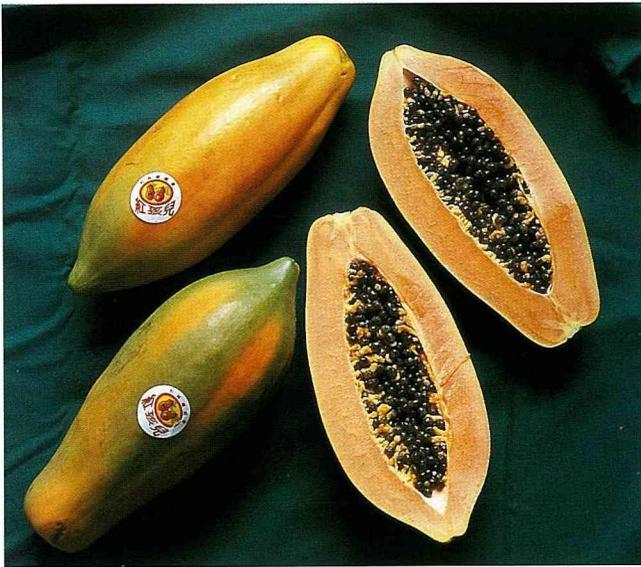


紅孩兒木瓜

採訪・攝影／曾文田

協助單位／高雄縣杉林鄉農會



「紅孩兒」品牌標章。

木瓜，原為價廉物美的平民化水果，近年以「國產品牌水果」的形象來行銷，

國產品牌水果就是品質的保證，不但提升木瓜的身價，也增加農民的收益。

目前，全台有三個地方農會推廣國產品牌木瓜，台南縣南化鄉農會之「南芝園」，高雄縣旗山鎮農會之「紅晶果」、杉林鄉農會之「紅孩兒」，以及台灣省青果運銷合作社高雄分社之「天香園」。而以杉林鄉農會的「紅孩兒」木瓜，在市場上的拍賣價格，領先群倫，很受消費者喜愛。這四個國產品牌木瓜，所栽培的品種，都是台農2號優質木瓜。

杉林鄉農會總幹事溫啓學指出，杉林鄉所生產的網室木瓜，表面平滑完整，肉質細緻鮮紅，且甜度高，入口即化，越吃越順口，經採納多方意見後，決定以武功高強的「紅孩兒」，來作為品牌的名稱。

溫啓學總幹事解釋說，中國民間故事「西遊記」中，牛魔王與鐵扇公主所生的「紅孩兒」，聰明伶俐，

活潑調皮，武功又高強，人見人愛，後來為觀世音菩薩收為金童，觀世音菩薩乃農民崇拜敬仰的神明，因而將杉林鄉生產的木瓜品牌，命名為「紅孩兒」。

對木瓜生產管理與技術，一直努力研發的杉林鄉農會果樹產銷班李文光班長表示，栽種木瓜最好不要連作，但是，網室栽培設施成本較高，因此需要做好種植前的消毒工作，以及施用有機質肥料作為基肥，份量則視土質而定，一般是依據推薦用量來施用。

木瓜的最佳種植時機，是在每年的2—4月，但在杉林鄉境內，全年都可栽種，採收期持續一整年，所以，木瓜貨源不會間斷。

木瓜種植是種2—3棵，經過2個月以後發育，即可分別出母瓜或春瓜，母瓜需淘汰掉，有99.9%都是春瓜。木瓜種植2個月後，約生長為60



杉林鄉的農田景觀。



改名為「刺梅」的木瓜花，是一種灌木。



「紅孩兒」品牌木瓜。

公分，必須壓條予以矮化，才方便日後疏果採收工作，同時除去分芽，以利樹身強大。

木瓜自種植8個月後，少量開始採收，10個月可大量採收，一年後盛產，如沒有碰到颱風，可繼續採收2年，8—11月份的木瓜，甜度與口感最好。杉林鄉栽種的木瓜品種，都是台農2號，品質極佳。木瓜在運輸過程中催熟，所以，採收的熟度和電石氣要配合恰當。

杉林鄉農會推廣股黃珍芳股長指出，「紅孩

兒」品牌木瓜的品質分級，符合品牌規定，果實平滑完整豐滿，成熟適度，果皮淺綠中泛黃，果肉微軟，大果每粒860公克，中果每粒760公克，小果每粒670公克，糖度8—10月為13度以上，11月至翌年7月為12度以上。為配合市場與承銷商需求，目前到拍賣市場的分級包裝，皆以6公斤為原則，並分7粒、8粒、9粒包裝的3種規格，以品牌盒箱控管。這些品牌盒箱，全部由杉林鄉農會主導印製控管，印製後

【木瓜食譜】

食譜製作／杉林鄉農會推廣股 黃珍芳股長

紅孩兒木瓜煎餅

材料：半黃木瓜1粒、在來米粉、絞肉、蔥頭、胡椒粉、鹽、糖各少許。

- 作法：**
- 1.木瓜削去外皮，剖開去籽，刨成木瓜絲後，與蔥頭、絞肉爆香，加入鹽、糖、胡椒粉，以大火快炒待用。
 - 2.在來米粉加水調至適當糊狀，加入作法1.內混合調勻。
 - 3.鍋內入油燒熱，將調好的材料放進油鍋，兩面煎至金黃色即可。



