椰子水，喝起來的那種感覺確實讓人涼透心扉。因此屏東縣內埔鄉民林達龍先生即成立達觀椰子產業文化合作社，對於發展剝殼椰子產品及椰殼殘渣所造成污染的解決方法有相當的投入與研究，且頗有佳績。消費者購買這種剝殼椰子不需費心處理即可輕易喝到清涼又消暑的椰子汁，攜帶方便又可當禮品送給親朋好友。而剩餘的椰纖殘渣，利用機械粉碎後，即可大量提供農民在農園作物上作為有機質肥料，覆蓋在果樹或園藝作物之表面，不僅防止雜草叢生，又可改善土壤物理性，或作為盆花及穴盤育苗栽培介質，可有效減少對環境的污染，美化人生。另外回收後之椰殼又再加工，提供給一般民眾或學校學童作為彩繪的素材，製作出具有創意和精緻化的工藝品及椰雕；一方面以研習方式教導民眾用椰殼製作出優質的南胡樂器，又成立演奏班，促進居民里鄰之間心靈上的和諧。並預計規劃廣闊椰林，



椰殼可作為盆花的栽培介質



廣闊椰林具生態保育的功能

整理成休閒兼生態保育的綠林綠地，教育民眾對生態的維護及保育觀念，並定期辦理椰子美食文化嘉年華會讓民眾吃出健康的人生等一系列的知識經濟活動，普受社會大眾的歡迎與肯定。

椰子多元化的利用

看到整串綠色椰子，大家一定只想喝椰子水，然後就夢遊仙境去了，可是從椰子產業利用功能圖來看椰子的產物，可利用的地方確實蠻多的，我們只是沒有更深入的去瞭解，因此筆者與屏東科技大學食品系黃卓治教授本著天助、人助、先要自助的理念，共同研提計畫，選擇具有地方特色之椰子產業為

項目，向經濟部中小企業處爭取經費的支持，以屏東縣內埔鄉老莊腳社區椰樹林立、風景秀麗的地方為據點，期望藉由社區內更多人力、物力的組織架構及專業分工的方式，把椰子多元利用的產業文化建立起來。

結語

每種產業都有它的特色，尤其椰子對於屏東縣民更帶有濃濃的地方情懷，夕陽下，漫步在南國風情的椰林大道或望著維也納森林式的椰林風光時，那種景物一定會勾起人們無限的回憶與遐思，可惜這種景象隨著政府為因應加入WTO之衝擊下有意執行廢榔的政策而即將幻滅，直叫榔農情何以堪，本構想期望結合學界、試驗改良場所及社區內中小學校的人力、物力等資源，共同推動及建立我們特有的椰子產業文化，教育民眾椰子果品也可以有多樣化之創新，藉此打破台灣傳統椰子消費型態的迷思，傳遞椰子多元利用文化訊息給民眾有更深入的瞭解，提供民眾更佳生活品質，進而創作就業機會，減少污染源，並喚醒國人對環保的重視，或許是椰子產業的一大契機。



得獎學生作品



彩繪創作藝術品