

中埔特用作物 6 班板栗園

台灣特有 · 獨家栽植 黃金板栗 · 開啟黃金產業傳奇

— 嘉義縣中埔鄉特用作物產銷班第 6 班

文圖 | 徐清銘

板栗屬溫帶作物，台灣並非理想的生息地，氣候炎熱的嘉義縣中埔鄉平原地帶，卻意外衍傳質地優異、台灣特有的「化外品種」，成為全球緯度最低、產期最早的產地，而且果實碩大、口感鬆軟香甜，清炒即引人垂涎。中埔鄉特用作物第 6 產銷班用心選育推廣，行家聞香而來，產出供不應求，只待產量不高瓶頸有所突破，「黃金板栗」可望再為台灣農業譜寫一頁傳奇。

栗樹在台灣屬稀有樹種，各地僅零星分布，稱得上規模化栽培的地區，目前僅嘉義縣中埔鄉一地，榮獲 96 年優良產銷班的中埔鄉特用作物產銷班第 6 班，是全台唯一的板栗專業經營的產銷團隊。



板栗落果近觀

溫帶樹種 · 三大品系

板栗屬殼斗科多年生落葉喬木，原產於北半球溫帶地區，品系可大分為日本系、中國系、歐洲系三大系統，細分則不下數十種。台灣栽培板栗的歷史，可以追溯至日治時代，當時主要引進日本品種在山地試種，但因成熟期適逢雨季，致果實含



樹幹雜枝需剪除



林長成忙著培育板栗新生代



栗樹花條

水率過高，風土不合，推廣並不成功。

中埔鄉特用作物第 6 班目前經營板栗園面積約莫 50 公頃，栽培樹種幾乎全由社口村「林家栗園」分枝散葉衍傳而來。林家成為中埔鄉板栗產業先驅的歷程，頗富傳奇色彩。

年近八旬的林家大家長林長成老先生回憶，約 100 多年前，其祖父輩無意間

在阿里山山區竹林發現散生的野生板栗樹，所結栗子特別好吃，不辭路遙移植 3 株到目前台三線中崙溫泉附近的居處試種，結果適應良好；民國 30 年代，再隨著林家年輕一輩遷居到中埔鄉社口村，同樣生機盎然，來自山區的板栗就此在中埔鄉平原地帶落地生根。

緯度最低·產期最早

板栗屬溫帶樹種，生長適溫為 12 - 14℃，台灣海拔 1,000 公尺以上的冷涼山地，才是其理想的棲息地，社口村位處北回歸線以南、海拔 200 公尺左右，氣候炎熱，按理不易適應，奇怪的是，板栗樹不但生長良好，且所結栗子型態迥異於

板栗外殼回歸土地當有機肥

一般常見品種，品質也特別優異。

中埔鄉特用作物第 6 班班長高天祿表示，目前所知，中埔鄉是全球緯度最低、產期最早的板栗產區，美國、日本的專家學者曾多次造訪，對於板栗在此低緯度地帶竟欣欣向榮，莫不嘖嘖稱奇，難以置信，日本專家還特地帶回一堆葉子、枝條深入研究。

板栗何以突破環境限制、特別鍾情中埔鄉，高天祿班長也不明所以，只能以自然演化、適者生存的道理解釋。他研判，早先山區發現的開基元祖板栗樹，先在中崙溫泉落腳，該地海拔較高，與原來的棲息地環境落差不致太大，經過一段逐漸馴化的過渡期，之後移居平地，適應性已然增強。

所謂「桔逾淮為枳」，植物一旦離開自然棲息地，生長形勢通常轉差，但是中埔鄉的板栗卻反其道，不但適應良好，所結果實還別具特色。

果實碩大·色澤金黃

高天祿班長說，一般而言，日系板栗顆粒較大、絨毛內膜不會脫落，需如番薯削皮般以工具削除，生物特性與中埔板栗差異頗大；而與俗稱「天津板栗」的中國板栗相較，中埔板栗個頭碩大飽滿、尾端

較尖，約 20、30 個就有 1 斤重，開後，果實色澤金黃油亮，質地鬆軟，而天津板栗個頭小，尾端凹陷、色澤白晳、質地硬實，外觀、口感完全不同。

他表示，板栗的食用方法，市面上最常以「糖炒栗子」的樣態出現，亦即炒栗需加糖砂才夠味，而中埔板栗甜度高，不需其他添加物，清炒的栗子即有合宜的甜度，並散發自然的清香味，且果實仍保持金黃色澤、不會變色，中埔板栗打出「黃金板栗」名號，可說名實相符。

中埔鄉特用作物 6 班目前有 20 名班員，各班員栽培面積差異頗大，少者 2 分多地、多者 2、3 公頃，共通點是產出供不應求。高天祿得意地說，嘴巴不會騙人，嘗過中埔黃金板栗的美妙滋味，泰半成為忠實顧客，每年產期一到就聞香而來，市面少見該班產品，因為多半已被老顧客預約一空，有時產量不敷所需，還得採取分配措施因應。

