

3 寶加1 寶 東港



「東港三寶」赫赫有名，

卻也難掩「黑珍珠」圓潤、誘人的光芒。

東港擁有獨特豐沛的地下水、輕微鹹化的土質，

以及南台灣의 艷陽，

得以孕育出色澤紅潤、

多汁味甜的蓮霧。

而鄰近海峽沿岸的大鵬灣潟湖，

黏質鹼性的土質，正適合蓮霧生長，

所產的「大鵬灣黑珍珠」，

又屬極品中的極品，

改寫「黑珍珠」歷年來的身價！

文圖／尹琳

協助單位／屏東縣東港鎮農會

東港鎮果樹產銷班第2班





東港鎮大鵬灣總統級的「黑珍珠」蓮霧

以「迎王祭」名聞全台的東港鎮，是屏東縣沿海線上較大型的鄉村聚落，全鎮超過半數的人口，都是仰賴漁撈、養殖為生，是個因漁撈業發展出來的「漁鄉」。

在很多人的印象中，東港鎮以漁特產「東港三寶」—黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子最為出名，事實上，在東港鎮境內還有大潭、下廂、三西和等村落，從早期生產洋香瓜（美濃甜瓜）聞名，到最近幾年，以栽種生產高品質的「黑珍珠」蓮霧，在台灣逐漸闖出名號。

天時地利·光環加身

行政院農委會農糧署在94年辦理第一屆「全國優質蓮霧品質競賽」，位於下廂里的黃進良，即獲得亞軍的殊榮；他也因栽培「黑珍珠」蓮霧，有特殊優異具體的表現，再獲得95年全國傑出農民「神農獎」的最高榮譽。隨後同年所舉辦的第二屆「全國優質蓮霧品質競賽」，同樣於下廂里種植「黑珍珠」蓮霧的黃進文，更上層樓，在全台50多位參賽者中脫穎而出，抱回「冠軍獎」，讓東港鎮民引以為傲。

南台灣的「黑珍珠」蓮霧，主要生產於屏東縣東港、林邊、佳冬、枋寮等鄉鎮沿海地區的果園，其中，林邊鄉因地層下陷問題，最早打響「黑珍珠」的知名度，隨後的東港、佳冬、枋寮等鄉鎮，在地方農會與農民打拚下，急起直追。如



「大鵬灣黑珍珠」蓮霧是極品中的極品

今，「黑珍珠」儼然已成為東港到枋寮沿海一帶蓮霧的代名詞，是許多農民賴以為生的農特產品。

東港鎮農會莊坤金總幹事指出，東港鎮在每年5~9月間，降雨量特別豐富，環境相當適合蓮霧果樹的生長，再加上東港鎮獨特豐沛的地下水、輕微鹹化的土質，以及南台灣艷麗的陽光，可說是集天時、地利的日月精華，才孕育出色澤紅潤、多汁味



95年「冠軍蓮霧王」黃進文賢伉儷



黃進文的蓮霧施灌液態肥料

甜的蓮霧，尤其種植蓮霧的大潭、下廂、三西和等產區，面積約150公頃，因鄰近海峽沿海的大鵬灣潟湖，土質偏黏質鹼性，非常適合蓮霧的栽培生長，所生產的「黑珍珠」蓮霧，論外觀、品質、口味，均屬「黑珍珠」蓮霧中的珍品！

極品蓮霧・屢創天價

「東港三寶」在民間與政府推廣促銷下，聲名遠播，但東港鎮主要農特產品的「黑珍珠」蓮霧，卻鮮有人知，因此，東港鎮農會極力推廣這種質細、汁多、甜脆、味美的「黑珍珠」蓮霧，可說是極品中的極品，希望藉由黃進良與黃進文屢獲殊榮的光環，聯手開創東港「大鵬灣黑珍珠」品牌的知名度，更進一步進軍海外，打響台灣「水果王國」的美譽。

獲得今年「神農獎」得主的黃進良，栽培生產的「黑珍珠」蓮霧，去年在台北果菜市場拍賣，創下每公斤2400元的天價，改寫歷年來「黑珍珠」蓮霧的身價。

黃進良曾經擔任東港鎮果樹產銷班第2班班長，原本從事木工裝潢工作的他，8年前因緣際會下轉業種植蓮霧，起初由自有農地0.23公頃摸索學習，不斷四處向前輩請益種植經驗與撇步，並學習各種最新的種植管理技術；在屏東蔬果運銷合作社的輔導下，於蓮霧催花發酵期，施用以自製研發的有機活力湯；為了避免過度的陽光照射，影響蓮霧果實的色澤，除套用紙袋外，還罩上一層報紙。此外，種植蓮霧，解決病蟲害的知識與技術，更是不可或缺。在他研發改良下，果實碩大，色澤豔紅，號稱為「總統級」的「黑珍珠」蓮霧終於誕生。

黃進良種植「黑珍珠」蓮霧的秘訣，可以歸納為「用心經營，提升品質」八個字來形容。黃進良說：「天災對農民不一定不好；豐收對農民不見得有幫助。」唯有用心努力經營，才能提升農產品的



