

雲嘉南地區農特產系列

楠西鄉的梅及楊桃

～拓展產品市場 開創產業生機～

台南區農業改良場 / 方新政

梅子是楠西鄉的特產，也是梅嶺風景區之特色，是附近居民賴以維生之重要農產品。以往梅產品大都銷往日本，爭取許多外匯，如今受大陸梅子之競爭壓力，產量品質雖好，但價賤、工資高，果農有時頗感無奈，只好任其凋落。根據學者專家指出，梅子是最好的健康食品，日本人會普遍接受食用，而國人為何不能？盼望有關單位能針對學校的營養午餐及餐飲業予以宣導配合，以開拓市場之需求，促進產業生機。

楠西鄉還有另一項盛產的農產品，就是楊桃。楠西鄉的楊桃大都為秤錘種，目前已打開國外市場，果實於6~7分熟時即採收，然後銷往日本、美國、加拿大、香港等地，供為鮮食或生菜沙拉，減輕了國內水果市場諸多壓力。楊桃可以加工，是盛產時紓解壓力的管道，但如何拓展加工品的市場，亦是今後要努力的目標。



楠西鄉的楊桃果色金黃誘人



生鮮的梅子

楠西鄉處於台南縣的東邊，屬於山區，與東山、六甲、玉井、南化及嘉義縣的大埔等鄉毗鄰，居民大都以山產維生，主要農作物有芒果、龍眼、楊桃、梅子等。

楠西鄉有一處旅遊風景區，即是眾所皆知的梅嶺。梅嶺又稱香蕉山，顧名思義，梅嶺以前是種植香蕉，後來改種梅樹而得名。目前該鄉種植梅之栽培面積約有600公頃，每到冬季，梅嶺到處開滿梅花，愈寒冷，花開得愈漂亮，潔白芳馥，正是人們登山賞花的好季節，也給當地人帶來不少的觀光收入。梅子曾是當地居民重要的經濟來源，於今時過境遷，雖然梅嶺產的梅子，還是一樣又美又好，但因無法擋住大陸梅的競爭壓力而風華不再。楠西鄉的梅，大都集中在梅嶺一帶，而另一特產為楊桃，則分散於境內之山坡地區及平地，種植面積共約540多公頃。

梅樹矮化 便於採收

梅是落葉果樹，為台灣中南部山坡地之重要經濟果樹，具有觀賞、食用及藥用等用途，性耐旱，在易乾旱的山坡上生長良好，病蟲害少，管理上較不需要費太多功夫。梅大都種植在山坡上，管理較粗放，已往因疏於整枝修剪，枝條密生，植



楠西鄉農會推廣股長許府先生（右）前往梅園現場了解作業情形

株高聳，結果層都集中在樹冠上部，導致品質差，產量低，採收難。傳統上梅的採收是以塑膠布或草蓆鋪在樹冠下，而人爬到樹上用竹竿猛力敲打或振動使梅子落下，然後收集裝袋，由於竹竿打擊，梅子容易受傷破碎，收集裝袋時參雜掉落的枝葉，還須費工篩選。近年來，政府為要提升產業升級，輔導果農改善果園管理技術，進行間伐、矮化、整枝修剪以及合理化施肥等措施，因而



潔白的梅花

產量及品質提高了許多，在採收效率也獲得相當好的效果。楠西鄉的果農為提高梅子的品質，採梅的方式已改用人工手摘，但因工資貴，生產成本增加，且又因大陸梅的競爭，果農對梅的產業有欲振乏力之感。梅的產品都是加工品，多食用對人體好處多多，盼望有關單位除在栽培技術繼續給予輔導

外，更希望能加強宣導，以利暢銷。

梅可生津止渴 養生保健

梅子的產期是在清明節前後，青梅太酸不能直接當水果食用，通常是加工製成各種零嘴與飲料。楠西鄉梅嶺梅子產銷班研製多種梅產品，有脆梅、紫蘇梅、梅醋、梅露及梅之醇（梅酒）等，如有需要可向產銷班或梅嶺食品中心訂購。梅，在「本草綱目」中指出，梅乃杏類，梅者媒也，媒合眾味，能提神醒腦，消除疲勞，補充體內能源，止血、殺菌、解毒等功效。含兒茶酸與杏仁等特殊成分及豐富的檸檬酸、蘋果酸、琥珀酸、草酸等，可與體內的鈣、鈉、磷等結合並加以溶解，具有促進新陳代謝、排除體內廢物、促進血液循環、提高免疫力、延緩老化之效果。梅子是日本人的最愛，在便當常放一粒酸梅，以刺激食慾，幫助消化。更重要的是，梅子是一種強力的鹼性食品，對現代人常因吃太多的魚、肉及精神緊張導致酸性體質而言，是一種最佳食品。台大園藝系

許明仁教授根據日本學者研究報告指出，梅乾與梅精對環狀碳化氫及黃麴毒素等致癌物質所產生之變異性有抑制作用，對癌症有預防效果。「本草綱目」記載，梅實採半黃者，以煙燻之為烏梅；青者鹽醃曝乾為白梅，兩者皆可入藥，可治虛熱煩渴，肺虛久咳、嘔吐、久痢、便血、尿血、解酒等。口銜一粒鹼梅，生津止渴。



