



吃好瓜 就吃花蓮西瓜吧！

採訪攝影／黎彥均 協助單位／花蓮縣政府農業局

好吃的花蓮西瓜又來了！今年5月中旬，即將進入產季。

長期以來，花蓮西瓜以清甜、爽脆的口感聞名。

尤其近年，花蓮西瓜名利雙收。

在地方政府行銷得宜、瓜農用心栽培並以有機肥增添風味，兼顧品質與環境衛生之下，不但盤商爭相搶訂，大眾指名購買，也吸引在竹科上班的瓜農子弟返鄉種瓜，未來榮景可期。



去年在農業局長杜麗華(左2)及鳳榮地區農會幹部的陪同下，馬英九總統蒞臨西瓜節活動



一排排立正站好的華寶大西瓜，個個碩大飽滿



西瓜屬葫蘆科植物，原產於熱帶非洲。台灣開始有西瓜栽培記錄大約在西元18世紀初，至今已有數百年歷史，其間品種與栽培技術經過不斷改良，已達到相當高的水準，使西瓜成為台灣著名的特產，尤其來自東部好山好水的花蓮西瓜廣受大眾歡迎，堪稱瓜中極品。

純淨山水孕育 西瓜質佳味美



潔淨、排水良好的砂礫地，是花蓮西瓜好吃的一大原因

花蓮為台灣第二大西瓜產區，主要分布在玉里、卓溪、瑞穗、鳳林、壽豐等鄉鎮境內的河川流域。長期以來，花蓮的西瓜即以清甜、爽脆的口感聞名，只要攤商打出「花蓮西瓜」的名號，

往往就能招攬到更多顧客。

花蓮西瓜之所以好吃，除了歸功於種植技術與瓜農的用心之外，潔淨、排水良好的砂礫地是一大關鍵。每當颱風來臨，暴漲的洪流就將溪床徹底清洗一番，並換上乾淨、富含營養的砂質土壤，不但減少西瓜生長期間受病菌感染的機率，也賦予西瓜更清脆爽朗的絕妙口感。而相較於其他產區，花蓮更為純淨天然的種植環境，也讓花蓮西瓜擁有更多優勢和賣點。

品種推陳出新 五月陸續採收

目前花蓮西瓜品種以塊頭大、份量足的大型瓜為主。除了既有的「華寶」之外，今年農友試種未命名的「7號」西瓜數量也不少，花蓮各西瓜產區都有大規模種植。玉里鎮蔬菜產銷第一班



也是種瓜達人的瑞穗鄉農會理事長陳振財對瑞穗產區的西瓜很有信心



看到花瓣下隆起的子房了嗎？這就是雌花



西瓜藤蔓經常需要「牽藤」，把不同植株的藤蔓分開

班長吳富貴表示，7號西瓜的肉色更紅，人稱「牛肉紅」，甜度可超過14度，脆度也比以往提升，且種子和果肉間的空隙小，果實比較不會空心，大家都很期待今年試種的成果。

產期方面，花蓮西瓜的成熟期隨著南北氣溫的差異由南而北。北回歸線以南的玉溪地區、瑞穗是最南端的產區，也是花蓮西瓜最先採收的地帶。玉溪地區農會推廣股股長張宏揚表示，花蓮西瓜最先從



選瓜達人莊木煌，經常受邀擔任西瓜鑑定人



玉溪地區農會在產期之前，都會派員前往產區了解西瓜生長情形，圖為推廣股股長張宏揚（右2）與農事指導員李興倫（左1）、玉里鎮蔬菜產銷第一班班長吳富貴（左2）、副班長黃志明（右1），以及產銷班成員

秀姑巒溪玉里河段開始，逐步由南向北陸續採收。但今年預定收成的時間，因受年初鋒面低溫影響，會比往年晚半個月左右，大約在5月中旬。而北回歸線以北的鳳榮地區、壽豐，則大約在6月初端午節前後採收。

用心栽培管理 培育頂級好瓜

田間管理是否得當，是決定西瓜良莠的關鍵。瓜苗移植到瓜田之後，平常巡瓜藤除了澆水、施肥之外，還要經常「牽藤」把不同植株的藤蔓疏開，讓瓜藤有各自的生長空間。有經驗的瓜農也會在巡瓜藤的同時篩選藤蔓，一般的做法是保留從主蔓分出的藤蔓，然後視藤蔓生長的情形再做進一步篩選。不同人也許會有不同的標準，基本上都是長年種瓜經驗的累積。

