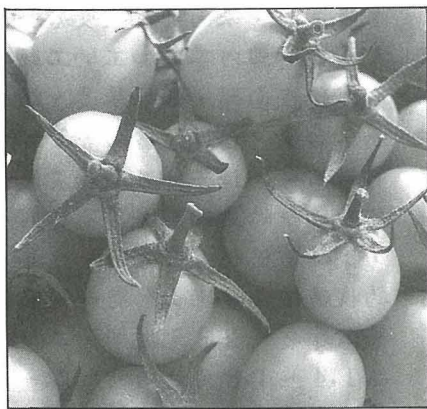
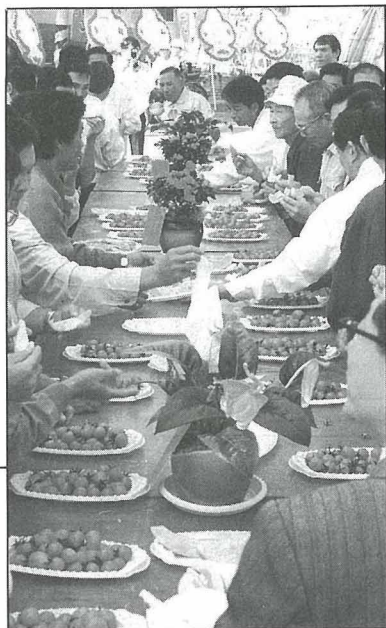


鹽分地小果番茄紅又俏

鹽分地番茄好吃，
除土壤質地有關外，
種植季節正好是日夜溫差大的秋冬季，
所以品質好，
風味更佳。



鹽分地小果番茄皮厚、硬度高、甜度夠，是消費市場新寵。



鹽分地帶的農會舉辦小果番茄品嚐會，打響知名度。



精美紙盒可裝3公斤小果番茄

據說以前有農民在種番茄時，攪一些鹽在土壤裡，結果育出來的番茄硬度高、甜度夠、皮也厚，因而使得腦筋動得快的農友，紛紛在鹽分地帶種植番茄，以致“鹽分地番茄”目前已打出名號，在市場上十分受消費者喜愛。

“鹽分地帶”，在雲嘉南地區通常指雲林縣的水林、口湖、台西、麥寮、崙背，嘉義縣的布袋、義竹、東石和台南縣的學甲、七股、佳里、鹽水…等幾個鄉鎮。今年在此地區栽培有不少番茄，單單台南縣就有150公頃的小果番茄，從去年11月份開始次第採收上市之際，由於強調“鹽分地”栽培，所以在初上市時，產地價每公斤就有30~35元左右，據

說這種價錢會繼續維持到採收期結束。由於這種小果番茄的確很好吃，而且也拜了今年柳丁有砷酸鉛之賜，使得番茄價扶搖直上而不墜。

為什麼鹽分地番茄會比較好吃呢？據農民的說法是，鹽分地土壤不好，而且有缺水現象，一般農作物種在上面生長速度較慢，而且會有產量低的現象；但番茄是較耐鹽作物，以致孕育出來的果實皮會變厚，果實也變小，相對的甜度就提高。雖然這種說法差強人意，但離事實也不遠。而據說鹽

分地番茄好吃，除土壤質地有關外，在鹽分地的小番茄種植季節正好是日夜溫差大的秋冬季，所以品質好風味佳是可以預知的。

至於土壤中加鹽，使番茄更好吃的傳說，也不是空穴來風。據說最近在國外已有人在從事水耕番茄時，添加鹽巴在栽培槽的營養液中，結果使番茄甜度增高。

鹽分地小果番茄不只小朋友愛吃，大人也一樣喜歡，因此有些農會就趁此良機大作宣傳並舉辦品嚐會。農會也設計有精美紙箱，這種長45公分高15公分寬13公分紙箱約可裝小果番茄3公斤，正適合一般小家庭3~5天的水果消費量，所以才推出就很受人讚美。◆