林家栗園·研究重鎮

板栗在台灣屬稀有作物，栽培管理相關研究少之又少，特用作物 6 班組班之前，栗農多半自行摸索果樹管理技術，栽培先驅林長成因自小接觸板栗，舉凡苗木培



林家栗園衍傳板栗苗種不計其數



板栗老師林長成老先生



育、剪枝、施肥、病蟲害防治等方面均經驗老到，成為栗農最佳請益對象，只要有心求教，林長成毫不藏私、傾囊相授，因而博得「林老師」尊稱，雖然年事已高，林長成老先生仍勤於學習，林家栗園宛如各研究單位、大學農業科系的實驗園區，長期進行各項觀察研究。

民國 88 年，產銷班成立後，板栗栽培開始受到重視，學術單位也投入力量，果樹矮化、修枝方面等措施陸續進行實驗，不過引用的多為源自柿樹、梨樹的栽培概念，轉用板栗成效如何，還待時間驗證，該班班員並不因有外力資源協助而鬆懈，田間實務與學術研究密切交流，選苗育種則是重點工作。

由中崙溫泉移居平地至今，中埔鄉的板栗樹種已孕育出 7、8 種新品種，特用作物 6 班組班後，班員之間在樹種、技術方面緊密交流，希望藉由組織合作，讓品種越來越好。栽培管理方面，也往有機方向邁進，高天祿表示，栗園改用有機肥、



30 年樹齡栗樹



學術單位研究觀察標示

不施用除草劑後，螢火蟲回來了，土裡也有蚯蚓，土壤變得鬆軟、保濕性佳，更接近板栗原始的生長環境，樹勢也更為強健。

產量不高·發展瓶頸

板栗屬落葉果樹，在中埔鄉，約冬至過後開始落葉，直至枝幹呈現光禿禿的景象，栗農通常於春節前後進行剪枝，度過冬眠期，約清明節前一星期，新芽開始萌發，細長狀的花條接著冒出，半個月後開花，不久小果鑽出頭，約中元節即可收成。

高天祿認為，板栗是較易管理的樹種，病蟲害少，最大敵人為星天牛，星天牛會啃嚙樹幹，一旦鑽進樹心，即大勢不妙，因此抓天牛成為栗農重要的田間作業，其次則是介殼蟲寄生，除此之外，談不上有重大威脅，而且即使樹葉染上病蟲害，每年落

葉的機制，形同舊衣換新衣，也一併排除病蟲害。

高天祿表示，目前栽培最大的問題在於產量不高，一棵正值盛年的栗樹年產量能達 20 斤已算不錯，而且差異極大，有時 1 個枝條只結 1 粒果實，也有的卻是

結實纍纍，多到枝條彎腰，平均計算，1 公頃年產不過 1,000 多斤，產量低的瓶頸若能突破，品質又能維持原樣，未來發展不可限量。

栗樹初春冒出新葉



產期錯開·市場優勢

不過，即使目前產量尚不理想，高天祿仍認為板栗是值得推廣的作物。他分析，中埔板栗產期約從中元節至中秋節，乃全球最早，溫帶地區的栗樹則得至深秋才有收成，中國的板栗上市時，中埔栗農早已翹腿休息，產期完全錯開，何況還有品質上的絕對優勢。

此外，板栗田間工事少，高天祿封板栗為「懶人果樹」，正可對應台灣農村人力老化的需要。他說，栽培板栗較粗重的作業只有剪枝，果實毛茸茸如刺蝟般的尖刺阻擋各種蟲蠅入侵，因此不需套袋，也幾乎不需使用化學農藥，而且板栗成熟後，風吹草動即自然落果，省了攀爬樹幹剪果的辛勞與危險，收成時，只需戴上斗笠、防範被落果砸頭，拿著夾子即可在園內「撿黃金」，即使老人家也能輕鬆應付，林長成老先生年近 80 歲，仍管理 2 公頃多的栗園，就是現成的模範。

特用作物 6 班生產的黃金板栗，依大中小品級，每斤產地價格分別為 200、

160、120 元，高天祿說，以平均 150 元計算，雖然目前產量不高，整體收益仍然不差。檳榔是中埔鄉大宗作物，政府鼓勵轉作，板栗栽培對土質不甚苛求，只要土層深厚、排水良好的地勢均可，是理想的替代樹種，並已列為轉作補助對象，值得農友考量。



咖啡絕配·本土特色

近幾年來，雲林縣古坑鄉本土咖啡名氣響亮，高天祿認為，若論稀有性，本土板栗猶有過之，兩者搭檔將是絕配，品嚐台灣咖啡配上風味無雙的台灣板栗，閒話天下事，自是至高享受，極具賣點。

地方人士曾建議該班板栗樹種不應外流，全力發展成為中埔鄉特色農產，高天祿則認為，至親好友索苗怎能拒絕，不過，板栗移居他地能否適應尚未可知，中埔鄉發展板栗為地方特產已占盡先機，大可布局。豐

嘉義縣中埔鄉特用作物班第 6 產銷班

班長高天祿：05-253-0087 · 0910-749-006

嘉義縣中埔鄉社口村 5 鄰 45 號