

粉嫩粉嫩的——采紅番茄

天上有美麗的彩虹(那是不能吃的)，地方也有采紅(那是可以吃的)，它就是一采紅番茄。采紅番茄就生產在宜蘭縣的五結鄉，是利用溫網室所栽種出來的番茄，生產季節在冬、春之際，由三興蔬菜班吳清泉班長所栽種，面積有2.5公頃。

吳清泉班長他並不是學農出身，他曾經是成衣加工廠的老板。民國76年左右，經由農會的推薦，被政府遴選到日本學習農業技術，回來後就開始進入農業的世界。之所以會取名為「采紅番茄」，是因為吳班長所栽種的番茄都會在植株上留到八分熟，至果肉紅透後才採收。因每粒都紅通通的，汁多飽滿，所以自創品牌以彩虹為諧音，以「采紅番茄」命名。

采紅番茄是屬於冬季型的番茄，產期



吳清泉班長

從每年的12月到隔年的5月，品種主要為「采果」、「一級棒」、「優美」、「桃聖」為主。這些番茄原本在去年底就可以採收，但因為受到風災侵襲，溫室受到重創，再加上今年的寒流一波又一波，所以直

到今年3月才量產上市。

目前采紅番茄因為是採用溫室栽培，故在品質上均來的比露天栽培的還要高，特級品的零售價最高有每斤80-90元，屬於高檔的水果。但是還是有許多消費者非常喜歡吃他的番茄，而他又推出有番茄禮盒，是送禮的另一個選擇。



采紅番茄



采紅番茄生長情形