

92年農業產銷班專輯

台南縣大內鄉果樹產銷班第八班

台南區農業改良場 / 韓錦絲

沿著台南縣境內風光明媚的84號快速道路走到底，一通過「走馬瀨隧道」第一個紅綠燈馬上向左轉入一條蜿蜒寧靜的產業道路，小路兩旁儘是青

灰岩質地的小山坡，走著走著還是看不到一戶人家，不禁懷疑自己是不是又走錯路了，轉了個小



品牌標誌



- 一 淺，果皮橙黃色，薄而光滑，果肉淡黃色，肉質細緻，膠質，脫澀後的糖度約18~20度，品質極佳，因而稱之為「蜜柿」。

六、栽培時應注意事項

本品種的葉片較大，葉柄較弱，葉柄較脆，容易受強風吹襲而斷裂；果園通風不良時，容易罹患角斑落葉病，宜注意果園通風良好及噴藥防治。高接在牛心柿上時，高接口數宜盡量多，以維持樹勢，選較細的枝高接，避免切口過大癒合不良而腐朽枯死。

七、脫澀處理

「平核無」屬於澀柿，果實採收後必需經酒精或二氧化碳脫澀處理才可食用。由於台灣在果實採收時氣溫尚高，脫澀後果實容易軟化，櫛架壽命短。

中興大學謝慶昌教授經過3~4年的研究，認為果皮3/2轉黃時即可採收，果實採收時應避免碰傷，採收放置陰涼處，隔夜後以塑膠籃裝箱，內襯以

0.08mm厚的塑膠袋，以海綿片墊底，果實分層排列，果梗朝上，層與層之間以舊報紙充填，用燒杯或鋸斷的寶特瓶裝酒精，置於最上層的中央，最後束緊塑膠袋口，酒精用量通常依果實重量計算，每公斤需95%酒精3~4cc，並加入安喜培(MCP)，果實25公斤，需用酒精75~100cc，安喜培1/4片，避免酒精用量過多或果皮直接接觸到酒精而傷害果皮，在35°C經2~3日，脫澀效果最佳，脫澀後的果實放置在低溫冷涼處，可貯藏2~3星期，尚不會軟化。

未來展望

近年來富有甜柿的栽植擴大甚快，數年之內，產量大增，價格逐漸下滑，目前已出現產量過多的隱憂。由於本品種氣候適應性較甜柿為廣，且成熟期早，結果穩定、豐產、無種子、果實外觀美、品質佳，筆者認為未來「平核無」的發展潛力無窮。





班幹部及農會推廣股長合影

彎，眼前突然出現一大片平坦青翠的田園和悠閒的農家景象。哇！好一個又是陶淵明筆下的桃花源--這是我初次與台南縣大內鄉果樹產銷班第八班邂逅時最鮮明的印象和感動。今天就是要把這個依山傍水、風光明媚、柳暗花明又一村中的產銷班介紹給大家認識，讓大家一起分享這樣一個有點保守又不會太保守的產銷班成長的喜悅。也讓大家一起感受班員那股在寧靜祥和和純樸中卻又有著一股青春的躍動和井然。



獲吉園圃認證之木瓜包裝情形



班員於集貨場進行木瓜分級包裝作業

本班於民國85年時在大內鄉農會和公所的鼓勵和輔導下籌組成立，86年時納編為大內鄉農地利用綜合規劃鳴頭區段共同經營第一班，之後經農會整編為果樹產銷班第八班。由於大內鄉是台南縣少數幾個擁有低海拔山坡地的鄉鎮之一（低海拔山坡地佔全鄉百分之70），山坡地因為受到水資源、地形、地質等條件之限制，作物相之發展相較於水資源豐足之地區，就顯得極為複雜；當然所栽培的作物種類因受到局部性地域條件的限制也是相當明顯。早期以芒果、柳橙、白柚、文旦、荔枝、龍眼、香蕉等坡地果樹為大宗，尤其是文旦柚，在南部其名氣也是挺響的，幾乎與麻豆文旦柚齊名，最難能可貴的是，到目前為止鄉內仍然擁有大面積最完整最美麗壯觀的老文旦柚園（據說至少都在50年以上）；酪梨在大內鄉栽培雖然是最早，面積也是全省最多的（約400公頃），但酪梨被消費者普遍接受卻是近幾年來的事，而且是經由大內鄉農會、公所及產銷班等各界積極研究食用方法及努力推廣而來。至於網室木瓜、鮮食鳳梨、番



本班申請木瓜品牌認證時專家評審情形

→ 石榴則是後來居上，但也漸次取代經濟價值日趨低落之作物種類。鳳梨栽培面積大約在233~265公頃間，而網室木瓜則因地形及地質條件較佳（排水良好且部分地區背風），多年來栽培面積皆維持在150公頃左右的穩定狀態。本班耕地面積共約41.74公頃，作物種類亦堪稱複雜。鳳梨、酪梨、網室木瓜是本班最重要的經濟作物，其他的坡地果樹及果菜類亦有零星栽培；目前鳳梨栽培面積約30公頃，酪梨約6公頃，至於網室木瓜則隨著其他新興產區面積的增加而陸續減少中，本班目前約維持在3~5公