除了牽藤之外，授粉也是一件重要的工作。授粉就是為西瓜雌花做人工受孕，壽豐鄉蔬菜（西瓜）產銷第10班班長賴慶楠表示，進行授粉之前必須先懂得如何分辨雄花和雌花。雌花有隆起的子房，雄花則沒有。目前西瓜的授粉皆仰賴人工進行，壽豐鄉農會每年4月都會舉辦「瓜入洞房，我牽線」活動，除了教導大家如何分辨雄花和雌花之外，



瑞穗鄉農會推廣股股長甘賢璋表示，瑞穗的西瓜產區集中在秀姑巒溪春日一帶的河東地區，有來自海岸山脈地層與紅葉溪等河川匯流的豐富養分，農作物的品質都相當好



壽豐鄉農會每年都會舉辦「瓜入洞房，我牽線」活動，圖為理事長張新貴、總幹事曾淑懿（左）、壽豐鄉蔬菜（西瓜）產銷第10班班長賴慶楠（右）向大家示範如何為西瓜授粉



花蓮縣長謝深山（右1）、鳳榮地區農會總幹事張孟能（右2）、花蓮縣政府農業局長杜麗華（左4）與鳳榮地區瓜農，在「西瓜節」活動會場向大家推薦花蓮西瓜



張孟能推動整體行銷、發展西瓜體驗之旅



玉溪地區農會總幹事龔文俊在七星潭「西瓜節」活動會場，親自上台行銷玉里大西瓜



西瓜好不好吃，看小朋友高興的樣子就知道了



去年玉溪地區農會在七星潭舉辦的吃西瓜比賽，連外國觀光客也大呼過癮

拍果身，則以有彈性、聲音輕脆宏亮的較好，如果聲音悶悶的就表示過熟了。」莊木煌說。

生產方式革新 體貼自然環境

除了潔淨、排水良好的砂礫地，以及良好的田間管理之外，有機肥與微生物防治的採用，也讓花蓮西瓜與自然環境更加貼近。目前花蓮瓜農採用有機肥來增添西瓜風味已行之有年，整潔、衛生的瓜田裡，已不再有漫天飛舞的蒼蠅，偶而出現的是來偷吃瓜的野兔、環頸雉等野生動物。

在微生物防治方面，目前壽豐鄉農會於占地7公頃的示範區，以大量友善微生物噴灑葉面，讓友善微生物占滿葉面，使有害病菌沒有入侵的空隙，達到抑制病蟲害之目的。而壽豐鄉農會推動這項技術，至今已有5年時間。總幹事曾淑懿表示，在生物防治技術的幫忙下，西瓜以更符合天然的狀態生長，不但肉質細緻，還散發淡淡的清香。

跨業整合行銷 提升產業價值

在行銷方面，雖然花蓮西瓜的銷售仍以盤商為主，但花蓮縣政府與各西瓜產區農會仍將舉辦西瓜總體行銷活動。期望透過創意行銷，持續強化花蓮西瓜的品牌與優質形象。目前各產區農會都已展開計畫，準備在所屬產區舉辦展售活動。活動期間，遊客不但可參與主辦單位籌劃的趣味活動之外，更可以在產地以直接購買或宅配方式，將碩大飽滿的花蓮西瓜帶回家。

往年即以瓜田體驗遊程大獲好評的鳳榮地區農會，今年也將結合當地民宿、旅遊業者，推出以西瓜為主題的套裝行程。總幹事張孟能表示，遊客將可前往西瓜園體驗採瓜，聽取西瓜達人的講解，以及遊歷校長夢工廠、客家文物館等鳳林週邊景點。除此之外，鳳榮地區農會還做了一件很勇敢的事，就是參與西瓜的承包。「農會參與

承包，不但可保障收購價格，也可避免盤商聯合壟斷，保障瓜農的收益。像去年價格就比往年高出許

也向大眾預告西瓜收成的時間。

層層精挑細選 達人鑑定嚴選

授粉之後，雌花子房就會膨大成幼瓜。這些幼瓜的形狀並非每個都很勻稱，所以必須經過篩選。本身也是瓜農的瑞穗鄉農會理事長陳振財表示，通常瓜藤長度達到6尺他才會開始留瓜，且每株只留一顆西瓜，而在這之前，果形不佳的都必須摘除。

