

無畏風雨・力抗竊賊 打斷手骨巔倒勇

—嘉義縣中埔鄉果樹產銷第3班

莊稼門外漢初次參觀嘉義縣中埔鄉果樹產銷第3班的網室木瓜園，多半會被園內木瓜樹幹彎折裂開的變形模樣嚇一大跳，也難免為木瓜樹受到如此「折磨」感到不忍。其實，在中埔鄉瓜農特有的「剖頭式」矮化處理下，木瓜樹型態雖然古怪，但壽命更長，採果期可達3年，且體質更為強健，更耐得住強風。歷經去年夏季連串風災狂襲，且頻遭竊盜集團劫掠，第3產銷班仍「擠」得出木瓜在元月初首航大陸，「剖頭式」的功勞得記上一筆。

一般木瓜樹矮化多以旋扭壓低、儘量不傷筋動骨的方式處理，嘉義縣中埔鄉果樹產銷第三班班員則採取「剖頭式」栽培技術，用刀將主幹剖切4刀或6刀，再以約90度角度壓低矮化。矮化過程中，主幹在刀切部位必然裂開，木瓜樹經此「開腸剖肚」的大手術後，難免元氣大傷，傷口少說得3個月才能復原，優點則是矮化效果更佳，根系發育特別強健。



中埔鄉網室木瓜園



剖頭式栽培一枝葉、瓜果密生

剖頭式技術・矮化效果佳

「根部不勇，生沒好瓜」，第3產銷班班長劉銘昇說明何以不惜拉長木瓜栽培時程而採用「剖頭式」。他說，木瓜樹經剖頭處理後，看似生長停滯，其實地面下的根系仍然繼續發育伸展，等3個月後養好了傷，主幹又逐漸拔高、長出新葉時，根系已養得綿密壯盛，吸收供應養分能力更佳，基礎一旦紮穩，主幹當然更粗勇，所結的木瓜個個飽滿碩大、品質一流。

觀察該班培育的木瓜樹，果然枝幹粗壯壯、枝葉密密叢生，葉梗間距僅3、4公分，樹叢顯得特別繁茂，所結木瓜也顆顆緊密相連，模樣猶如超大型葡萄串；而園內少數幾棵補植未經剖頭矮化的木瓜樹，則瘦長纖細，葉梗間距8、9公分，枝葉零散，對比之下，一個宛如相撲力士，另一個則如營養不良的孩子。

栽培周期長・收穫更豐碩

矮化效果佳是「剖頭式」另一項顯著



產銷第3班多採「剖頭式」栽培法



剖頭木瓜樹型態奇特

的優點。一般網室木瓜園約4米高，瓜樹未經矮化，1年多就會觸頂；「剖頭式」以約90度矮化，主幹有相當部份朝水平發展，約成人高度即結實可觀。一般矮化方式，木瓜栽培周期通常不過2年，「剖頭式」少說長達4年，扣除生長期1年，連續3年以上有瓜可採，且因根系發育佳，吸收養分多、供應足夠，在主幹剖頭矮化時，尚可預留一株在彎折處冒出的新芽作為「備胎」，當老幹成長過高時即可砍除，由已成熟粗壯的新株接續結果任務，部分第3產銷班班員以此方式栽植的木瓜樹，同一株母幹已循環結果3代、壽命長達7年。

劉銘昇班長指出，中埔鄉瓜農之所以發展「剖頭式」栽培法，起因於對傳統矮化方法不滿意，因而尋求突破。「剖頭式」來自農委會農業改良場專家的構想，鄉內

瓜農經多年試驗觀察，證實該方法最不懼風吹雨打、優點多多，同時也切合中埔鄉的風土條件。

風土條件佳·適木瓜栽培

劉銘昇表示，採行「剖頭式」栽培法必須具備一定條件，例如黏性土質就不適合。木瓜樹根部不耐潮濕，黏性土質排水不良，一旦泡水極易爛根，「剖頭式」根系發達，尤其忌諱，半砂質土壤則最合宜。此外，培育方式必須採種籽直接撒播田間，因直接下種才能長出中根，其它如扦插法、組織培養等，因根系屬放射狀發展，缺乏中根，即不適合。

剖頭矮化需在木瓜樹拔高160公分左右、主幹約成人小腿般粗細時進行，此時木質部分已稍轉硬，最適宜雕琢。剖頭部位大約距離土表2呎高，劃4刀或6刀都有人採用，刀刀必須深入木瓜樹空心內



未經矮化枝樹—瓜果零落



備胎瓜株開始結果

層，然後壓低彎折 90 度與地表平行，瓜農通常會架設口字形鐵架支撐樹幹。

劉銘昇說，由於「剖頭式」樹幹水平發展，佔地較大，植株間距需 9 呎至 10 呎，傳統矮化方式則只需 7 呎，且因採用田間播種方式，加上養傷、發育期較長，約 1 年時間方有瓜可採，而扦插法只需 7 個月、組織培養也僅 8 個月，「剖頭式」優點雖多，但有得總有失。



