

荊桐鄉的楊桃

～加強農特產輔導 使其更具特色～

台南區農業改良場 / 方新政

楊桃是屬熱帶性水果，在台灣主要分佈在中南部地區，因品種多，各地依其風土氣候所種的品種不一，並各具特色。荊桐鄉所種的品種大都是馬來種，果色是桔紅色、果稔厚、肉質軟、纖維細、酸味低、甜度高，再配合該地區之土壤氣候條件，口感更佳，也更突顯其特色。



楊桃樹處處均能著生果實（樹幹頭部結實累累）

→ **首**先簡單介紹一下蔴桐之人文背景，「蔴桐」原本是一種樹，蔴桐花很漂亮。據說，先民來台開墾時，此地蔴桐樹叢生，擇一小巷建屋成村，而取名為「蔴桐巷」。日據時期稱為台南州蔴桐庄，光復之初改為台南縣蔴桐鄉，後因實施小縣市制，改隸為雲林縣蔴桐鄉。蔴桐鄉也因蔴桐樹之特色而得名，可惜該特色已被文明的腳步踐踏殆盡。

蔴桐鄉處於雲林縣最北方，緊接濁水溪，並與西螺、斗六、林內毗鄰，全鄉是平原，水源充裕，適宜農耕，全鄉耕作面積約3千8百多公頃，主要之農作物為水稻、大蒜及設施蔬菜等。

因當地土質佳，氣候適宜楊桃的生長，民國73年起，在政府的輔導下，開始大面積栽培，並不斷的改進栽培



黃金色的果實，稔厚多汁，垂涎欲滴



枝幹上開滿了楊桃花

技術，提升品質、品種更新，目前全鄉種植面積共約30多公頃，曾獲全省品評比賽多次冠軍，因口感佳，很受消費者的讚賞，具有特色而列入該鄉之農特產。

土質好含水量高，果實多汁口感佳

楊桃又稱五斂子，屬熱帶或亞熱帶植物，喜高溫多濕，本省北、中、南均有栽培，但成熟期略有差異，一年可開花多次，但為維護其品質及穩定產量，將產期調節為三次，分別為8~9月、10~11月、12~2月，以9月之品質最佳。

楊桃大致分為甜味種與酸味種，甜味種都以鮮食為主。蔴桐鄉種植的楊桃都是生食用之改良種，經多年的試種換新，目前的主要栽培品種為蜜絲及馬來種，

其風味、糖度及果實大小均符合消費者的需求。據台南場調查得知，其糖度平



楊桃的果實著生在主幹的較大（右邊）
著生在末枝的較小，但甜度高（左邊）



果實套袋免被病蟲害及農藥污染

均都在9度(Brix)以上，而以植株之末枝所結之果實，糖度較高。由於荊桐鄉處於濁水溪畔，土層深厚肥沃，土質好，含水性佳，本就很適合楊桃的栽培，且因常施用有機肥，使土壤之理化性得保持良好。

管理得宜 無農藥殘留之虞

種植楊桃最重要的是樹型的調整，苗木定植後成長，於主幹離地面約50公分處剪斷，促使側芽產生而牽引到水平之棚架上，如此陽光才能充足照射，果實下垂在枝葉下，可避免日曬且便利於疏果、套袋等管理工作。

楊桃較重要的果實病蟲害是炭疽病、介殼蟲、果實蠅及果實蛀蟲等。炭疽病之發生與雨水有密切關係，具有潛伏性感染，介殼蟲常發生在果蒂上，果實蛀蟲是姬捲葉蛾產卵在果實上孵化之幼蟲，孵化後隨即鑽入果實為害，果實蠅是因果實散發的香味所誘引而產卵在果實內。這些病蟲害如有必要防治，通

常是在謝花後進行，待果實長至5公分大小時疏果，除去已受害或不良的果實，然後套袋，至採收約有兩個月之久，不但可避免病蟲害的危害，對消費者而言也可放心食用，不必擔心有農藥污染之事。班長張文質先生每當朋友來訪時，隨即在果園現採，只用衛生紙擦一下，不必洗，即同賓客一同品嚐，呷免驚！

穩厚肉質軟 酸味低甜度高 以生食為主

楊桃為多水分水果，果汁清涼可口，以生食為主，但醃漬成楊桃汁更是美味，口感極佳，是夏日清涼解渴的飲料。民間傳說，楊桃具有止咳化痰、潤喉爽聲之功效，沾鹽或沾梅粉生食，可治療聲音沙啞、喉痛，又據本草綱目記載：酸甘、瀟平、無毒，主治風熱、生津止渴。

楊桃之果實含多種營養成分，依行



荊桐鄉生產之高品質楊桃

超級大南瓜

文圖 / 黃敏



台中市大坑山區大南瓜比賽，獲得冠軍的大南瓜碩大無比

台中市大坑山區舉辦大南瓜比賽，有30幾顆的大南瓜參加這項「南瓜秀」，結果市民傅明哲的大南瓜，以重達70.25公斤脫穎而出，奪得冠軍，獲獎的大南瓜無論外型與色澤，都是其他參賽的大南瓜無法倫比。

小心翼翼。

近幾年來，本省種植大南瓜的風氣興盛，主要是它具觀賞的價值，常常做饋贈禮物，或在農產品展售會場上亮相，不但搶眼，也吸引大眾的圍觀。



行政院衛生署編印之台灣地區食品營養成分資料庫記載：熱量(35Kcal)、水分(90g)、粗蛋白(0.8g)、粗脂肪(0.2g)、碳水化合物(8.6g)、粗纖維(0.4g)、膳食纖維(1.1g)、灰分(0.4)、維生素A效力(1.3RE)、維生素B₁(0.03mg)、維生素B₂(0.02mg)、菸鹼素(0.4mg)、維生素

B₆(0.01mg)、維生素C(26mg)、鈉(11mg)、鉀(100mg)、鈣(2mg)、鎂(9mg)、磷(11mg)、鐵(0.2mg)、鋅(0.3mg)。甜味楊桃不適宜醱酵製成楊桃汁，主要供為鮮食，品質較差者，果農自釀成爲「楊桃酒」，濃郁香醇，也是「酒仙」之所好。