頃左右。

本班現有班員24人，設有班長、副班長、會計、書記各一人，班長由全體班員互相推選，任期一年，連選連任。班長由阮茂田先生擔任，副班長為鄭利雄先生，會計則為黃審明先生，書記為潘朝陽先生。由於部分班員年齡已相當大（班員平均年齡60歲），為要讓所有班員皆能夠跟上班成長之腳步，因此班長是採取溫和漸進式的團隊領導模式，就是由班長、副班長、會計、書記等四位幹部組成一個領導團隊，利用彼此之間優勢的高和諧度和互補性，這個團隊



班幹部與試驗研究單位人員討論分級包裝作業設備改善工作



木瓜催熟電石之分裝



班木瓜田間栽培情形

的機動性和活動力倒也是挺讓人刮目相看的；平時各幹部除了各司其職，盡力扮演好自己擔任的角色之外，對任何需要協助之班員或對班務之決策或對外參與重要會議或活動，隨時皆可見四位幹部無論再怎麼忙都一定會放下自己手邊的工作，一起同心協力、共同參與，期盡最大心力於班之成長並提供班員最好之服務。本班因為班員皆來自同一部落，情感本來就比較深厚，又有這四位幹部的奉獻心力，因此班員之間的和諧度和向心力都很高，這也就是為什麼本班雖然平均年齡超過60歲，而且又在溫和、不激進的環境下，也能一步一腳印慢慢的成長和茁壯。

本班班員年齡雖然大些，但是學習成長的意願高昂，一點都不輸給年輕人，於淡季稍有閒暇時，就會全班出動到各勝出之產銷班進行標竿學習，印象

最深刻的是，本班要進行產品共選共計之前，就好幾次到已做得不錯之產銷班參訪學習共選共計相關事宜，參訪時班員之積極認真態度也贏得讚賞。在本班木瓜進行「皇の果」品牌認證申請之前，也是好幾次到鄰縣參訪學習品牌認證諸多事宜，務期班每推動一項新業務時，都能在資訊最豐富、準備最完備的狀態下在一

舉成功。

本班班員一直生活在民風淳厚樸實的環境中，因此養成守信和保守的個性，班員非常重視信譽愛惜羽毛，本班自88年4月22日取得「吉園圃」認證通過以來，班員皆能以非常戒慎的態度來保護並永續經營班的這一份成果，絕不會有任何班員會漠視這一份榮譽和對消費者的信譽保證。這也就是本班能夠受到松青、丸久、頂好等大超商青睞，並長期持續承購本班產品的原因。

本班班員由於向心力強而且熱情好客，每有其他縣市友班或媒體或消費大眾到本班參觀訪問時，班員皆會主動依照排定之組別，高高興興、熱熱情情的到班進行整潔維護或接待訪賓，班員的這一份熱忱也常會感染訪客而讓賓主盡歡。

雖然台灣加入WTO已有將近二年 →

→ 的日子，近二年來，大家可說都是緊繃著心在戒慎恐懼中度過，雖然市場上依然處在起起伏伏的磨合階段，然而本班仍然深具信心，也相信這雖是個危機但卻也是一個轉機，端看大家如何努力團結起來並勇敢進軍國際市場才是最重要的。

本班主要作物之一的網室木瓜，由於班員勤於管理照料並捨得施用有機質肥料以改良土壤，所以木瓜品質一直深受消費者和承購商之肯定，但本班有感於木瓜在國內栽培技術已相當成熟，若無大風災或雨害，產量勢必高又穩定，國內的消費市場又沒有如此大的胃納，常造成價格起伏過大，展望未來，班員認為木瓜產業若要穩定成長或增加收益，將優質的木瓜放眼國外市場乃是必然之勢，因此本班率先接受大內鄉農會的輔導，已陸續多次配合試銷國外，期望未來木瓜產業能夠在農政及試驗改良單位、外銷業者及農民的一起努力之下，成功的進軍國際市場。當然本班也



品牌木瓜小包裝

已積極做好進軍國外市場的準備，包括積極提昇班員的栽培管理技術、並且設置了一套適合本班三項重要作物（木瓜、鳳梨、酪梨）的半自動式果品分級包裝作業機，期望不久的將來本班能夠成為木瓜產業進軍國際市場的最大基地。



品牌木瓜大包裝

本班的另外一個重要作物為鮮食鳳梨，目前班員經過農政及試驗研究單位的輔導，班員已經能夠掌握品種輪替更新及產期調節的重要關鍵因素，大部分班員在產品品質上已建立起相當不錯的口碑，因此吸引了大超商要求供貨，因此如何達到經濟栽培規模、產品品種多樣化及穩定的產期和產量，成為本班近期最大的努力的目標。

