



老品種重獲新生命 老行業走出新視野

休閒風潮熾熱·桔園找到春天

— 新竹縣新埔鎮果樹產銷 18 班



用心並把握時機，凡事皆可為。新竹縣新埔鎮果樹產銷 18 班看準現代人喜新奇、求變化的心理，積極復育三寶柑、甜金柑等稀有品種，同時引進國外新品種「共襄盛舉」，讓幾乎被遺忘的老字號品種搖身一變，成為市場新寵，重獲春天，也為產銷班轉型休閒農業帶來旺盛的成長動力。

新竹縣新埔鎮果樹產銷 18 班連同前身的柑桔研究班，成立已超過 20 年，算是老大哥級的農民組合，歷史雖久，經營模式卻洋溢青春活力。國內風土旅遊熱潮

尚在起步階段之際，該班已開展休閒農業規劃，目前全班所有 41 公頃田地中，推展休閒觀光農園即達 10 公頃之多。

與時俱進·調整腳步

轉型休閒農業之外，18 班也投注國外市場，推展外銷收獲豐碩。較不受國內市場歡迎的大型海梨柑，反而在香港、大陸找到知音，外銷量年年上揚，國內外行銷剛好形成互補，另外酸桔加工外銷日本，數量也十分可觀，前景看好。

18 產銷班多角化、多面向經營農業，隨時因應時空環境轉換調整腳步的作為，

具體顯現台灣農民與時俱進、靈動活躍的生命力。

據地方人士考據，新埔鎮的柑橘栽培歷史可上溯清朝嘉慶 17 年，由先民楊林福自大陸廣東省陸豐移植柑苗繁殖成功而落地生根，迄今已超過 200 年，是台灣最古老的柑橘產區之一。

首屈一指·質量俱佳

新埔鎮柑桔產業有過風光一頁，名氣、產量都位居前矛，目前全鎮栽植面積仍達 400 多公頃，諸多品種中，尤以海梨柑最富盛名；果樹 18 班班長邱海增表示，新埔鎮地形 2/3 為丘陵平台，海拔介於 80 - 200 公尺之間，冬季溫差大，土壤為砂質壤土，土層深且肥沃，最適宜海梨柑生長，全國產地公認以新埔鎮及緊密相連的芎林鄉品質最佳。

新埔鎮栽培柑桔早先以椪柑為主，民國 40 年代，椪柑拓展至中部員林一帶，再四散繁衍，由於產量激增，柑農轉而推展海梨柑，逐步奠立全省首屈一指的地位。

80 年代中期，新埔海梨柑產業一度中落。邱海增班長說，海梨柑結果期喜乾旱天候，過去新埔地區秋多少雨，正符合海梨柑熟成所需，但自 85 年後，氣候年年異常、

冬天雨量增多，海梨柑品質下滑，不少柑農棄守轉植椪柑，栽種面積一度萎縮到只剩最盛時期的 1/3，還好這幾年氣候回復正常，海梨柑產業才恢復元氣。

用心推展·熱烈回響

新埔海梨柑的盛名，成為柑農推展觀光果園最具號召力的賣點，但終究市面尋常可見，18 班為迎合現代人喜好新奇的心理，積極復育市場難得一見的老字號品種，並自國外引進新品種，豐富果園內容，提高遊客採果的樂趣。該班的用心，

果然獲得消費者熱烈回響，許多復育成功的稀奇品種如三寶柑、甜金柑均大受歡迎，供不應求。

邱海增說，三寶柑長得像檸檬，中央突起成橢圓狀，外觀與一般柑桔渾圓的形狀大異其趣，且具有

特殊香氣，除了鮮食，還可充當「泡茶」之用，表皮、果肉切片後，以 60、70 度的溫水沖泡，茶湯喝來甘甘甜甜，帶有一股柚子及檸檬的清香，若加上蜂蜜，風味更棒。

甜金柑個子小小的，約金棗一般大小，但不似金棗酸澀難以入口，外皮帶有甜味，一口一顆，滋味甜中帶點微酸味，口感豐富而特殊。



分級選果作業



產銷 18 班所屬觀光果園

內銷外銷·各供所需

新埔鎮柑桔早年曾大量外銷，過去台灣輸往日本的柑桔，大多產自新埔，後因政經環境變化，中斷了近 30 年，近年才逐漸復甦。約 6、7 年前，新埔鎮結合新竹縣其他海梨柑產區，開始進軍香港、大陸，外銷量最高曾達 500 公噸，去年因國內行情較佳，以內銷為重，但外銷量仍達 200 公噸。

邱海增指出，香港、大陸逢年過節拜神祭祖，柑桔是必備供果，寓意大吉大利，既是祭拜之用，當然越大越稱頭。由於當地海梨柑大型果比例偏低，台灣海梨柑管理技術良好，發展空間極大。輸出的海梨柑果實圓周 25 公分以上接受度高，這幾年來，產地收購平均價格 1 公斤約 15 元左右；圓周 30 公分以上者，前年可達 20 元，價格雖談不上特別好，但國內消費市場不喜歡太大型的海梨柑，而香港、大陸剛好相反，越大價格越好，內外銷市場各供所需，正好形成互補，拓展外銷、效益加倍。

