

加工番茄水噹噹

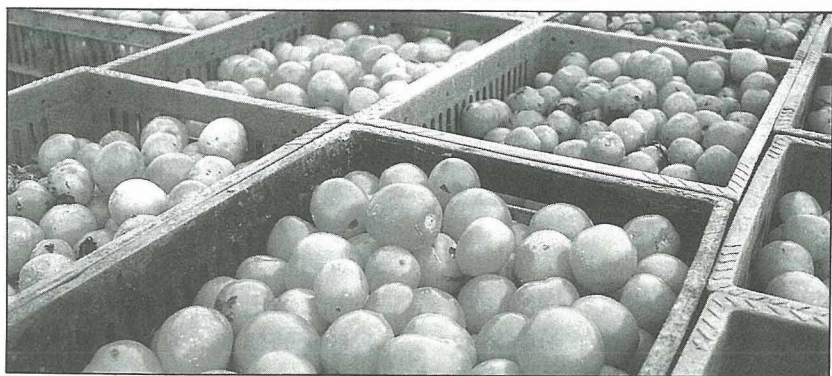


可愛的小弟弟被“番茄姑娘”吸引了。

紅通通的加工番茄是台南縣特產，主要供應廠商製成番茄醬，上市供鮮食的數量較少。以果實顏色而言，加工番茄重視的是紅潤，而食用番茄則以果肩濃綠、果面暗紅較受歡迎。



一箱箱加工番茄 正裝車送往加工廠。



紅通通的加工番茄是製作番茄汁(醬)的好材料。

嘉南平原的加工番茄在元旦前後已次第採收，這段假期間只見農友在紅通通的番茄田中忙進忙出，一箱箱的加工番茄也被貨車裝載運送至加工廠準備加工做番茄汁或番茄醬。

據瞭解，今年全省的加工番茄有將近 2000 公頃的栽培面積，其中有 1500 公頃左右是在台南縣，其餘則零星栽培於嘉義和高屏地區。因此，說這紅通漂亮的“番茄姑娘”是

台南縣的特色農產品，一點也不為過。

這些加工番茄由於皮較厚、硬度較高，和普通的食用番茄略有不同。因此，腦筋動得快的生意人此時也會適時以“新口味”的噱頭鼓舞消費者嚐試，由於每台斤市價約 10 元左右，一時也吸引不少喜歡新鮮味的人嚐鮮。

不過能落入市場零售的加工番茄並不多，原因是一般農

戶在種加工番茄時已和食品加工廠訂有契約，其契約數量雖然並沒有訂死，但繳貨時也不能太離譜。

加工番茄和食用番茄的不同點，據亞洲蔬菜中心的番茄專家陳正次說，前者植株是矮性停心型，後者是蔓性非停心型；其果實顏色，加工番茄重視的是紅潤，而食用番茄則以果肩濃綠、果面暗紅較受歡迎。

目前國內番茄加工的工廠大部份在南部，如可果美、統一、台新、台鳳、嘉美…等公司或工廠，這些加工廠和農民契約種植的品種不但各不相同，收購價格也略有差異。今年的收購價在產地大約是一級品每公斤 2～2.3 元之間，二級品 1.4～1.8 元之間。所以一籬筐水噹噹加工番茄 21 公斤裝亦不過 30～45 元之間。

對果農而言，種加工番茄最累的是請不到工人採收，有時開價每日工資 500 元還不一定請得到工人。這種工人難覓、工資高漲的情形，也許就是加工番茄栽培面積愈來愈少的原因吧！

聽說國內已有大型廠商到大陸新疆製作番茄了，這種看似企業出走的現象，深層的去想其實也是大勢所趨，是沒有辦法中的辦法。為了挽回一點兒頹勢，亞洲蔬菜中心於民國 79 年曾進口一部番茄採收機，目前在示範試用中，如果真有機械代替人工，也許紅撲撲通通的番茄是不會很快減產於嘉南平原，畢竟國內也有不小的消費市場，如能穩得住國內這片江山，加工番茄在國內應是尚有魅力的農作物才對。