

有人說，番茄是窮人的蘋果，也是變化多端的千面女郎，不僅在果型上有種種變化，果色也是層出不窮，如剛引進歐洲時，番茄便被人稱為“金色的蘋果”(Goldon apple)，可見初到歐洲時，番茄是黃色的，不久，紅色果肉便成為番茄的主流，而黃色、粉紅色及橙色番茄，便較不引人注目了。

小果番茄是屬於鮮食番茄的一種，果實大小約10~20公克，有人稱小果番茄為“一口茄”或“迷你番茄”。目前，本省小果番茄主要品種，為金柑、四季紅、聯珠等等，其中“四季紅”最為耐熱，可周年生產，但果實品質較差，因而在市面上常夾入蜜餞，做成開口笑番茄，在炎炎夏季中，別有一番滋味。在晚夏小番茄缺貨時，有人將加工番茄留下萼片，帶著果梗採收，搖身一變成為開口笑番茄來賣了。至於金柑品種之小番茄，則較似大果番茄，在果實一點紅時採收，果色完全成熟時，略帶粉紅



番茄加工廠(台南統一企業公司)

色，所以，俗稱“粉紅種”，由於尚未完全紅熟，果實心部已紅熟，而果皮仍保有鮮脆的口感，吃時口感十足，又是另一種風味。但這兩個品種糖度較低，品質仍有待改進。

為改進目前品種之缺點，台南區農業改良場自民國78年開始進行小果番茄品質改良之工作，針對金柑品種不抗毒素病，及四季紅品質過酸之缺點，與亞洲蔬菜研究發展中心共同進行品種改良之工作，經過兩年的品系比較試驗，分別於79年秋季及80年春季進行區域試驗。秋季品種選拔的重點在於果實之風味，果實糖度均高於7度，目前正在屏東、台南及嘉義民雄進行區域試驗；而春季品種則以耐熱性及高產量為選拔重點，預計有4個品系可進入區域試驗。

消費者若將買回家的小果番茄放入冰箱冷藏，食用前別忘了先取出回溫1小時，如此才能享受小果番茄特有的風味。

大塊頭 番茄採收機

這 是從義大利進口的國內第一部加工番茄採收機。80馬力，四輪傳動，4.4噸重，7.2公尺長，2.5公尺寬，2.9公尺高，每小時處理9.8~15.7噸的番茄。

車上需要6位眼明手快的工作人員，分站二排，剔掉不合格的果粒，完整成熟的番茄則以輸送帶送到和採收機併行的小貨車上。

文/溫秀嬌 圖/曾文田

國內採用這麼龐大的採收農機，合算嗎？根據台南區農業改良場專家王仕賢的評估，大型農機需配合田區設計，即每一灌溉區內(例如30公頃為一單位)的農民，最好種同一作物，這樣，機械採收才能發揮良好的工作效率。