紅孩兒木瓜精力湯

材料：半黃木瓜1粒、雞肉1隻（剁塊）、鹽、枸杞、黑棗、人蔘鬚少許。

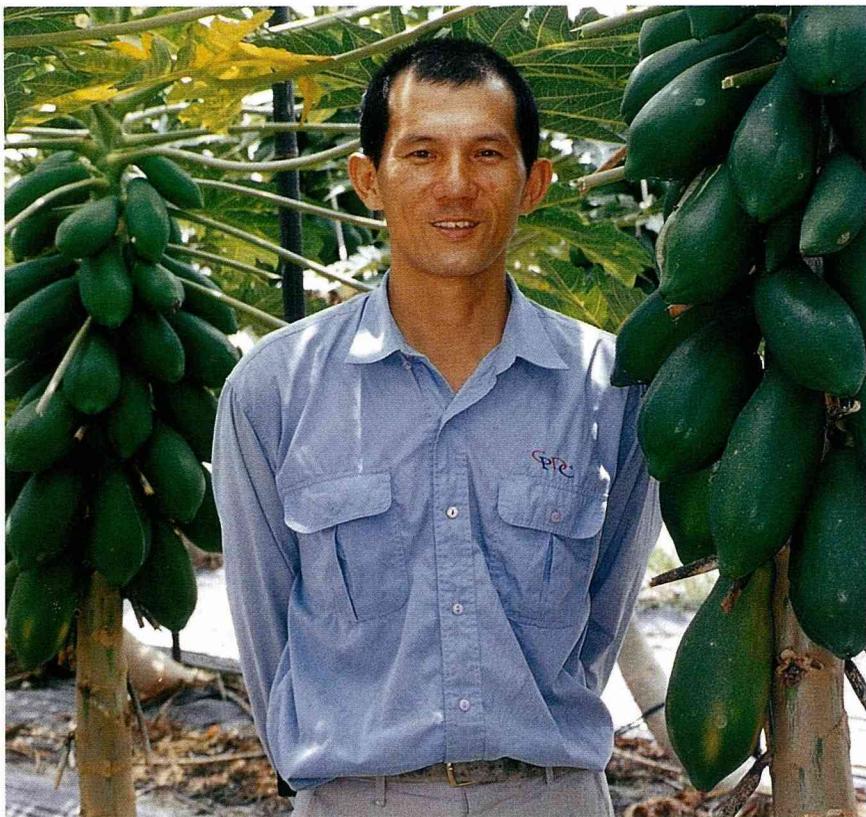
- 作法：**
- 1.木瓜削皮去籽切塊，雞肉洗淨以滾開水燙過後，一併備用。
 - 2.清水煮開後，加入雞肉、木瓜，以小火煮至熟透後，再放入枸杞、黑棗、人蔘鬚，改以大火煮至入味，加入鹽即成。



紅孩兒木瓜封

材料：半黃木瓜1粒、豬肉1塊（約半斤）、雞肉半隻。

- 作法：**
- 1.木瓜削皮後，剖半去籽備用。
 - 2.蔥頭爆香後，加入豬肉、雞肉、醬油、清水，以大火燒煮10分鐘，再加入木瓜、適量的冰糖、米酒，清水淹至材料約8分滿，以小火燜至熟爛即可。



杉林鄉農會果樹產銷班的李文光班長。



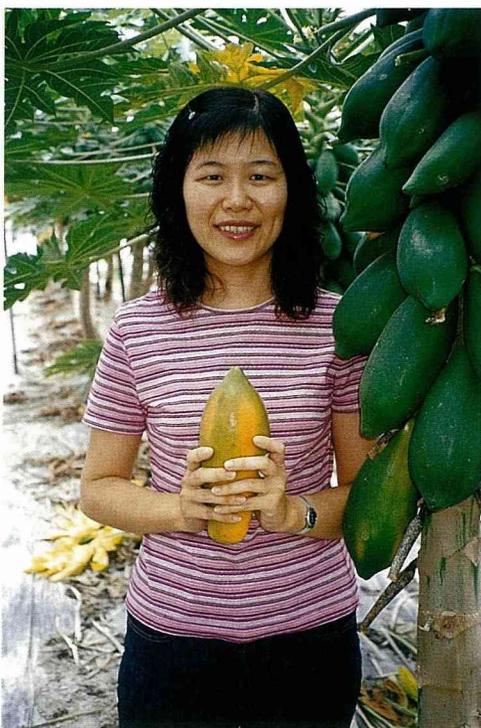
凉拌木瓜絲。



增乳豐胸木瓜湯。

送至產銷班，數量由農會控制，因此，沒有紙箱（盒）外流的情事發生。

黃股長說，「紅孩兒」品牌的貨源掌控，係農民採果後，送至集貨場，選別人員依品牌標準選別後，符合品牌的木瓜，由農會人員抽驗，通過後，再放入「消費者服務卡」，正式的品牌包裝才算完成。