到了收成的時候，西瓜必須經過鑑定、篩選、蓋印之後才開始採收，而該批西瓜的價格也是依據鑑定的結果來決定。莊木煌是鳳林地方上推崇的選瓜達人，最知道如何挑選好瓜，經常受邀擔任西瓜鑑定人。「好的西瓜必須具備：外形渾圓端正、肉色濃而均勻、肉質細緻、不空心、種子少等條件，而成熟的西瓜，外皮的深色花紋會略為凹陷。若輕

多，讓瓜農今年的生產信心增加不少。」張孟能說。

而壽豐鄉農會方面，今年除了產區活動，以及前往台北、桃園等都會區進行展售之外，還特別推出「瓜甜旅夏—果艷西瓜」認購禮讚活動，5月25日至6月5日這段期間，民眾可到果園挑選西瓜。西瓜成熟時，就可親自到園裡採收，或請園主幫忙宅配到家。有興趣的朋友可電洽壽豐鄉農會，電話：(03) 865-3101~5轉38、39、40，或(03) 865-6888、(03) 865-6999。

創新理念包裝 價值循環不減

在品牌與形象建立方面投注相當心力的壽豐鄉農會，繼「果艷西瓜」向經濟部智慧財產局登記之後，仍持續在創意包裝上發揮巧思。去年推

出的橡木桶果艷西瓜，包裝精緻，令人驚艷。花蓮縣長謝深山曾以此致贈好友—南僑關係企業會會長陳飛龍，陳飛龍在歡喜之餘，還特別請公司同仁舉辦西瓜Party留影紀念呢！

繼橡木桶果艷西瓜之後，今年壽豐鄉農會將從示範產區的14,000顆西瓜當中選出100顆精品，推出限量100組的「藤編

果艷西瓜包裝組合」。曾淑懿表示，這款禮品包裝在設計之初，特別參酌德國環保大師麥克·布朗嘉 (Michael Braungart) 「從搖籃到搖籃」可不斷循環利用的設計觀點，以可重複利用的手工藤編為西瓜包材。「西瓜取出後，置入附加的燈罩，就成了雅緻的燈籠。吃西瓜的同時還可玩布置，既享口福又賞心悅目，且一點也不浪費！」曾淑懿說。

年輕一代回流 打造農業前景

在瓜農用心種好瓜，以及花蓮縣政府與各產區農會的大力行銷之下，不但花蓮西瓜熱賣，許多在竹科上班的瓜農子弟都回來種瓜了。這些30歲出頭的年輕人，不但接受過現代企業的洗禮，也具備充分的自信與活力，令人似乎預見西瓜產



曾世龍、曾泓銘兄弟返鄉和父母一起在西瓜田打拚

業未來的榮景。

曾世龍、曾泓銘兄弟原本在上市電子公司服務，因感覺花蓮西瓜大有前景，加上父母親上了年紀，於是辭職返鄉幫忙。除了曾家兄弟之外，同樣曾在上市電子公司服務的林國平，從事技術工作的他腦海中已擘劃出自動灑水設備的藍圖；原本在電子科技業從事模具設計的鍾敏芳，希望把企業工作理念和標準作業模式融入西瓜產業；而曾從事專利、服務管理工作的林鴻志，則希望將長輩們寶貴的經驗傳承、延續下去。

認明品牌標章 享用正統滋味

在純淨的生長環境、用心的栽培管理之下，花蓮西瓜在市場上已建立良好口碑，是西瓜中的佼佼者。然而，名氣響亮也就容易有魚目混珠的現象。過去就曾發生過花蓮西瓜還沒採收，外地水果攤就已經在賣「花蓮西瓜」的趣事！

還好，在花蓮縣政府輔導西瓜產區農會推出西瓜認證標章之後，這情形已減少許多。但為了延續花蓮西瓜的好名聲，確保大家都能買到真正的花蓮西瓜，還是請大家別忘了認明品牌標章，如此才不會錯過正統花蓮西瓜的美味。假若您是容易感動的性情中人，也別忘了在吃瓜的時候，用心感應一下瓜農們為了種出頂級好瓜的那份堅持，相信您口裡的西瓜會更加甜蜜喔！



鍾敏芳認為，導入標準作業模式將對西瓜產業很有幫助



林國平希望構想中的電力自動灑水設備，能大幅減輕瓜農巡水的負擔



想吃真正的花蓮西瓜，別忘了認明標章

花 蓮

農特產品櫥窗



吉安鄉境內土壤豐厚、質地肥沃、水源充沛，再加上太平洋氣流的調節，氣候溫暖，因而孕育了得天獨厚的農業發展條件。

近年來因稻米生產過剩及人民生活水準的提高，良質米之市場需求增加，加之政府大力推廣良質米計畫，「吉安米」、「吉野一號米」之優良品質得以延續，並使「吉安」成為代表生產高品質米之產區。

