

雲嘉南農特產品系列

大內鄉的酪梨

~宣導農特產 開發多樣化產品~

台南區農業改良場 / 方新政

有些品種雖已
完熟，但果皮
仍保持綠色

酪梨在台灣是屬於少量多樣化的水果，由於政府的輔導及大內鄉農會極力的宣導，知名度已漸打開，國人也普遍認同其風味及其營養價值。大內鄉每年以酪梨為主題，配合西拉雅文化，舉辦文化節活動，藉以宣導，農會與產銷班成員正考慮進行加工處理，將果實去除種子後，切成小塊做成小包裝，直銷超級市場，以方便消費者食用。農會王總幹事表示，大內是古代皇宮俗稱，因此將以「皇之果」作為該鄉水果品牌名稱，並加強酪梨產業的輔導，使其更具特色。酪梨在栽培管理上所面臨的問題是根腐病的危害，有關單位現已著手進行防治指導，一方面在植株未感病前灌注亞磷酸，以啟動植株對根腐病原菌之抵抗性，另一方面則新果園作畦栽培，以利排水，降低病害的發生而達永續栽培。

酪梨並非台灣本土水果，原產地在中南美洲，適宜生長在熱帶及亞熱帶地區。台灣於1918年即有人開始陸續引進試種，結果情況良好。目前全省栽培面積約僅500公頃，台南地區種植較多的鄉鎮有嘉義縣的竹崎及台南縣的麻豆、大內等，其中大內鄉就有230多公頃，約佔全省的一半。大內鄉除酪梨外，重要農產品尚有木瓜、鳳梨、芒果、柳丁、文旦等。由於大內鄉農會與果農歷年來對於酪梨栽培技術的改善及食譜的研製，不遺餘力，而奠定了酪梨產業的根基，每年文化節活動，都以酪梨為主題，舉辦品嚐會，頗受讚賞，因而成為該鄉較具特色之農特產。

瞭解酪梨生長習性 才能開花結果

酪梨為常綠喬木，根系是屬淺根，肉質性，怕颱風，不耐水。早期種植，因農民不知其特性，沒有作畦，即隨地隨便種，下雨時積水，根容易腐爛，再加上根腐病菌的作孽，常使已經能大量



酪梨套袋以防果實蠅危害



酪梨果實在樹上均保持綠色

結果的植株因而枯死，造成果農莫大的損失。酪梨的花為兩性花，但雌雄花蕊之成熟時間不同，同一花朵通常開花兩次，第一次開時只具雌性功能，然後閉



酪梨完熟後果皮變為紫褐色或紫黑色



總幹事王水池先生(左)指出酪梨成熟的徵狀



品嚐酪梨大餐



酪梨重要病害—根腐病

合，隔天再開放時僅具雄性功能，因此很難自行授粉。酪梨的開花習性，大致可分為兩型：第一型花之第一次開放是在早晨而具雌性功能，第二次開放則於隔天下午而具雄性功能；第二型花，是下午開第一次花而具雌性功能，隔天早晨第二次開放而

具雄性功能。因此，種植酪梨，必須在同一果園或附近，要有兩種以上不同類型的品種，才會自然授粉良好。酪梨的盛產期在台灣大都集中在7~9月，目前因種植



酪梨被果實蠅為害之症狀

面積不多，尚無生產過剩的壓力，但近年來全省栽培面積有逐漸增加的趨勢，幸好，本省酪梨有多種品種可供為產期調節的選擇，依不同採收期有早熟、中熟、晚熟等品種之分，早熟品種有長種仔、嘉選4號，在6~8月採收；中熟品種有嘉選1號、嘉選2號、嘉選3號等，在8~10月採收；晚熟品種有厚兒、秋可等，在1~2月採收。台灣酪梨育種工作是在嘉義農試分所進行，專家鍾志明先生已育出多種品種，如嘉選1號、2號、3號、4號。有多種不同產期的品種，栽培業者可依市場之需求量而選擇栽種不同採收期的品種，以分散產期集中、紓解生產過剩之壓力。

酪梨是營養聖品 如何買如何吃

酪梨之果實屬漿果，成熟之果肉質地如奶油，色淡黃至鮮黃，果肉柔軟，有核仁味，富含植物性脂肪、碳水化合物、蛋白質、纖維、多種維他命、胡蘿蔔素、菸鹼酸、泛酸、生物素、膽鹼、

葉酸、棕櫚油酸，亞麻油酸等及鎂、鐵、磷、鈣、鉀、鈉、銅、錳等礦物元素，是營養素含量最多且均衡之水果，其中維他命C、維他命E、胡蘿蔔素等之含量高，具有抗氧化而延緩老化之功效，是養顏美容最好的食品。尤其是，它的植物性不飽和脂肪含量高，可取代飽和脂肪而降低血液中膽固醇含量。糖分低，多吃不會發

胖，請放心食用。酪梨的果實通常是在未完熟時即採收，如何判斷它的採收時機，據曾指導酪梨栽培多年，經驗豐富的“酪梨博士”總幹事王水池先生指出，是依果柄開始變黃或果皮皮孔點由光滑趨於粗糙時，果實大致已接近成熟，即可採收，採收後的果實必須貯放一段時間，待微軟才可食用。有些品種，後熟後之果皮會變為紫褐色或紫黑色；有些品種雖已完熟，但果皮仍保持綠色，如嘉選3號。酪梨最普遍的食用方法是將熟軟的果實，切開、去種子、



酪梨禮盒裝品牌「皇の果」

剝皮、切成小塊，放入果汁機與鮮奶、糖、冷開水或碎冰均勻攪拌後即可飲用，清涼可口，別具風味。然而現代家庭人口簡單，或許一粒一次作果汁喝不完，而分次食用，為防未食用部份變質，須將它放入塑膠袋內密封，再放入冰箱內，或於切面灑上檸檬汁將可防止褐變。酪梨除供為飲料外，又可當為佳餚，喜愛吃酪梨的朋友們

有口福了，大內鄉農會提供十道酪梨佳餚，供您品嚐，如酪梨蝦仁、酪梨拼盤、雙色沙拉、油梨肉絲、蒜香酪梨、酪梨飯、翠絲早餐及甜點—酪梨果汁、酪梨冰淇淋、酪梨果凍等，要食譜可向農會索取。其實，為省麻煩，最簡單的吃法是果肉切塊沾蒜泥醬油或沾芥茉醬油或沾糖，也是美味可口。酪梨除可直接食用外，也可提煉成酪梨油，為高級烹飪油及供製化妝品、肥皂、藥劑、食品等之基質。被譽為營養最豐富的水果。