晒梅供為梅子加工



敲裂梅子供製脆梅

梅加工品DIY

梅產品在一般商店都可買到，但如因興趣或各人口味喜好，亦可自己動手製作，茲就梅嶺梅子產銷班研製之梅產品製作方法，提供消費者參考：

1. 脆梅：將七分熟之青梅10斤和1斤鹽搓揉至青梅苦汁流出，然後將梅子拍裂，與鹽混合放入容器，注水浸漬8小時後，以流水漂水10小時後

瀝乾，將梅子放在容器中，分層撒上約2斤砂糖，上層約3斤。醃漬2天後倒掉糖水，再注入新糖水（5斤糖加10碗水煮成、冷卻）醃漬2天，然後再撒糖浸漬，即可冷藏食用。

2. 紫蘇梅：將九分熟的青梅10斤和1斤的鹽搓揉至微軟，加水浸泡2天後以清水洗滌，經翻覆日晒3天，裝罐並以約2斤的砂糖分層糖漬，上層糖量較多，約30天後，將糖液倒掉，再分層撒糖浸漬30天。紫蘇葉與水用小火熱煮約10分鐘，取出紫蘇渣，加入2斤糖煮沸、冷卻後，注入罐中醃漬1個月後，即可食用。

3. 烏梅汁：依台大孫安迪博士指出，癌症患者在放射線治療後，口乾舌燥、心煩、尿黃，可飲烏梅湯，養陰生津，開胃助消化。他提供烏梅湯之作法：取烏梅100公克沖洗後，放入盛有1,500cc清水之鍋內煮爛，然後加入300公克白糖和25公克糖桂花再煮開，待冷卻後過濾，除去烏梅及桂花渣即成。

4. 梅子雞：是梅嶺旅遊區特色之一，附近餐飲店都以此為招牌招引遊客，風味各有不同。一般作法是先將雞肉塊用水滾燙5分鐘後撈起瀝乾，起油鍋放入麻油、薑片爆香，放入滾燙過之雞塊翻炒，接著倒入酒、陳年梅子、梅汁及特製中藥粉，燒開後轉小火煮約半小時。

還有其他多種梅子料理，不妨利用假日，邀約親朋好友爬山、旅遊，順便品嚐梅子大餐。

楊桃亦是楠西鄉特產 有多年栽培歷史

楊桃為熱帶常綠性果樹，目前全省栽培面積約有1,700公頃，大都集中在南部，其中台南縣約佔38%，而以楠西鄉最多。楠西鄉楊桃的栽培已有30~40年歷史，早期種植的品種以二林種為主。二林種又稱為蜜絲種，為白絲種的變種，成熟時之果實呈淡黃色，肉質細嫩、纖維少、糖酸比適中，口感不錯，但因外觀為淡黃



果實套袋避免蟲害及農藥污染

▲果實受花姬捲葉蛾為害狀



約6~7分熟的楊桃供為外銷

→ 色，給消費者有未成熟的感覺，又因產量較低，果肉細嫩、水分多、不耐貯運，在櫥架期易腐爛，市場上較不受歡迎，因而改嫁接秤錘種，而成為目前楠西鄉楊桃栽培之主要品種。秤錘種之果實，成熟後其顏色為金黃色，外觀色澤較為鮮艷誘人，甜度



鮮食內銷楊桃九分熟採收



秤錘種楊桃，依主枝、亞主枝，末枝（右→左）之果實大小（小的甜度較高）

高、約8~8.5 Brix，有機酸約為0.18%，果稜較硬，耐貯運，一般消費者較為喜愛，也因而栽培的歷史較為長久。近年來，有些果農再改嫁接馬來種，馬來種之果實呈桔紅色、外觀好、糖度也高、肉質細嫩、風味佳，但因果稜硬度低，易被壓傷，櫥架期短，如生產量多，一時銷售不完，將遭受更大損失，因此大部份果農不敢冒進。

楊桃年可開花3~4次，可依栽培地區之環境條件及市場之需求實施產期調節。本省楊桃的生產，因各地區之氣候環境不同，採收期略有差異，一般而言，除4~6月外，其餘月份均有鮮果供



楊桃乾片成為零嘴小吃

應。楠西鄉正常期的楊桃，通常於3~4月開花，8~9月採收，然後整枝、修剪、肥培等，繼而再開花、結果，於12~3月又再採收。8~9月採收的楊桃，因逢夏日多雨品質較差，又有其他水果上市，價格較差。楠西鄉的楊桃已打開國外市場，無形中紓解了不少生產過剩的壓力。鮮食用的楊桃，通常於8~9分熟時採收，而外銷的果實需要提早約6~7分熟時就得採收。

楊桃為多水分的水果，除鮮食外，又可加工製汁、蜜餞或釀酒等。其味酸、甘、性平、無毒、有清熱、生津止渴、順氣潤肺、利尿等之功效。據民間經驗，楊桃汁可用於醫治風熱咳嗽、聲音沙啞、喉痛等，有止咳化痰、爽聲之效，是夏日清涼解渴之最佳飲料。據說，外銷的楊桃，有供為生菜沙拉，因帶有酸味，清脆可口，可解油脂，已成為當地餐館之另一特色。

