

西印度櫻桃 紅透半邊天

你“家住那裡？”“我住“佳里”。”這是流行佳里鎮的笑話。

佳里鎮離台南市不遠，這裡出產的“塩分地洋香瓜”很有名，艷紅的火鶴花栽培也響叮噠。從4月份開始，有長達半年時間，位於佳化里30~3號的洪川智西印度櫻桃園，因整園掛滿紅通通的可愛櫻桃，每日吸引上百名遊客到此做採果兼賞花的一日遊。

據洪川智農友說，他的0.2公頃西印度櫻桃園，每天平均可採收200台斤果實，每台斤以低於市價近一倍的70元售予自行採果的遊客，也以小苗每株100元大苗300元的售價，將培育的櫻桃幼苗售給有興趣栽培的同好。這種果樹對土壤選擇不嚴只要排水性良好，砂土、粘土、或略呈鹼性土



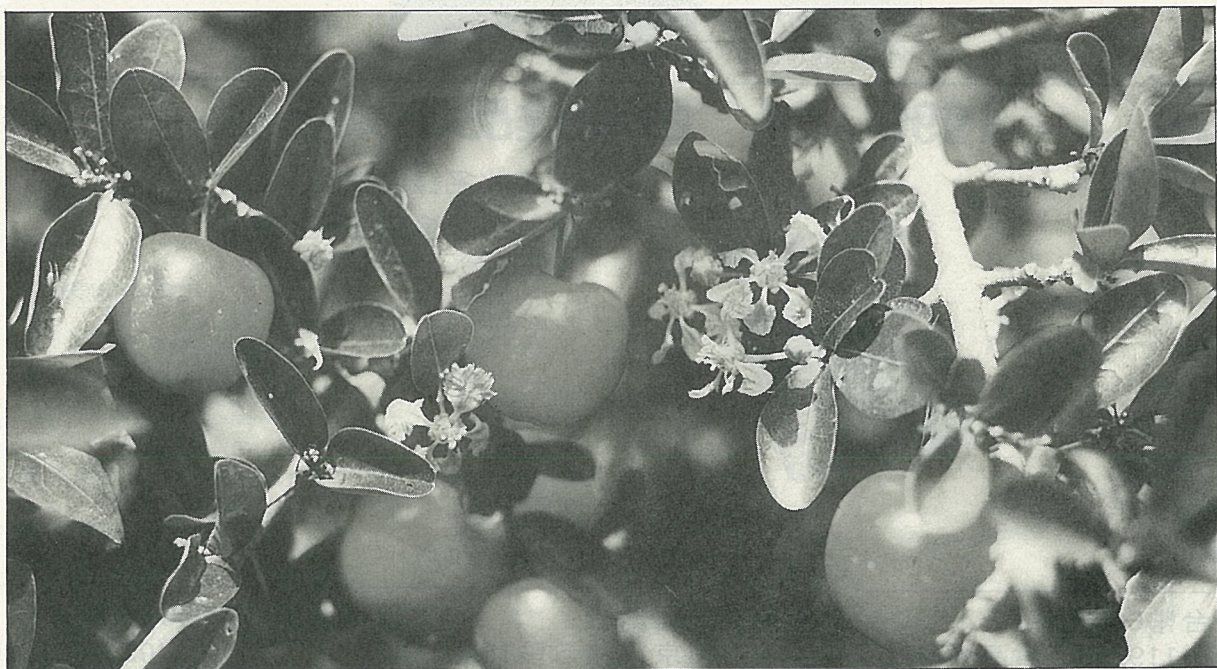
洪川智的苗木園壤都可栽培。每年3月~11月都會開花，只有入冬時會休眠呈半落葉狀。

