

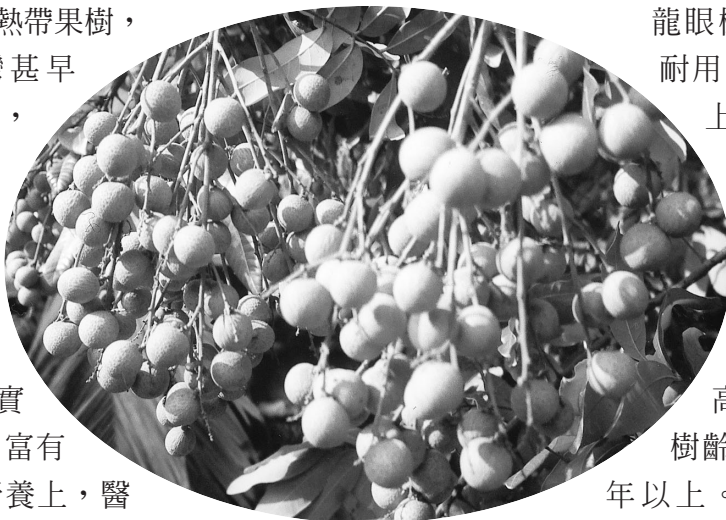
南投龍眼盛出

文圖 / 張瑞卿

龍眼是亞熱帶果樹，
在台灣甚早

就有龍眼栽培，
分佈於高雄、
台南、嘉義、
雲林、彰化、
南投等縣山坡地。

龍眼果實
糖分含量高、富有
蛋白質，在營養上，醫
學上極有價值，其果實除生食外
又可焙為龍眼乾，龍眼肉還可作龍眼罐
頭，這幾年南投市農會、名間鄉農會、
中寮鄉農會有烘培帶殼之龍眼乾出售。



龍眼樹之木材堅實
耐用，過去為建築
上或作家俱之
良好材料，也
可做燒火炭
之好材料。

栽培龍
眼成本不
高、壽命長、
樹齡可長至6、70
年以上。龍眼樹葉茂
盛，耐風力強，樹高達10~15公
尺，根群廣佈，對水土保持功效甚大，
因此很多部落自早就有「龍眼腳」「龍
眼林」之名稱。過去南部的縣府林務

→ 炳榮於69年成立公司，並設立小型工廠，以半人工半機器方式生產，產品也逐漸擴及各式醬料與醬菜，並成為岡山著名地方特產之一，被記載於岡山鎮誌。

「明德」辣豆瓣醬口味大眾化，伴隨不少國人成長，但因當時仍以內銷為主，令許多移民者懷念，回國時向劉炳榮抱怨在國外買不到，返回僑居地前總要帶上一大堆解饞，劉炳榮因此興起外銷念頭，將產品外銷國外。目前除自行銷售美國、新加坡與西班牙，還有貿易商轉銷到世界各國。劉炳榮說，有一次

他到馬來西亞觀光，竟然也在超市中看到自己產品，讓他得意不已。

歷經50年，「明德」辣豆瓣醬以每瓶20~30低單價，創下年營業額4千多萬元業績，光是使用的原料辣椒，就由早年每年不過2、3千公斤，到目前達數百噸之多，國內許多知名大型食品業者都是他的客戶。

隨著「明德」辣豆瓣醬打開市場，岡山鎮甚至全省各地許多人跟進，生產辣豆瓣醬，並且都冠以「岡山辣豆瓣醬」，因此說「明德」是岡山辣豆瓣醬的濫觴，毫不為過。但「明德」仍堅持

課，曾買優良龍眼供人食用，但要繳回龍眼子在苗圃育苗推廣龍眼樹。

龍眼花開時氣味芳香為良好的蜜源，很多養蜂業者移箱來龍眼樹下放置養蜂搾蜜。

龍眼自栽植、嫁接至開始收成約須5、6年。品種以「粉殼」為優良品種，肉質、糖分比較多。

龍眼之產量以樹齡大小或生育環境有異，在南投而言，平均每株約30公斤之收量。

龍眼在南投縣栽植面積約有2千公頃，以中寮鄉最多、南投市、名間鄉、水里鄉、國姓鄉次之、草屯鎮、集集鎮、竹山鎮地區各有零星栽植。



採收期為國曆8月中旬起2個月，農曆7月半為盛出期間，剛好作中元節拜拜之用。但今年預計在農曆6月底就盛產了。

過去在南投市包尾、中寮鄉新曆、撻仔彎、竹仔坑公路邊排成長龍的龍眼擔，用米籬裝，很整齊的排列等待過磅交貨，由青果社或果菜市場代磅，計算交廠商運至島內各消費地或工廠，現在用米籬擔來的不多見了，改由搬運車到現場交貨。

龍眼之採收要爬上樹梢折摘，因工資貴致許多果農將高大的樹尾採剪矮化栽培。龍眼在收成前最怕颱風來，會減少收成，所以龍眼亦要靠天的幫忙。



傳統釀造方式，每罐辣椒醬都須經8個月以上時間才釀製成。

目前「明德」產品已傳到第三代，劉炳榮將事業逐漸交給兒子劉宇邦接手。劉宇邦以年輕人理念及創新作法，導入企業化經營管理，接手一年多就使「明德」產品通過ISO—9001國際品質認證，展現了實力。

接管50多年祖傳事業，劉宇邦感到任重道遠。學資訊管理的他，正嘗試與學界結合，研發新產品及提高產品品質，並以宅配方式打開通路，面對台灣加入世界貿易組織後激烈競爭，劉宇邦

顯得胸有成足。

值得一提的是，事業成就後的劉炳榮，並不獨善其身，10多年來投身慈善與公益事業，並擔任高雄縣家扶中心主委，資助無數貧困家庭與兒童，他的觀念是「自己好沒有用，要整個大環境都好，大家才會更好。」

台灣由早年接受外援到躋身援外國家，而「明德」食品50多年來從第一代輩路藍縷草創，到第二代有成後投身社會公益的例子，正是台灣50年來發展歷史縮影。

