

柑桔狀元蕭宗仁

台中縣潭子鄉柑桔產銷班第一班的蕭宗仁班長，是栽種柑桔的高手，從民國88年至90年，參加台中縣政府舉辦的高品質柑桔評鑑，連續蟬連第一名寶座，被喻為「柑桔狀元」。

潭子鄉柑桔產銷班第一班原為「潭子鄉红柿產銷班」，為強化產銷組織運作，於民國83年加以重組，並由蕭宗仁擔任班長。84年起，蕭班長積極向農政單位爭取班場所的補助設施，目前，產銷班除有集貨場、會議室，還有柑桔洗選分級機、重量式蔬果選別機及半自動打包機等設備。蕭宗仁班長的個人農業年總收入289萬，淨利180萬，獲利率63%，同時將潭子鄉四周柿疏果之小果及劣果粒，供應廠商染料市場，增加近12萬元的收入。

在創新與發明方面，蕭班長率先研發出「四周柿真空脫澀技術」，將分級後的四周柿，以20公斤小包裝禮盒，置入於鋁箔製茶葉真空包裝機內，抽取真空度70%，封口5秒鐘後，再放置於28-30℃，經60小時後，即可完全脫澀。此一技術除可降低脫澀處理的損耗率，糖度也可由11度提高到13度。以「刀石坑」品牌銷售的「筆干柿」柿餅，先將筆柿削去外皮後，



蕭宗仁班長被喻為柑農中的「柑桔狀元」

放置3小時使其微軟，用烘乾機控制溫度於40℃，烘焙6小時，回溫約5小時後，再重複以此步驟處理20天，即可將筆柿加工製成深紅色的筆干柿，每台斤售價可達500元，比牛心柿製成的柿餅高出350元。

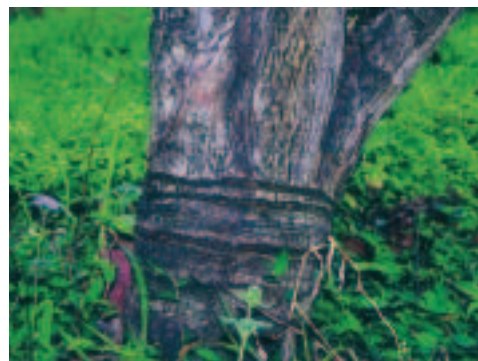
蕭班長因發現筆柿空中嫁接法的成活率不佳，且養份供給不順暢，獨家研發「筆柿低節位嫁接法」，將筆柿接穗嫁接於鳥柿砧木離地面10公分處，有效提升親和力與果品的品質。蕭宗仁班長亦自創「U形刀尖環狀剝皮技術」，率先於清明節後第10天，於離地面20公分處，以特製0.8公分寬的U形香蕉刀尖，作環狀剝皮處理，阻斷養分回流，有效降低落果率。蕭班長積極研究甜柿高接技



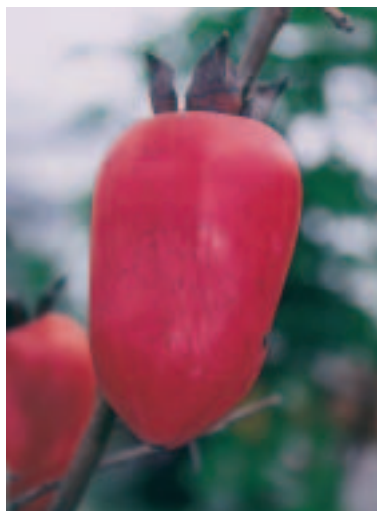
柑桔採用「欣燦」國家品牌來行銷



蕭宗仁班長研發的甜柿三段式嫁接法



蕭宗仁班長研發筆柿及四周柿「U形刀尖環狀剝皮技術」



長型柿果的筆柿



蕭宗仁班長研發的「刀石坑」筆干柿柿餅



筆干柿精緻包裝伴手禮盒

術，並成功開發「三段式嫁接法」，先將四周柿嫁接於烏柿上，再將日本「前川次郎」甜柿接穗高接於四周柿枝條，即稱為「三段式嫁接法」，讓甜柿成功種植於海拔400公尺以下的坡地，可較富有甜柿品種提高單果的重量，且提早15天採收。研發電石催熟法，將柿果分裝於子母箱，放進1.2兩電石封箱48小時，即可出貨，可較一般催熟法提早24小時上市，搶得先機。

蕭班長指出，產銷班的經營理念與目標，除了協助班員們提高椪柑、茂谷柑及筆柿的年產量，亦建立共同採購制度，以減少營運成本；同時將紅柿以「刀石坑」品牌行銷，長型柿果「筆柿」的加工品以「筆干柿」品牌行銷，柑桔則採用潭子鄉農會「欣燦」品牌共同行銷。為了讓農產品升級，產銷班陸續開發柑桔、文旦柚的伴手禮盒、紅柿及筆柿的精緻紙盒小包裝，也與食品加工廠策略聯盟，將筆柿加工製成「筆干柿」，包裝精緻的「筆干柿」禮盒，如今已成為潭子鄉最具特色的伴手禮。為了增加銷售通路，產銷班亦與宅配業者合作，共同拓展國內直銷市場，並將

產品訊息刊登於台中縣農會等網站，利用電子網路行銷。產銷班亦與青果社製作椪柑，將產品外銷到香港、日本等國外市場。

蕭宗仁班長曾於民國78年獲選為潭子鄉10大青年農民，並於83年起，即擔任潭子鄉柑桔產銷班第一班的班長迄今，十分努力地為產銷班及班員謀福利。產銷班定期召開班會，協助班員解決問題，期間無償提供班員筆柿新品系接穗，且無償提供班員使用「刀石坑」筆柿品牌，免費移轉研究發展技術，嘉惠產銷班的班員們，同時協助班員開拓銷售管道，解決滯銷的問題。由於表現優異，蕭宗仁班長於89年，獲選為台中縣10大傑出農民，於88-90年亦連續3年榮獲台中縣椪柑評鑑第一名，所屬產銷班也於90年度獲得台中縣政府表揚為優良產銷班。蕭宗仁班長於91年，獲潭子鄉公所表揚為潭子鄉的示範農家，92年更獲選為潭子鄉10大傑出專業農民，並於94年獲得象徵最高榮譽的「神農獎」。