(花蓮縣吉安鄉農會)



地址：花蓮縣吉安鄉吉安路2段90號 訂購專線：03-8521151 傳真專線：03-8525281
 網路訂購：吉安鄉農會資訊服務網
<http://www.ji-an.org.tw>



花蓮縣富里鄉農會
 Hualien Hsien Full Farmers' Association

電話：03-8832111 會址：花蓮縣富里鄉富里村中山路135號

富麗

純淨
香甜
自然

台灣第一 外銷日本



輔導單位：行政院農業委員會、花蓮縣政府

即日起至97年4月30日止
 買一送一 (每包特價10元)
 (限2kg包裝)

花蓮縣農會優質農特產精品館



精選來自全省優質的農、漁特產品
 安全、健康、有保障



歡迎使用信用卡及國民旅遊卡消費
 ☆ 本會提供花蓮優質農特產品諮詢及宅配等服務

服務電話：03-8333820 03-8523181
 地址：花蓮市國聯里商校街234號

傳 真：03-8336486 03-8523184
 電子信箱：hl.fa@msa.hinet.net



紅糯米

紅糯米為花蓮縣光復鄉特產，阿美族原稱紅粟米，是屬於香米（和米）的一種，除具一般糯米特性外，也可當作米飯食用，煮熟後具有一股淡淡的清香、色澤粉紅、含有維生素A、E、鐵質及蛋白質，營養豐富。

花蓮縣光復鄉目前是台灣唯一紅糯米產地，係阿美族原住民祖先移居花蓮時，攜帶而來，再經由後代相傳栽培至今，該紅糯米煮成的飯原住民稱「Hahah」與其加工製成的麻糬稱「Durun」，色香味俱佳，被阿美族原住民視為珍品。



黑珍珠米

太巴壠黑珍珠米為黑糯米的一種，黑糯米富含胺基酸，蛋白質含量也比一般白米高，因此有「貢米」的稱號，阿美族人將之視為老人的養生米。黑糯米俗稱「紫米」是香米的一種，除含有一股糯米的特性外，煮熟的黑糯米飯，香味極佳，色澤為黑色。含有豐富的維生素、鈣、磷、鐵、鎂等礦物質和天然黑色素，還含有多種胺基酸，其中蛋白質含量比白米高35%，氨基酸比白米多25%，是一種難得的自然米食。




好米禮盒

光復好米禮盒，內有五種小包裝米：有紅糯米、黑糯米、十穀米、龍鳳米、富田白米等，滿足消費者一次購足之慾望。輕巧的禮盒裝最適合為拜訪親友的伴手禮，值得推薦給您。



太巴壠
能量米

太巴壠能量米栽培過程使用清淨甘甜的中央山脈山泉水灌溉，森林吐納的清淨空氣滋養，每一株稻穗都匯聚來自大自然的能量精華，依循古傳統秘法，用山泉水細心培育本地的稻米，運用傳統的施肥方法，沒有生長激素，沒有揠苗助長。我們叫它「太巴壠能量米」。

製造商：  花蓮縣光豐地區農會

光豐農會網路商城 www.kffa.org.tw

地址：花蓮縣光復鄉大同村自強路1-1號

TEL：(03)8701055、8701079

FAX：(03)8702117

花 蓮

農特產品櫥窗



長壽豐沛
健康宅配

歡迎加入
蔬果宅配會員

養生洽詢專線 03-8656888
03-8656999

另有山珍海味到您家的珍蟲會員
壽豐鄉農會 健康網址 <http://www.shoufong.org>
花蓮縣政府輔導



鳳築農會結合產業與客家文化
創立「頂客族」品牌系列產品

香草鹹豬肉
【採用花蓮縣無毒活力豬肉製作】
400公克真空包裝 · NTS\$230

剝皮辣椒
三瓶裝禮盒 · NTS\$390

活力紅糟肉
【採用花蓮縣無毒活力豬肉製作】
400公克真空包裝 · NTS\$230

香酥花生
550公克塑膠袋裝 · NTS\$120

鹹豬肉
400公克真空包裝 · NTS\$150

紅糟肉
400公克真空包裝 · NTS\$150

冷凍肉品禮盒

歡迎24小時上網訂購

鳳築地區農會 花蓮縣鳳林鎮光復路105號
訂購專線：(03)8762025 傳真：(03)8761614
網址：www.frfa.com.tw E-mail：fn081.f01@msa.hinet.net



