

省產蘋果正上市！



現在正是省產蘋果的盛產期，汁多香甜又新鮮，這都是進口蘋果比不上的地方。

蘋果為溫帶果樹，本省適合在1500公尺以上的高山種植，因此省產蘋果的產地多集中在中部橫貫公路沿線，以梨山一帶為主。其栽培始於民國47年，黃金時代約在55年~65年間，當時香蕉售價僅需1元即可買到一籃，而蘋果每個最低售價就達5元，其珍貴可見一般。可是自67年開放蘋果進口後，每年蘋果的進口量約佔消費總量

梨山地區的蘋果樹結滿了紅蘋果。的8成，更因進口蘋果多為國人喜好的大型紅色五爪系蘋果，因此使省產蘋果中，黃色系俗稱“青蘋果”的“金冠”價格一落千丈，省產蘋果獨霸的局面，已不復從前，多數果園紛紛放棄經營。

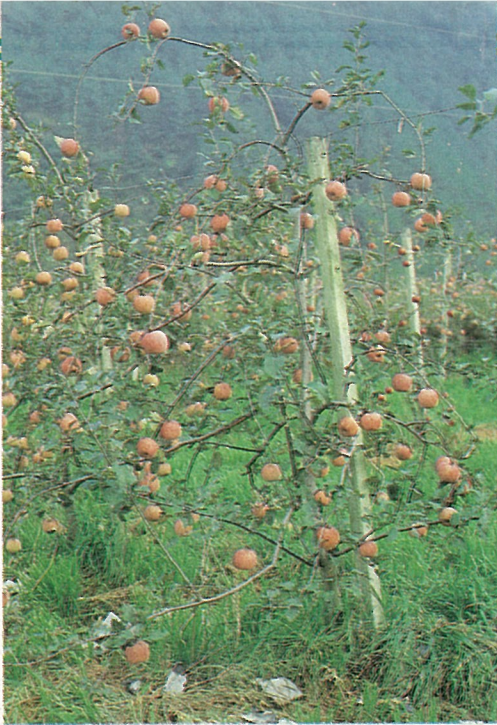
國內的蘋果市場，受貿易自由化的影響，正處在春秋戰國時代。除一些用於祭祀、餽贈品質較佳的大型蘋果，如日本進口的“世界第一”、“福吉（富士

六畜興旺 魚蝦滿筐

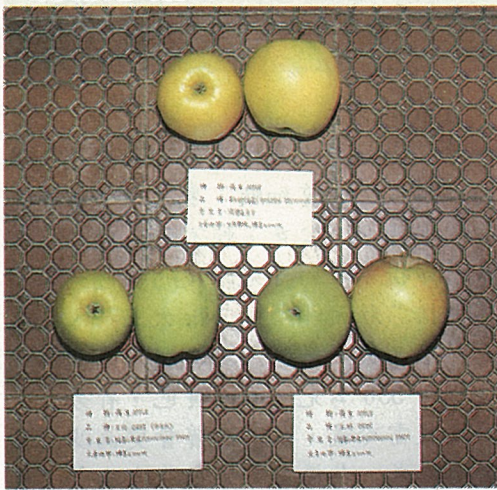


豐年漁牧叢書

全省書局有售
書籍目錄函索即寄
每次郵購另收郵資45元

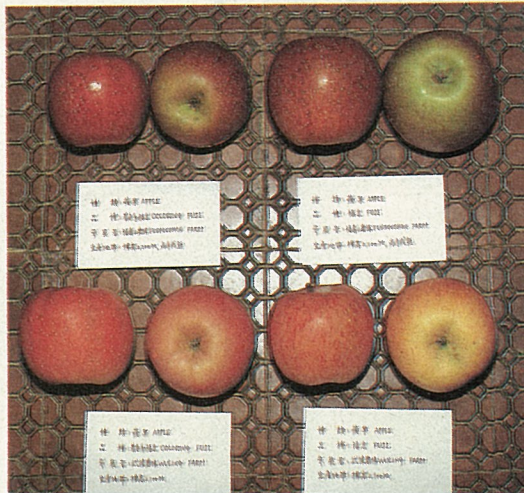


矮性福吉(富士)品種蘋果，是目前最受歡迎的品種。



省產的青蘋果品種：金冠、王玲和王林。

)”等，在台北售價甚至高達每個 200 ~ 300 元之外，美國、加拿大、智利等國進口的蘋果，每個售價有時還不到 10



不同管理方式下生產的福吉蘋果。

元。這些價廉的蘋果雖可使消費者一探其味道，但却因其成熟度不足、長期貯藏及運輸等因素，無法讓消費者真正享受蘋果應有的香、脆、甜原味，所以常有人說現在的蘋果似乎愈來愈不好吃了。其實要想吃好吃的蘋果，又不用付過高的價格，消費者不妨選擇省產蘋果，新鮮、成熟度足，就是我們自產蘋果最大的特色！