獲得95年全國傑出農民「神農獎」的黃進良

鑑賞「黑珍珠」小錦囊

Q：屏東縣沿海地區生產的蓮霧，何以都稱為「黑珍珠」？

A：從東港到枋寮濱海一帶，所栽培生產的蓮霧，由於果肉堅實多汁、香脆爽口、甜度高，如觀看它果實外貌的顏色，果皮呈深暗紅，且光滑紅透圓潤，有如黑珍珠一般耀眼動人，而取名為「黑珍珠」。

Q：如何分辨與選購「黑珍珠」蓮霧？

A：要分辨蓮霧品質、風味的高下，決定於「甜度、多汁、脆爽、細膩」四大要件，因此，當您在選購「黑珍珠」蓮霧時，請記得掌握住：「黑透紅、肚臍開、皮幼幼、粒頭飽」（用閩南語音唸）的四大原則。觀察蓮霧果實的成熟度時，可以注意觀察蓮霧果實上「臍」的部位，臍的底部若黑透紅，就表示甜度高。蓮霧的臍部，有四片殘留的萼片，愈分開表示愈成熟，風味亦愈好。

Q：吃「黑珍珠」蓮霧時，也有訣竅嗎？

A：答案是正確的，為免暴殄天物，吃「黑珍珠」蓮霧也要有訣竅。會吃蓮霧的人都知道，蓮霧果實要生長得夠成熟，質地就會愈甜愈好吃。吃蓮霧時，千萬不能剖成兩半或四片，用清水大略洗淨後，要整顆咬著吃，咬出清脆舒服的聲響，且需從果蒂的尖端咬起，再吃到臍的部位，慢慢地愈吃愈甜，逐漸進入佳境，才能真正享受到「黑珍珠」蓮霧甜美的滋味。



「東港三寶」之櫻花蝦



「東港三寶」之油魚子



「東港三寶」中的黑鮪魚

品質，也是決定輸贏的關鍵。因此，在蓮霧栽培管理過程中，黃進良採取「省工栽培」的策略，即利用噴水設施，減少地下水的使用量。引管施肥設施，則可節省人力的消耗，並可讓果樹植株，都能充份的接受到養份，得以正常的吸收與成長。

冠軍蓮霧・視如己出

跟黃進良是堂兄弟關係，剛獲選為「冠軍蓮霧王」的黃進文表示，兄弟倆種植蓮霧「護果如護嬰」，栽培管理蓮霧猶如照顧小孩，餓了給它肥料吃，渴了給它水喝，生病了要為它醫治，還要為它套袋遮陽，時時刻刻巡視呵護。至於要如何讓蓮霧果實好吃、碩大、豔紅、減少裂果，就端看各人經營的撇步了。

黃進良補充說明，要先掌握氣象天候，才能有效管理蓮霧果實的品質。以氣候與施肥來預測未來的收成，譬如預定要在過春節前後採收的蓮霧，必須在10月份就開花，此時蓮霧果實的生長，受到氣溫由熱轉涼的影響，外觀著色較為容易，但要果粒碩大，則較為困難，便必須加強氮肥的使用；而清明節前後採收的蓮霧，果實生長因氣候由涼轉熱，果實顆粒大，色澤卻較淡，且容易產生裂果的情形，即需加強磷、鉀肥及微量元素的使用，所以，掌握氣候與瞭解施肥的重點，是提升蓮霧品質的關鍵所在。



蓮霧「臍」的部位愈分開，表示愈成熟，風味也愈好

然而，肥料質地會影響到「黑珍珠」蓮霧的品質，黃進良、黃進文兄弟為栽培生產高品質的「黑珍珠」蓮霧，都較少用化學肥料，而投入相當多的時間與心力，研究使用自行製作的有機液肥。這種利用豆餅、豆渣、米糠、牛奶、魚產品等材料混合浸製，經過完全發酵製作出來，自稱為「有機活力湯」的有機液肥，配合少量化學肥料輪流灌溉施用，可以減少化學肥料的使用量，把每一株蓮霧都照顧得身強體壯，生長出來的蓮霧果實，顆粒飽滿，色澤紅透豔美。

為了維護消費者吃得安心、安全與健康，蓮霧果實雖已有套袋以及覆蓋報紙，兄弟倆仍堅持安全用藥原則，在採收前10天內，不噴灑任何藥劑，以維持「黑珍珠」蓮霧的品質。

為了維護消費者吃得安心、安全與健康，蓮霧果實雖已有套袋以及覆蓋報紙，兄弟倆仍堅持安全用藥原則，在採收前10天內，不噴灑任何藥劑，以維持「黑珍珠」蓮霧的品質。

屏東縣東港鎮果樹產銷班第2班／屏東縣東港鎮下廊里(路)131號

黃進良電話：(08) 835-1472・0935-402583

黃進文電話：(08) 833-1755・0937-682990.