木瓜的食用功能，近年新增美體豐胸的效果。

貨源掌控全由農會、市場、承銷商三方面密切的聯繫，再與產銷班控制數量，所以，貨源掌控良好，「紅孩兒」品牌木瓜不會有供過於求的現象。

杉林鄉農會對於

「紅孩兒」品牌木瓜的行銷，可說非常的用心，除編印詳細的說明書外，也印製紙杯、面紙、墊板、背心、旗幟、環保袋等，都在提醒消費者，買木瓜時，請選購有國產品牌認證的「紅孩兒」木瓜。

利用木瓜作為菜餚的材料，青色、七分熟的木瓜都可以，脆度一流，很符合中國人喜愛的口感。由於木瓜本身不具任何味道，只提供青脆的口感，所以，在烹調處理上，可隨個人的口味，任意添加自己喜歡的配料或調味品，不會有不合口味的顧慮，對家庭主婦而言，算是極為順手的好材料。

在製作木瓜菜餚時，宜以青脆木瓜較佳，當木瓜頂尖部位，已稍轉色時，會使炒煮後的脆度不夠，且因糖份已開始積蓄，會稍帶甜味，而不能與調味料相協調，在口感上，也易起糊狀。所以，只有選尚未成熟的青脆木瓜來調理，才有好的成品，當然，不要炒煮太久，也是做這一道菜的秘訣之一。不過，牙齒咀嚼能力較差，或喜歡軟爛、有甜味的人，則偏好以八、九分熟的木瓜，來調理出合乎自己口味的木瓜菜餚。

不喜歡油膩的人，可將青木瓜像菜心一樣，



網室木瓜園。

薄薄切片或切絲製作成泡菜，吃起來與菜心所做的泡菜，實難分別。但是，青木瓜在削皮時，得注意其刀削之處，會有乳膠流出，爲了不沾粘到手，應套上塑膠袋，或穿戴吃手扒雞用的塑膠手套，再持刀削皮或切絲，這樣就不會增加調理時，作清潔處理上的麻煩。

最近幾年，木瓜已躍登爲女性美體豐胸之聖品，也是產婦最佳的發奶增乳劑，台灣民間常以青木瓜與酒一起煮食；若是產婦乳汁不足，可多吃熟木瓜或以青木瓜煮食，對發奶有很大的幫



「紅孩兒」由農委會授證。

胃液中的蛋白酵素及胰液蛋白酵素相同，也是治療胃病、幫助消化的良方。

屏東基督教醫院中醫科提供一帖藥膳「增乳豐胸木瓜湯」，供民眾參考。青木瓜一個，豬排骨100克，枸杞30克，紅棗5顆（約10克），老薑10克，米酒10克，食鹽少許。作法是先將豬排骨洗淨，以滾熱水汆燙後，放入鍋中與紅棗（需拍破）、老薑一起熬煮，至豬排骨爛熟。濾去老薑後，加入切好的青木瓜塊、枸杞、米酒於湯中，以慢火煨燉至瓜熟即可。 

助。根據中醫說法，成熟的木瓜，於飯後食用，能促進消化，解除便秘、腸炎下痢的困擾；未成熟的青木瓜，因所含的蛋白分解酵素作用較強，與人體

農委會建構「有機米產銷經營資訊網」 歡迎民衆上網查詢

農委會爲讓國人瞭解有機米的相關資訊，輕鬆購買個人喜愛的有機米品牌，特別建構「有機米產銷經營資訊網」，內容包括認證單位的介紹、品牌的推薦、好米販售地點及相關小百科等，歡迎您隨時上網查詢。

有機米是在土壤及水源都無污染的良質米適栽區種植，除了選擇抗病害又安全的品種外，栽培過程也完全不使用化學肥料或農藥，採收前必須經田間抽樣，送該會農業藥物毒物試驗所檢驗合格後，才核發「農夫戴斗笠」的有機米標籤，讓消費者得到安全與品質的保障。

農委會指出，有機米的栽培面積已從民國86年度的245公頃，增加至1110餘公頃，產區分佈在13個縣，共有27個產銷班，生產29個有機米品牌。爲讓全民共同監督有機米，有關「有機米」品牌認證之核發，自今年第一期作開始已全面移轉由民間機構接手辦理。

爲推廣安全且品質有保障的有機米，讓消費者瞭解有機米的魅力，並且可以輕鬆購買相關品牌，農委會特別自今年起開始建構「有機米產銷經營資訊網」，專門介紹有機米品牌特色、購買方法、認證標籤及有機米的相關資訊。凡是經該會農業藥物毒物試驗所檢驗不合格的有機米，農委會除函請所轄縣政府輔導改進外，並且立即將品牌自網站上撤除3個月，俟重新檢驗安全合格後，再重新刊登。

該資訊網所列的各種有機米品牌，代表一種安全的承諾，讓您隨時一點滑鼠、一通電話，即可買到又香又Q、安全有保障的有機米，歡迎民衆隨時上網查詢，農委會網址：www.coa.gov.tw。