省產蘋果的品種相當多，目前可在福壽山、武陵農場的標本園中看出其演變史，在未開放進口的早期，只要是早生或高產的品種，不論其品質如何均廣 →

水產養殖

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、歐洲鱧、草蝦、蟳、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰱、田螺、草魚、鱧、香魚、蜆、烏魚、九孔、虹魚、石斑魚、紅目鱸、鱉等養殖技術及魚類食譜，附照片說明。
18×17(公分) · 250頁 180元

家畜家禽衛生

介紹牛、羊、豬、雞、鴨等病因、病狀、防治法及禽畜衛生管理注意事項。
13×19(公分) · 495頁 170元

肉鴿飼養

介紹肉鴿品種、鴿舍設計、籠飼設備、飼養器具、飼養管理、繁殖配對、選種方法、疾病防治及肉鴿食譜。
13.5×21(公分) · 56頁 65元

火雞飼養

介紹火雞品種、種蛋孵化、火雞舍建築設備、飼養管理、飼料調配、疾病防治、火雞銷售方法及火雞食譜。
18×17(公分) · 112頁 140元

在蘋果生產期利用遮光法，使蘋果表面出現字體。



新試種不同品種的省產蘋果



受農民的喜好，如旭、祝、阿波三號和紅玉等這些小型、酸味重的品種種植數量頗多；其後受市場競爭的結果，才逐漸往品質佳的中、大型及中、晚生品種發展，如國光、惠、金冠、五爪、陸奧、世界第一和富士等。近年來在進口蘋果的影響下，省產蘋果的主要品種有金冠

、五爪和福吉。

“金冠”的果型長圓呈鮮黃色，果肉淡黃色，肉質細緻，果汁多，有芳香，果重約 250 公克，較不耐久貯。“五爪”即指果蒂約可見五稜的紅色蘋果，其含括“紅元帥”、“新大王”、“大王”等品種，果型呈圓錐型，果重約 200～350 公克，果肉黃色，有芳香，採收後需冷藏，否則肉質會變為沙軟而缺乏脆感。“福吉”又稱“富士”，果型長圓型，果呈紅色或帶有深紅色條紋，果重約 200～300 公克，果肉屬白色，成熟果肉中帶有蜜腺，本品種極受歡迎，貯藏力很強，可貯至翌年 3～4 月間。

目前梨山地區的果農為因應進口蘋果的強勢競爭，紛紛高接或改種較受歡迎的品種如“福吉（富士）”、“王林”（青蘋果）、“津輕”（早生種）等，並陸續引進日本現有新品種如“北斗”、“陽光”、“夏綠”、“千秋”、“靜香”等試種，期能加強省產蘋果的競爭力。而省產蘋果挾其新鮮的最大優勢，如能再融入日本蘋果的優點來滿足國人的消費習性，未嘗不是省產蘋果再出發的契機。

9 月至 11 月間，正是省產蘋果的產期，汁多香甜，價格又不貴，品嚐道地的省產蘋果就趁現在！

蘋果湯 妙滋味

外子向來體貼，平日如果下班的早，回到家裏都會先下廚煮飯燒菜，前日因上課之故回家較晚，一進門晚飯已經準備好了，一鍋湯香氣四溢，似熟悉又陌生的香味，猜不出是什麼。

端上桌後我迫不及待的想揭開謎底，只見除了排骨肉之外，還有一些黃色似番薯的東西，番薯怎麼會用來煮排骨湯呢？應該不是吧！實在想不出來！外子這才說，原來這天他在超級市場看到蘋果 10 個只賣 50 元，想到小時候吃過的蘋果湯，立時買回家做了起來。

蘋果湯的滋味果真不錯，香香甜甜的，有點像竹筍湯的味道，據說如果蘋果很酸生食不好吃，用來煮湯，湯味也會帶一點酸，味道更佳。

現在正是蘋果的盛產期，10～5 元 1 個用來燒湯比買竹筍或絲瓜都便宜。這種我第一次吃到的口味滿不錯的，因此趕快推薦給大家知道，不曉得讀者是不是也有興趣試一試呢？（小安）