

舶來品大變身・創下拍賣天價 大鵬灣黑珍珠・重建水果王國

——屏東縣東港鎮農會果樹產銷班黃進良

屏東縣東港鎮位處南台灣沿海地帶，氣候溫和宜人，特殊的農漁鄉風情成為遊客前往墾丁國家公園必經之途，黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子並稱「東港三寶」，「黑珍珠」蓮霧更名聞遐邇。東港農民黃進良自行製作有機肥料，所生產的蓮霧個頭碩大，宛如「總統級」蓮霧，曾以每公斤 2,400 元創下台北果菜市場最高拍賣價格紀錄，每顆蓮霧單價相當於 400 元，讓人嘆為觀止。94 年間代表東港鎮參加第 1 屆「全國優質蓮霧競賽」，獲得亞軍殊榮，並以「大鵬灣黑珍珠蓮霧」品牌成為東港地區最具特色的農產品，未來並將進軍國外市場，打響台灣「水果王國」的美譽。



黃進良與栽培的「黑珍珠」蓮霧

南台灣沿海地帶，受海水倒灌滲透內陸影響，導致土壤略帶鹽分，形成有利於栽培蓮霧樹的特殊環境。此外，因降雨集中於 5 - 9 月間，加上豐沛的地下水，十分適合蓮霧樹生長，產區主要集中於大潭、下廊、三西和等地區，面積約 150 公頃，尤其下廊里因鄰近沿海，土質偏黏質鹼性，所生產的「黑珍珠」蓮霧，不論品質、口感，

均是極品中的極品。

黑珍珠崛起・蓮霧代名詞

榮獲 95 年神農獎榮譽的果農黃進良，即是種植「黑珍珠」蓮霧的佼佼者。他所栽培生產的「黑珍珠」蓮霧，曾在台北果菜市場創下每公斤 2,400 元的拍賣天



蓮霧套袋外再罩上報紙以補充葉面的不足



黃進良自行製作有機液態肥料



黃進良的「黑珍珠」蓮霧均澆灌有機液態肥料



黃進良栽培生產的「黑珍珠」蓮霧

價，一般果農難望其項背。

蓮霧是 17 世紀時由荷蘭人自印尼引進台灣，閩南語發音係譯自印尼文「JAMBU」。台灣其他地區栽培的蓮霧品種大都有甜味稍淡的缺點，但屏東縣的果農憑藉智慧與先進的栽培技術，生產出色澤殷紅偏黑、質地甜脆多汁的蓮霧，因外觀光滑圓潤，有如黑珍珠一般，而取名「黑珍珠」。如今「黑珍珠」幾已成為蓮霧的代名詞，也改寫了台灣蓮霧發展史。

在果農潛心研發下，東港「黑珍珠」蓮霧的品質並不輸給鄰近林邊、枋寮，每逢盛產季節，東港、林邊一帶沿海公路旁，隨處可見到零售攤位。東港鎮農會並打出「大鵬灣黑珍珠」品牌，為東港鎮的優質蓮霧建立自有品牌，協助果農開拓市場。

自製有機肥・網路直銷網

果農黃進良經營 1.71 公頃農地種植「黑珍珠」蓮霧，利用豆餅、豆渣、米糠、牛奶、魚產品等自行製作有機液態肥料，於蓮霧催花期澆灌，並依季



黃進良栽培生產「黑珍珠」的蓮霧果園

節、氣溫調整施肥及栽植照顧方式，所栽種生產的蓮霧個頭碩大、甜脆多汁。他並開設網路直銷網，利用網路下單提供直銷、宅配服務，拓展多元化的行銷管道，促進蓮霧產銷順暢，信譽良好、績效卓著。

蓮霧的甜度、口感、色澤與粒頭均與栽培管理技術有關，例如疏枝、剪葉、疏花、疏果等例行性工作及適當施肥等栽種技術，絲毫不能馬虎。最重要的關鍵則是東港、林邊、枋寮沿海地區從民國 83 年起流行「套袋農法」。剛開始時，係為防止鳥類啄食及果蠅危害果實，後來發現加套紙袋後，蓮霧的色澤更為漂亮，表皮更

光滑細緻，宛如極少遭受風沙吹襲或太陽直接曝曬的妙齡少女的肌膚般。套袋農法通常從蓮霧幼果時期（俗稱「青矸」或「小紅頭」）即套上紙袋，經過套袋隔離後，即使噴灑農藥，也不會附著於蓮霧果實，尤其套袋後至採收期，夏天約需 30 天、冬天 50 天時間，套袋前噴藥藥效早已揮發。蓮霧雖然沒有外皮，但在套袋農法推廣後，就像加掛一層



東港鎮農會推廣的「大鵬灣黑珍珠」品牌禮盒

冬春玫瑰 · 鮮芳玫瑰 · 產業鮮芳

—屏東縣九如鄉農會花卉產銷班楊添得

台灣因屬亞熱帶氣候，玫瑰盛產期集中於4-6月間，但市場需求高峰期卻在耶誕節至清明節之間，尤以西洋情人節前為最，往往供不應求。屏東縣九如鄉花農楊添得利用當地冬季溫暖而乾燥的氣候，生產高品質的冬春季玫瑰，他採用溫室與露天栽培，以偃枝壓條栽培法刺激玫瑰植株萌發新芽，以液體肥料灌入噴水系統，施行地面噴灌施肥；以遮蔭設施調整適合玫瑰花的光照，不僅可提早採收，並延長採收期，增加經濟收益；同時研發新香檳玫瑰由一年生調整為多年生，增加花農的收益，並創立「鮮芳玫瑰」品牌，在台北花市等地建立良好信譽，同時透過網路電子商務，建立直銷通路、宅配到府服務，行銷國內外市場，打造出一條色彩繽紛、充滿花香的坦途。



九如鄉農會花卉產銷第2班花農楊添得

根據行政院農委會高雄區農業改良場的資料顯示，台灣玫瑰栽培以中部地區的南投縣埔里、彰化縣田尾與永靖等鄉鎮為主，民國90年調查，全台玫瑰栽培面積達284公頃，顯示玫瑰是我國重要的花卉產業之一，但中部地區因受亞熱帶氣候影響，玫瑰盛產期主要在4-6月間，但市場需求量最大的時期卻在耶誕節至清明節之間，尤其2月西洋情人節前更達最高峰，市場往往供不應求，而南台灣高屏地區冬季氣候溫暖而乾

◀ 人工外皮防護罩，比剝皮的水果還安全。

選購掌要訣 · 甜美好滋味

蓮霧的品質在不同季節有不同標準，冬天因日照短、生長時間長，蓮霧容易「紅得發紫」，且果實較成熟，甜度也隨之增加，因此冬天採收的蓮霧通常只要觀察色澤，品質高下立判；清明節後生產的蓮霧，因日照強、時間長，蓮霧生長快速，雖然色澤並不偏黑，仍能維持一定甜度；至於風味則決定於4大要件，即甜度、多汁、脆爽、細膩，因此選購時需掌握「黑透紅、肚臍開、皮幼幼、粒頭飽」4大原則。蓮霧必須足夠成熟，甜度才夠，愈成熟的蓮霧，愈甜愈好吃。觀察蓮霧的成熟度則可觀察蓮霧果



大鵬灣黑珍珠蓮霧分級包裝 (圖黃進良提供)

實的「臍部」，臍部4片殘留的萼片愈分開代表愈成熟、風味愈佳，臍底愈黑則甜度愈高。食用時，最好從果蒂尖端咬起，漸至臍部，愈吃愈甜，漸入佳境，更能享受蓮霧甜美的滋味。

