

# 「羅漢門」三劍客

## 鳳梨掛冠

文圖 / 翔雲



羅漢門鳳梨在市場上名聲響亮

內門鄉農會總幹事洪戊哲說，羅漢門鳳梨的內部行銷和外部行銷一樣重要，為加強羅漢門鳳梨出貨的品質控管，該會採取的內部行銷重點工作有：1. 強化產銷班及品管人員的教育訓練。2. 輔導產銷班申請吉園圃。3. 訂定獎勵辦法。由於農會行銷經驗豐富，89年農委會舉辦的品牌水果經驗發表競賽，該會輕易的摘下季軍，獎金30,000元。

鄉農會推廣股股長歐安肯表示，內門鄉羅漢門鳳梨是鳳梨品牌中，第一個獲得行政院農委會品牌認證通過的品牌鳳梨，曾創下每公斤85元的最高單價。

台灣鳳梨產地分佈自台中、彰化以南至台東、屏東，以屏東縣居冠，約占總面積36%，台南縣居次，占總面積19%，高雄縣居第三位，占總面積14%，其餘占27%。

鳳梨別名波羅、黃梨、王萊或王梨。原產於熱帶美洲，清康熙末年傳入台灣，迄今已有300餘年歷史，民國元年前後，日人引入開英種設立工廠產製鳳梨罐頭，奠定台灣鳳梨產業的基礎，並成為重要經濟果樹。以往，為因應製罐外銷的需求，栽培品種幾乎都是開英種，如今隨時代的變遷，外銷市場逐漸萎縮，反而消費大眾對鮮果市場需求擴大，使鮮食品種栽培面積逐年增加。

根據農政機關的統計，截至民國89年12月底止，全國共有4處鳳梨申請品牌，分別為民雄鄉旺旺來、青果社高雄分社天香園、內門鄉羅漢門；而值得一提的是羅漢門為鳳梨作物第一個申請過關的品牌，也是第一個榮獲農委會認證



右三為內門鄉農會推廣股歐安肯股長



站立講話者為內門鄉農會洪戊哲總幹事

的鳳梨品牌，品牌起步走而且行銷做得不錯，曾經創下1公斤85元的最高單價，品牌名稱又淺顯易記，難怪享有非常高的知名度。

據內門鄉推廣股長歐安肯表示，以往該鄉果農種的鳳梨都是加工的開英品種，民國84年，於推廣股擔任農事指導員的他，在總幹事的鼓勵下，大膽地從外地買回2萬株台農6號、16號等鮮食品種的幼苗，算是該鄉首次引進鳳梨鮮食品種。歐股長進一步指出，當時開英品種的幼苗1株約3元，而這些鮮食品種的幼苗1株卻要10元，比起一般的幼苗足足貴了3倍多。但他適時地帶動鄉內果農淘汰開英種，改種經濟價值高的鮮食品種，造福不少農友。

歐股長並指出，鳳梨採收依時期和品種的不同而各異其趣，通常冬天8至9分熟採收，夏天則7至8分熟採割，以免過度成熟使風味、果肉變差，但是須特別注重

→ 不搶收為原則。羅漢門鳳梨以共選共計為運銷方式，所以鳳梨採收後，一律載運到集貨場，由品檢人員依果實外貌、重量和甜度嚴加分級包裝。

農會洪總幹事戊哲對推動鄉內的農業不遺餘力，據他表示，為加強行銷，內門鄉農會在農委會開始推動國產品牌時，即積極配合，請專業人士設計商標，並以舊時地名當品牌—羅漢門。由於緊扣推動時程，所以無論是品牌申請，或是品牌認證，都奪下全國鳳梨作物的第一名。目前該鄉可冠上羅漢門品牌的水果有鳳梨、荔枝和番石榴，都已經榮獲政府認證，該三種水果被業界稱為羅漢門三劍客。

品牌鳳梨的品質標準有一套嚴格的規定：適度成熟，形狀完整，色澤優良，無腐爛，無潮濕溢汁、溢膠，無霜害、日燒，無病蟲害及其他傷害，甜度亦有規定標準：台農13號需15° Brix以上，台農6號和7號需14° Brix以上、台農16號在16° Brix以上。包裝方式則以單層紙盒6粒裝箱。

目前擔任農會理事的洪文興先生在栽植鳳梨方面經驗老到，據他表示，內門鄉的鳳梨所以香甜好滋味，主要是天時、地利、人和配合得宜。天時方面，氣候合適；土壤地質適宜鳳梨生長，而且地下水位低；人和方面就是果農在鳳



高雄縣內門鄉農會品牌「羅漢門鳳梨」品質優良，遠近馳名

梨生育期間，順其自然生長，並不噴施荷爾蒙去加速成長，所以風味、品質一級棒。

根據農會推廣股人員指出，消費者在市場選購鳳梨時須注意一些要點：鳳梨以果肉密實者為佳，因此選購時，自然是以重感足者為上。如以手指彈擊，其回聲堅實厚重者，果肉必較密實。而如同聲輕細鬆弛者，發育欠佳，可能不甜而酸。但因回聲之分辨，需要一段時日的累積經驗，事實上並不簡單。

通常，一般民眾購買鳳梨，都是當水果食用，有些時候，也做為蔬菜或甜點，例如鳳梨炒牛肉，鳳梨炒下水，或者是製作鳳梨果凍、鳳梨派等等，至於酸度較高的鳳梨，則可加工成鳳梨醬，可見鳳梨的用途還真不少呢！



徵稿：為讓各產銷班相互了解彼此動態，歡迎產銷班員主動執筆提供各種產銷活動情形，使「產銷班廣場」的資訊與你我相連。稿費從優，500字左右，附圖更佳。來稿請寄「豐年」半月刊編輯部。