2007成功行銷加拿大
花蓮無毒農業產品

純淨 · 自然 · 健康 · 養生

- 頂級放山雞精 · 麥飯石黃金蜆精
- 有機桑果醋 · 蜂蜜文旦醋 · 蜂蜜梅子醋 · 蜂蜜醋
- 文旦花蜜 · 百草花蜜 · 龍眼花蜜 · 六十石山金針

■ 訂購：無毒農業物流中心 / 24無休

花蓮縣無毒農業行銷物流網：
<http://www.hualien-innocuous.hl.gov.tw>

地址：花蓮市國福里中山路2段1號
電子信箱：hlas.center@msa.hinet.net
服務電話：(03)8569033 轉114 · 115 傳真：(03)8574488



柚香煥采系列

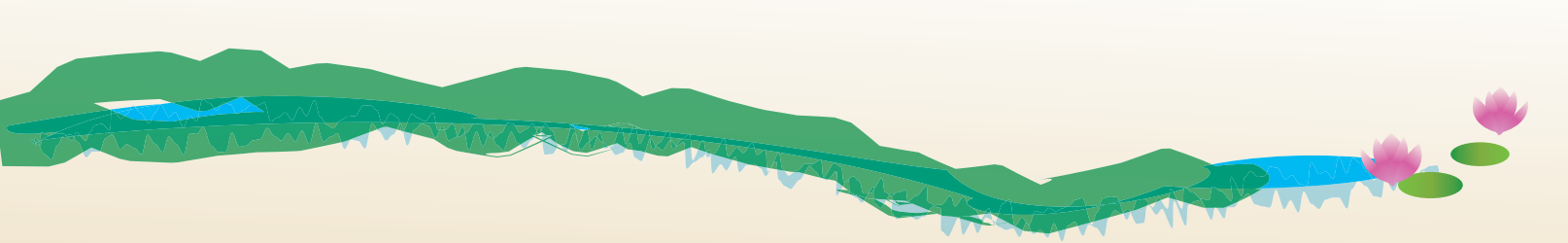
柚香潔顏露 680元 / 200ml

柚香緹顏修護霜 550元 / 30ml

柚香柚嫩精華面膜 550元 / 6片 (盒)

柚子多酚精油洗髮乳 120元 / 270ml

總代理：台灣文旦聯盟 / 花蓮縣瑞穗鄉農會
地址：花蓮縣瑞穗鄉中山路一段128號
服務電話：03-8871044 / 03-8872226 / 03-8872338
匯款帳號：69000100061932 郵撥帳號：06660178
戶名：瑞穗鄉農會 徵求各地經銷商



狀元滋味

玉溪。狀元米

玉。溪。米



玉溪狀元米

玉溪狀元米不但榮獲臺灣外銷加拿大指定用米，在全國比賽更是屢創佳績；玉溪狀元米擁有晶瑩剔透的外觀、米粒大而飽滿；口感更是Q軟風味佳，烹煮中會散發濃郁甜美的芋頭香味而深獲消費者好評。

主要原料：

台梗4號香米

包裝方式：

真空包裝

什麼是玉溪米

來自玉山山脈雪水，流經中央山脈基性變質岩礦區，溶出豐富的礦物質微量元素，含天然有機質及鈣、鎂、鋁、鋅、錳、銅等元素；除有益於人體健康並增加米質的特殊口味，有機質則讓米質柔軟甜美而且米粒飽滿。

「玉溪米」品味出眾，香、Q、有彈性，在入口嚼食5秒鐘之後有甘甜的味道，細細品味；滿口芳香。

得天獨厚的「玉溪米」，特殊口味其來有自，除天然條件環境良好，在農友提升技術水平、改善品質條件下，稻米品質為台灣頂級好米，歷屆比賽都有優異成績。92年花東縱谷好米品質競賽獲得冠軍，94一榮獲亞軍、季軍，94二蟬聯亞軍，95年榮獲優勝。



玉溪地區農會

Yushi Area Farmer's Association
花蓮縣玉里鎮中山路二段49號
電話：03-8881106
傳真：03-8887792
網址：www.yushi.org.tw