

高雄地方農業要聞

路竹番茄文化節

「番花路竹」-路竹番茄文化節於93年12月18、19日熱鬧登場，鄉公所推出「路竹三寶」，分別是番茄、雞蛋、花椰菜等農特產品，供鄉民品嚐，隨後從黃金番茄及紅色番茄中選出前三名優勝農友給予表揚，獲獎的農友分別是。黃金番茄方面，冠軍趙得勝、亞軍謝長生、季軍謝榮春；紅色番茄方面冠軍蔡慶國、亞軍王進三、季軍蔡紂。

一連串的活動在路竹鄉農會及農民的高度配合下，引領民眾到番茄園實際體驗番茄彩繪、鮮採番茄的樂趣，現場並有番茄品嚐、環保生動表演秀等，節目十分精彩。鄉公所前廣場另外設有番茄陶藝、番茄蜜釀DIY、番茄蛋糕DIY、農產品推廣成果展等活動，蘇清鴻鄉長表示，路竹鄉是南部地區大型蔬菜專業區之一，極負盛名的「路竹三寶」番茄、雞蛋、花椰菜更是最佳賣點，希望藉由這次活動拉進產業與大眾的距離，塑造「路竹三寶」與新時代接軌的品牌形象。



路竹鄉優質番茄



劉建明班長

大社鄉劉建明農友草生栽培珍珠芭樂

大社鄉優良果樹產銷班班長劉建明，平常一副「田莊阿哥」的打扮，以「大葉爬地藍」草生栽培珍珠芭樂，有效提升珍珠芭樂的品質及經濟效益，他的座右銘就是要讓消費者「好吃」。

高屏地區番石榴種植面積約2千公頃，果農多秉持傳統的種植技術，但大社鄉果樹產銷班能夠接受經營上的新觀念，遂創出了「品質生產基石、信用為行銷後盾」的生產理念。班長劉建明認為，在競爭激烈的番石榴市場，如果沒有把品質顧好，根本無法與別人競爭，更談不上行銷。他特別期勉班員一定要以「消費者若不吃我們的芭樂，心裡就會很鬱卒」的觀念，去培植珍珠芭，如此所種出來的珍珠芭才能維持品質，不易被市場淘汰。

對於種植珍珠芭樂相當有心得的劉班長，利用大葉爬地藍草生栽培珍珠芭，他笑著說，當初之所以選擇草生栽



芭樂園裡的大葉爬地藍

培，主要是基於「果園公園化」的理念，促使他想要讓果園外觀感覺更清爽，腳踩在地上軟綿綿的，有如在公園般的清鬆，經四處打聽從試驗單位引進大葉爬地藍。由於大葉爬地藍屬豆科類，有根瘤菌可以發揮固氮作用，提供植物養分，並能保濕、保肥，更有調節溫度的功能，可有效改善土質，對提升珍珠芭的品質有很大的幫助。

對於已在國內打開一片市場，會不會再開拓外銷市場，劉建明說，因珍珠芭樂不耐儲存，目前尚不考慮外銷市場，基本上還是鎖定利潤較高的台北果菜批發市場，只要將品質顧好，即使市面上供過於求，仍可以賣到好價錢。



親子採草莓和樂融融

烏松鄉草莓、小番茄觀光果園

正值草莓及聖女小番茄成熟期，走進烏松鄉神農路一處休閒觀光果園，放眼望去盡是鮮紅欲滴的點點草莓，並散發出陣陣果香，農友賴松道表示，全園採網式栽培管理，絕無農藥殘餘，很

適合全家大小一起來「DIY」採果。

位於烏松鄉神農路佔地10多分的觀光果園，種有草莓及「聖女」、「黃金」小番茄，目前正值草莓及小番茄的成熟期，果園綠油油一片，在都市叢林中格外令人心曠神怡。賴農友指出，他所種值的草莓品質是來自大湖，採取有機栽培、生物防治法，不噴灑農藥，所以完全無農藥殘餘，並有藥物毒物驗試所定期檢驗，觀光果園必須檢驗合格才能開放，讓消費者所採到的草莓及小番茄更具健康保證。

DIY現採現吃草莓以火紅全熟的最好吃，若要採回家則以果肩部分白色、其餘部分已紅熟8分為佳。至於採摘方式，賴先生說，應以食指及姆指掐草莓梗，只要輕輕摘斷果梗再採下來即可，千萬不要連果帶梗硬扯，草莓才不會受傷。由於草莓嬌嫩，在裝箱運送過程中，絕不可以過度搖晃，否則一回到家可能就變成「草莓醬」了。🍓