新舊品種·豐富內涵

三寶柑、甜金柑都是台灣栽培歷史悠久的品種，如甜金柑早在日治時期即已栽植，但因個子太小，未廣為風行，多數人甚至不識這些老品種，如今重新推廣，三寶柑可供「泡茶」的特色、甜金柑個頭小的缺憾，反而顯得新奇而富吸引力，市場反應相當熱烈。時空變異，老品種重獲新生命。

老品種之外，18 產銷班也自國外引進許多新品種，如顏色鮮紅討喜的「艷陽柑」；酸度較高、味道濃郁的「佛利蒙柑」；名稱中帶酸，卻一點也不酸的「紅肉酸橙」；肉質細緻、入口即化的「帝王柑」等。邱海增說，新近加入的品種有十數種之多，加上原來的海梨柑、茂谷柑、椪柑、桶柑等老品種，到新埔一遊，可觀賞、品嚐形形色色的柑橘，宛如走一趟柑桔文化豐富之旅。



溫室實驗園



外國農業團體參訪園區

整合收購·酸桔外銷

有意思的是，國內外市場需求有別，國內市場也有南北之分。邱海增指出，一般而言，柑桔消費市場因南部人喜甜、北部人喜酸的特性，而海梨柑酸味少、甜度高，而且汁液較少，符合年紀較長者的口味，因此內銷市場以南部較多，價格也較為穩定。

酸桔前 2 年外銷日本的數量也達 200

公噸，主要加工製成桔子醬，通常先在國內進行初級加工壓汁後再運送，外銷事宜以 18 產銷班為主體，整合收購其他鄉鎮的產出，雖然推展不久，銷量已頗為可觀，邱海增視為產銷班多角化經營另一個值得延伸的觸角。

班集貨場·功能多元

新埔鎮果樹 18 班正式成立於民國 89 年，但早在 74 年即已組合成立柑桔研究班，81 年依地名改稱「寶石區段共同經營班」，再重整而成現今的 18 班。邱海增班長表示，研究班時期運作著重技術交流及產銷流通互補，81 年研究班被指定為農地利用綜合規劃共同經營產銷班，搭建集貨場及班場所，加入政府主導的產銷整合，班共同營運邁入另一個里程碑。

該班集貨場占地 200 坪，周圍興設觀



園內荷花池

光農園，備有大型停車場、柑桔品種展示區、休閒遊樂區、採果區，還有頗具規模的荷花池，兩相結合、功能加倍，柑桔盛產採收期提供更多作業空間，星期假日則是現成的遊客接待場所；集貨場的冷藏庫廣達 50 坪，足以收納班員調節出貨時程近 1 個月；會議室也頗寬廣，還設有視聽設備，開會之外，也是班員交誼娛樂的天地。



小朋友到園區體驗採果樂

休閒農園 · 人氣鼎盛

邱海增說，該班成員很早就共同營運的概念，經多年磨合，如今運作老練純熟，目前班共同採購率達九成五，去年共同運銷、共計共選柑桔數量達 528 公噸，23 位班員如同一體。

該班共同營運的作為也表現在休閒農業推展方面，班員的觀光果園分散各地，經該班積極爭取政府協助並自行籌資，目前各果園之間均有道路連接，所有果園連成一氣，方便遊客串遊，且果園各有栽培主力，若栽培品種不敷所需，班員可互通

訊息，引導遊客周遊各園，一次採個夠，提供遊客體貼的服務，也為班友增添商機；此外，新埔、北埔、峨眉、龍潭等鄉鎮近年串連而成的客家文化風土旅遊熱線，假日遊客如織，每位班員的觀光農園均人氣鼎盛。

有機栽培 · 提升技術

18 班善於經營，農業最根本的生產管

理也做得好。台灣柑桔源自大陸，如今大型海梨柑反成其重要供應地，正凸顯台灣農業技術的高明。邱海增指出，要種出飽滿碩大的海梨柑，土壤管理、施肥、剪枝、疏果等作業必須恰到好處，該班最重視學習新知，成班以來，定期邀請農改場專家技術指導，並獲台大農經教授青睞，

近來每月均前來輔導，對提升技術觀念助益極大，由於走休閒農業路線，在栽培管理方面特別重視安全健康，早已施行有機栽培，90 至 92 年並連續榮獲吉園圃績優產銷班榮銜。

展望未來，邱海增認為，加入 WTO 面對全球競爭，農民必須注意資訊，與研究單位緊密連結，跟得上農業科技發展的腳步，持續提升產品品質，做好根本、才有競逐本錢。經營方式多角化、多面向，保持彈性，適時掌握潮流走向，相信必有可為。🌱