預留備胎瓜苗

「剖頭式」栽培法約 3、4 年前在中埔鄉廣為風行，最近又有瓜農以此為基礎，發展出「倒 V 式」栽培法，進一步強化矮化效果，未來發展值得注意。

使用有機肥・品質管控嚴

中埔鄉木瓜產銷第 3 班於 87 年成軍，現有班員 13 人，耕作瓜園面積 30 公頃，清一色以網室栽培，品種以「台農 2 號」為主。對於自家生產的木瓜，劉銘昇班長讚譽有加，他笑說，這可不是「老劉賣瓜，自賣自誇」。中埔鄉土質多為沖積砂質壤土，背倚阿里山脈，日夜溫差大，風土環境原即木瓜理想產地，而該班班員捨得投資，大量使用有機肥，品質管控嚴格，加上引用「剖頭式」先進技術，所生產的木瓜體型漂亮、肉質細緻，口感、風味俱佳，甜度最高達 15.5 度，市場上風評一向良好，93 年，中埔鄉「好心情」木瓜品牌通過認證，知名度打開，口碑更響亮。

生產技術佳，第 3 班班務經營也有獨到之處，該班目前採行共同採購、共同分級、共同計價，最特殊的是分級包裝作業，由外聘用專業人員專職負責。招聘前，由全體班員討論訂定分級標準，聘用後，專業分級人員還得經全體班員訓練 1 個月，直到所有班員均認可其分級作業，才正式上線，此後分級作業即由專業人員全權負責，班員對所有分級事務不得干預。

分級專業化・分工精細化

劉銘昇表示，每個人的觀點、標準必





主幹以鐵架強化支撐

有差異，由自家班員分級，不同班員分級結果往往不一樣，品質不穩定，而且人難免有私心，既使自認毫無私心，也難免引起其他班員猜疑，而由專人負責分級，即可免除不必要的紛擾，品質、規格也能趨於整齊統一。

該班組織分工精細，專業分級之外，還設有運銷股長、採購股長，統籌通路開發、市場調控、資材採購等事宜，班員只需專心於田間生產，木瓜採收送到班集貨場後，就大事OK，其他包裝運送行銷事宜均不必費心。

專業分工的好處顯現快而直接，劉銘昇指出，以前班員 1 人只能照顧 2 公頃的木瓜園，如今不必產銷兩頭忙，人力時間更有餘裕，管理面積可增加 1 公頃，生產成本更低，但收成更多、價格更好。

天災連報到·宵小頻光顧

第 3 班共產共計、專人分級制度係自 92 年起施行。該班草創初期，班員行銷



第 3 產銷班顯目的招牌



集貨場共同採購有機肥料



分級包裝作業

仍以個人代號單打獨鬥，走上共產共銷也經歷一段磨合期，班員之間逐漸凝聚共識才步上坦途，而一旦上了軌道即越走越順，劉銘昇班長未來目標則是產銷班組織朝股東制、公司化邁進。

去年風雨不調、水患連連，「海棠」、「泰利」颱風接連來襲，中南部木瓜園損失慘重，中埔鄉雖未能倖免，據劉銘昇估算，約 7 成瓜園受創，不過採用剖



完熟木瓜以供應傳統市場銷售為主

頭矮化的「中生代」木瓜樹，大體上都擋得住狂風吹襲、屹立不倒，在全台木瓜嚴重欠收期間，中埔鄉是供應量較多的產地，1 公斤最高可賣到 125 元高價，木瓜行情居高不下，卻引來竊盜集團覬覦。

據了解，去年入冬後，台南、嘉義、雲林的木瓜園陸續傳出遭宵小劫掠情事，竊盜集團至少 6 人，剛開始只偷成熟木瓜，價格飆高時，連中小型青木瓜也不放過。木瓜園一旦被宵小光顧，半年內均無瓜可採，瓜農辛苦經年的心血，一夜就泡湯。風聲鶴唳之際，中埔鄉的瓜農都在瓜園搭棚守夜。

該竊盜集團猖獗一時，終難逃天網恢恢。去年 12 月中旬，在中埔鄉富收村入園行竊時，終於被瓜農會同警方圍捕落網。警報雖然終於解除，但僅中埔鄉一地即被偷盜約 5,000 公斤木瓜，瓜農損失不貲，也導致中埔鄉木瓜首航外銷大陸，無法照單如數供貨。

熱帶木瓜果・寒帶價格俏

中埔鄉木瓜外銷大陸的契機，緣於去年底，東北大連市的台灣精品水果專賣店透過台北果菜市場推薦，向中埔鄉農會訂

購 400 公斤木瓜試銷，市場反應奇佳，元月立即下了 3 噸訂單，可惜因偷盜因素，只能湊出 1.8 噸供應。

中埔鄉木瓜此次首航大陸，第 3 產銷班是供貨主力，劉銘昇班長很重視這條新通路。他表示，國內木瓜行情最慘的時候，每公斤曾低至 2、3 元，若外銷通路越寬廣，越能穩定國內價格，確保瓜農收益，此次首航大陸價格，大果 1 公斤 90、小果 85 元，與目前國內行情差不多，但可搶佔先機，雖然一般認為大陸市場風險較高，但交易方式由貿易商下訂單，產銷班只負責供貨，交貨時就收賬，銀貨兩訖，風險由貿易商承擔。

劉銘昇說，木瓜是熱帶水果，銷往寒帶越能凸顯其價值，首航大連市如果順利，建立灘頭堡，拓展機會無限寬廣，行銷通路可多多益善。🌱



第 3 班生產的木瓜外型飽滿亮麗