西印度櫻桃除有鮮紅欲滴小巧可人的果實之外，淡紫色的花也非常漂亮，許多花藝設計者視為新興的插花素材。這種原產熱帶美洲的果樹，早期是做庭園觀賞和綠籬植物，當

然是清秀佳人，只是在國內以經濟栽培為主，忽略了它枝桠交錯的婉約之美。

據農試所嘉義分所園藝系主任徐信次說，西印度櫻桃果實含有極豐富的維生素C是番石榴的50倍、檸檬的200倍，所以每人每天吃1~2顆西印度櫻桃，維生素C量就足夠人

有香檳風味的醃製品。

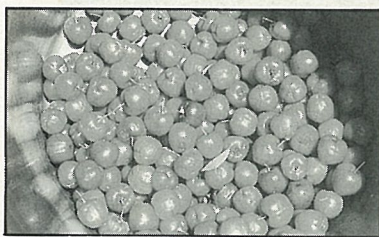


美麗的庭園觀賞植物。

► 體所需要了。

據佳里鎮農會推廣股長許洽灝說，西印度櫻桃坊間認為最有效的是治牙周病和口臭，許多慕名前來採果的人都有刷牙流血經驗，在吃了此種水果之後，情況改善很多。

洪川智農友研製有一道“櫻桃牛奶”的方法，試喝過的人都說風味不錯，其調製方法是1500 cc果汁機中，加入45粒櫻桃，120 cc鮮奶（或1匙半煉乳）適量砂糖及冷開水，



紅艷的櫻桃果實，富含維生素C。

打20~30秒之後過濾，就可製成3杯500 cc的櫻桃牛奶了。

調製時要注意：(1)以鮮乳調配時應馬上飲用以免凝固，若想保存2~3日，應改用煉乳調配。(2)保存櫻桃果實以不清洗直接冷凍為宜，使用前以冷水快速清洗，不可加鹽及熱水。(3)自冷凍庫取出的果實，不要超過半小時，以免氧化後果實變黑。



採櫻桃，孩子們好開心。



小小櫻桃樹就能結果，適合當盆栽植物。

如果想吃醃製櫻桃可參考做梅子方法也就是將果實洗淨晾乾之後，放在甕中以一層果一層糖方式鋪滿，密封2個月就可食用。食用時加冰塊稀釋當果汁喝，據說有香檳的風味。

台灣的西印度櫻桃據知在日據時代就有人引進，民國41年左右台大和嘉義試驗分所也自美國引進苗木，目前在嘉義試驗分所的保種園裡還有十幾株母樹園。

洪川智並不是國內唯一一種西印度櫻桃果農，却是唯一開放讓遊客自行採擷的觀光果園，他很歡迎有興趣做假期一日遊的人，前往果園賞花採果，若走高速公路可在麻豆交流道下，然後轉到佳里鎮佳化里，聯絡電話是(06)7262223 ■

最新版

1990 / 91

台灣食品工業名錄 (第七版本)

- 全國唯一食品工業工具書
- 廠商資料約6千餘家，書厚464頁
- 是您拓展市場開發產品最佳參考書



有了此名錄您就能
掌握全國食品工業資訊！

● 產品分二十一大類

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. 罐頭食品 | 12. 穀物雜糧食品原料 |
| 2. 糖果餅乾 | 13. 食品添加物 |
| 3. 調味調理食品 | 14. 食品容器 |
| 4. 脫水食品 | 15. 食品加工機械 |
| 5. 冷凍食品 | 16. 包裝材料 |
| 6. 速食點心 | 17. 包裝機械 |
| 7. 健康食品 | 18. 冷凍設備 |
| 8. 清涼飲料及嗜好飲料 | 19. 整廠設備及周邊設備 |
| 9. 畜產加工 | 20. 速食餐飲設備 |
| 10. 食用油脂 | 21. 化驗儀器及無菌設備 |
| 11. 蜜餞鹽漬物 | |

每冊新台幣600元正
郵政劃撥11955386食品資訊帳戶

食品資訊雜誌社
台北市南京東路5段154號9F

TEL: (02) 7639896(代表)

FAX: (02) 7651685