

雲嘉南農特產系列

# 東山鄉的龍眼

## 重視農特產之保健功效 激發市場需求量

台南區農業改良場 / 方新政

龍眼是本省主要水果之一，栽培面積廣達1萬2千多公頃，大部份分佈於中南部山區，它是常綠喬木，種在山坡上具有水土保持功能。龍眼的樹性強健，風土適應性強，栽培管理簡單，平常任其自然生長並無整株修剪，久而久之，樹型高大，採收時，人工爬到樹上，危險性高。龍眼之果肉甜美，營養成分高，但鮮食期短，因此加工產品



粉殼種龍眼，種子小肉層厚

大都供為製作龍眼乾。龍眼乾的製作很簡單，只要將生鮮之龍眼果實加以烘培而已，傳統的做法是採用土窯，以龍眼樹枝幹為燃料，燻烤數天即成。目前已有採用電氣烘培，但風味較差。東山鄉之龍眼乾有其獨特風味，是因採用傳統性土窯燻烤，火候拿捏得宜。

龍眼乾去殼、剝取果肉，其果肉稱為桂圓肉或福肉，具有補益心脾、養血安神、滋補益智之功效，是最佳之溫性補品。龍眼雖是一種多樣化水果，可鮮食又可加工，但因加工製品耗用人工，增加成本而影響競爭力，於今加入WTO後，市場開放，生鮮龍眼不耐儲運，受影響程度有限，但加工之龍眼乾可能受來自鄰近國家之進口壓力，衝擊較大。另外，龍眼花是蜜蜂採花釀蜜之最佳蜜源，龍眼花蜜質地滑潤、香味濃郁，是大家所公認蜂蜜中之極品。

→ 東山鄉位於台南縣的東北角，東邊以大

凍山脈與嘉義縣的大埔鄉銜接，其他毗鄰的鄉鎮有後壁鄉、六甲鄉、柳營鄉、楠西鄉。據考，東山鄉境內原為平埔族「和安雅」系「哆囉國」社聚居之地，乾隆中葉，平埔族西拉雅系蕭壟社居民溯急水溪而上，登陸「吉貝要」而佔領「哆囉國」社。吉貝要即是今日的東山鄉東河村，現今尚保存有很完整的平埔族文化，村民信奉阿立母，每年都有舉辦祭拜活動，主要以「夜祭」及「哮海」兩項祭儀最為傳統。東山鄉於台灣光復後，因它位於台南縣東方山區，境內又有大凍山，因而命名為東山鄉。東山鄉以東西分兩半，東邊為山區，西邊為平原，境內有知名的仙湖農



東山鄉的名產—龍眼乾



採收之龍眼經燻烤後成為龍眼乾

場，靠近大凍山，景色怡人，站在農場的望仙亭，居高臨下，遠望四周，附近景物，盡收眼底。東山鄉以農業為主，大部份鄉民全賴以農為生，主要農作物為水稻、洋香瓜、椪柑、柳丁、荔枝、龍眼、芒果等，其中以龍眼、洋香瓜、椪柑最為知名，而以煙燻龍眼乾最具特色。

**龍眼種植面積廣  
以粉殼品種為主**

東山鄉龍眼栽培面積廣達1,000多公頃，不但可供為蜜源，每年可生產高達上萬公噸的龍眼，供為鮮食或製作龍眼乾，是該鄉主要之作物之一，栽培的品種以粉殼種為主。粉殼種龍眼的果肉層厚，容易取食，甜度高、退甘遲、不易掉落、產量高，少有隔年結果現象發



樹型矮化便於採收



爬到樹上採收 多危險呀

生，屬於中熟品種，通常於8月間成熟採收。

龍眼在台灣栽培已超過300年之歷史，以實生苗選種繁殖，據調

查，全省龍眼品種約有40多種，依成熟期分為早熟種、中熟種、晚熟種，早熟種約在7月間成熟，如5月眼、竹崎早生等；中熟種在8月間成熟，如粉殼、青殼、紅殼、福眼、龍目等；晚熟種在9~11月間成熟，如番路晚生、9月種、10月種等。龍眼採收期短，雖有多種不同成熟期的品種可緩衝，但大都還是集中在8~9月，一般人鮮食量不多，又不能貯放太久，幸好可烘乾，才避免發生滯銷。龍眼通常是種植在山區之坡地，平常並無刻意去管理，任其自然生長，病蟲害少，主要的蟲害有膠蟲及蛀蟲，可視狀況於生育期或幼果期噴1~2次殺蟲劑即可，大部份的生產成本都花在採



燻烤龍眼乾的土窯，需用龍眼樹幹為燃料



龍眼乾人工剥殼

收上。龍眼樹植株高大，必須要用人工採收，採收時需爬到樹上，一不小心，枝幹折斷而掉落受傷，危險性相當高，在人力缺乏，工資昂貴下，龍眼產業之競爭力較弱，產業有逐漸式微的趨勢，雖然政府極力輔導植株矮化或獎勵廢園造林，但成效不彰。

### 煙燻龍眼乾 風味獨特

東山鄉的龍眼盛產時，除供鮮食外，大部份則製成龍眼乾，目前龍眼乾的製作已有機械烘乾，但東山鄉的果農大都仍採用土窯，並以龍眼樹枝葉為燃料燻烤，很有古早味，具有獨特的風味。每次烘焙時，鮮果量約2,500~3,000台斤，經燻烤24小時後脫粒，除去果梗雜枝，再繼續燻烤，每天必須翻焙一次，經4天後出焙，可得龍眼乾約1,000台斤。帶殼之龍眼乾具有特殊香味，包裝後即可出售，可貯放很久。龍眼乾再經去殼，手工取肉，須花費很多人工，幸好此等工作比較輕便，農村婦孺均可勝任。龍眼乾肉稱為桂圓肉或福肉，性溫味甘，其成分含有醣



人工剥取龍眼乾肉





剝後之龍眼乾肉再經日晒

類、酒石酸、蛋白質、腺嘌呤及鐵、磷、鈣，維生素A、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C等，具有補益心脾、養血安神、營養滋補、強壯等功效。依據台灣常用食物療效180種一書記載，龍眼乾肉有補心血之功效，治療腦力衰退之作用，增強記憶力、消除疲勞；以半斤的桂圓肉與肥雞1隻，小火燉煮約30分鐘後食用，可治療思慮過度、氣血虛弱、頭昏心悸、失



龍眼乾肉包裝出售，為滋補聖品

眠健忘、腎虛遺精、神經衰弱等症，無病者食之，有補益、強壯、滋養五臟、益智健腦、強筋壯骨等之作用。臨床應用，對貧血及神經衰弱者，可用龍眼乾肉2錢、蓮子肉6錢、大米3兩煮粥或用龍眼乾肉1兩、大棗1兩煮後食之，具有很好的保健效果。



龍眼乾包裝成禮盒，為饋贈之好禮物



## 新興農園

**日本種櫻花：**重瓣紅色、白色

**碧桃花·杏花·日本種楓葉：**紅色、黃色

**平地香蕉李：**甜蜜早品種，農曆三月初好採收、市價佳

**桶柑苗·柳橙·茂谷·金棗·苦桃苗·平 đài 農甜蜜桃·紅肉李**



香蕉李

宜蘭縣頭城鎮新建里新興路21號 陳木水  
電話：(039) 773219 傳真：(039) 778578 行動：0936-840810