

# 葡萄成熟時



## 台中地區農業科技資訊品牌展示展售活動

由農委會輔導，台中區農業改良場與台中市農會主辦，於7月29、30日一連兩天，在台中市中山堂廣場擴大舉辦兼具農業推廣教育，生產、包裝、運銷、展示、銷售的農特產品特展，雖然連日皆有「豪雨特報」仍然吸引了上萬消費者與生產者前往採購或觀摩，真是熱鬧滾滾。

這項農特產品特展，共分五區展出，包括：中華民國傑出農民協會農特產品區、原住民地區特產品展售區、台中地區農特產品展售區、農特產品促銷區（當令時果，以葡萄、芒果、水蜜桃、高接梨為主），以及最具特色的「葡萄與生活」展示區。由台中區農改場投入葡萄產業最悠久的研究人員林嘉興蒐集有關資料，以實物、文字、圖片，結合南投水果酒廠解析的「國產、葡萄酒生產過程」與「家庭式葡萄酒釀造」作比較，予人印象深刻。

現在正是葡萄成熟時，串串晶瑩的葡萄，陳列在展售台上，讓消費者選購。

目前在台灣栽培的葡萄品種以歐美雜交系為主，依用途區分為鮮食用及釀酒原料兩大類。鮮食類以「巨峰」品種栽培面積最大，約2,295公頃；「意大利」品種次之，約89公頃。

鮮食用之巨峰葡萄一年四季均可生產，其產期為：夏果在6月中旬至8月上旬，秋果在9月上旬至11月下旬，冬果在12月上旬至2月上旬，春果



■芒果的巨無霸「紅凱特」。

（溫室栽培）在5月上旬至6月上旬。

巨峰葡萄以夏果產量最多，價格較低；生產秋果必須調節夏果之產期。目前在信義、水里、集集、竹山等地栽培面積較大。另在溪湖、大村等地以簡易溫室栽培生產春果之後，亦可生產秋果。

如何選購品質優良的葡萄呢？依民間流行的方法是：要選葡萄的「三頭四度」。林嘉興依他的經驗解

釋說：

### 一. 果穗（葩頭）：

外觀整齊沒有副穗，穗型呈倒圓錐形，果粒及大小分佈均勻，穗重300—500公克，每果粒之間有一點空隙，並無附著棉狀菌絲或幼蟲。

### 二. 果粒（粒頭）：

巨峰葡萄之果粒呈微橢圓形，每粒果重在10公克（冬果）或12克（夏果）以上，果肉質地緊密，果皮薄而富有彈性。

### 三. 果粉（粒頭）：

葡萄皮上的果粉是有機物質，具有保護果實作用，套袋55日以上之葡萄，果粒上佈滿濃厚均勻之果粉，其成分有益身體健康食用前只須將整串沖水即可，不必洗去果粉。

### 四. 果色（色度）：

巨峰葡萄的果粒呈紫黑色，夏季因溫度高，著色稍差而呈紫紅色，在外觀上以全穗每果粒著色均勻者方為良品。

### 五. 種子（硬度）：



■台中地區農特產品市集一角。

## 【敬告讀者】

豐年社與齊舜傳播公司合作，拍製「鄉間小路」節目，即將推出「合理化施肥」系列，自今年7月16日起至10月8日止，於每個星期天上午8:00~8:30在全民電視台播出。主持人是社會公益形象良好的廖偉凡先生，及台灣大學農化系教授吳三和博士，他們將以深入淺出的解說方式，配合成功農家的實務經驗，介紹6種蔬菜及7種果樹的「合理化」施肥技術。

### 「合理化施肥」節目播出時間表

7/16 鳳梨	9/3 空心菜
7/23 蓮霧	9/10 羅漢門珍珠芭樂
7/30 芒果	9/17 桶柑
8/6 葡萄	9/24 甘藍菜 / 紫高麗
8/13 芋頭	10/1 大白菜
8/20 萵苣	10/8 芹菜管
8/27 文旦	

葡萄種子之色澤、大小、為決定果實成熟度與肉質的重要因素，一粒種子而果粒大之果實，其品質稍差。

### 六.與七.糖酸度與風味(甜度、香度)：

葡萄的糖度、酸度與風味為果實品質最重要的指標。高品質的葡萄不但含有清馥的香味，同時還有適度的糖/酸比才能吃到真正品味。巨峰葡萄優良果品之糖度為18—20度，酸度0.4—0.7%之間，食後酸甜適口，含有特殊香味之口感。



■玩具南瓜。

看過這場農特產品展示活動之後，深深覺得農業科技人員正默默地絞盡腦汁，帶動農村、農家提升農特產品品質，降低生產成本，加強市場競爭力，推動農業升級與轉型，進而尋求農業新方向，賦予農業新生命。今後並將不斷以農業科技，創造台灣農業的驕傲。

## 麻豆文旦節開鑼！

文圖 / 林澤章

一年一度麻豆文旦節又將於中秋前夕登場了，今年是以柚鄉、龍騰、振南瀛為主題，於9



月2、3日兩天在麻豆鎮農會前廣場舉辦。這次文旦節活動由農會及地方社區團體、文史工作者結合當地文化資產及自然景觀，以休閒農業的體驗，接待遊客尋根、品嚐當地特產、觀光，共享文旦節的喜悅。

各項系列活動在農會精心策劃下內容充實生動，靜態方面有：文旦生態圖片展、蘭藝爭妍、柚城攝影展；動態方面有：搬文旦趣味賽、古農具操作體驗、鄉土風味小吃街、文旦展售街、民俗技藝表演、采風之旅等。會場



■麻豆文旦節社團才藝表演。

特聘總統剃頭師陳金旺及阿嬤美容院免費為來賓修面及挽面服務。采風之旅現場備有專車免費接送，主要行程為文旦尋根、廟宇藝術、石車巡禮及阿扁總統故鄉等。

活動地點交通便利，沿高速公路下麻豆交流道往麻豆市區方向，約3分鐘即可到達，竭誠歡迎各地貴賓光臨。洽詢專線：麻豆鎮農會 06-5722007，5722301