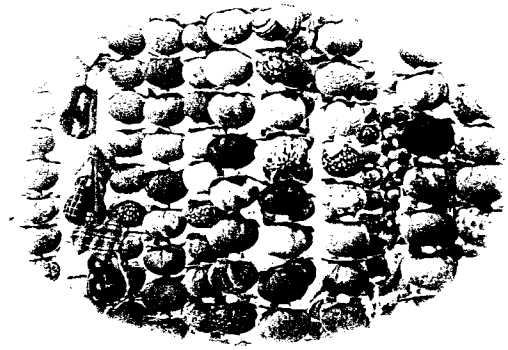
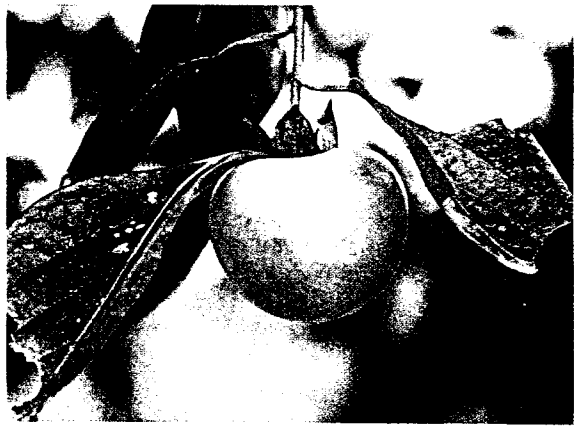
柿事知多少



阮素芬、倪萬丁、史宏財

一、柿的起源

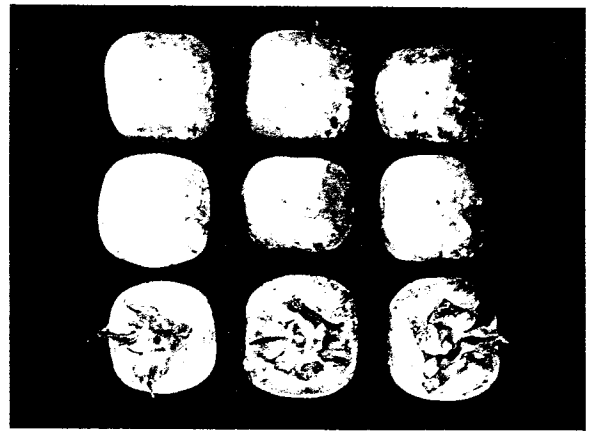
柿樹學名是 *Diospyros kaki* L，英名爲Persimmon，俗稱柿仔、紅柿、柿子，是柿樹科柿屬的落葉果樹；全世界柿屬植物約190種，僅東方柿有經濟栽培。柿原生於我國，據載有三千年栽培歷史，依其果實特性可分爲甜柿及澀柿兩類，前者成熟時即可食，後者需脫澀後方可入口。台灣約在250年前由閩廣一帶引入澀柿，近年來更由日本引進甜柿；主要澀柿品種有石柿、牛心柿、四周柿，甜柿爲富有及次郎。澀柿及未完熟的甜柿含有大量的可溶性單寧，其與舌頭接觸後，引起舌上蛋白質的變性及凝固，爲澀味形成的主因。



▲牛心柿果實可脫澀後作為脆柿（水柿）食用

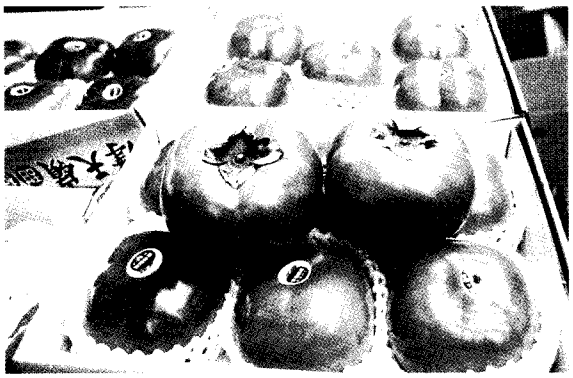
二、柿的品種

鮮食的澀柿主要有四周柿與牛心柿，四周柿以果形具四稜而得名，脫澀後主要作爲軟柿(紅柿)，九月就可看到她的芳蹤，牛心柿主要作爲脆柿(水柿)。目前製作柿餅之品種有石柿及牛心柿。石柿豐產、含水量低、品質佳，爲製作柿餅之良好品種，果重約100公克，果實呈饅頭形，果頂鈍圓，果色橙黃，質細纖維少，10月中旬成熟，唯一缺點是製成之柿餅較小。牛心柿果實中大，果重在160至180公克間，果型心臟形，果頂鈍尖，蒂窪淺凹，萼片較小且反捲，果皮橙黃色，水分含量較高，製成之柿餅大，深受消費者喜愛。



▲四周柿

甜柿目前主要有富有及次郎兩種，果實成熟過程中自然脫澀，採收後即可食，由於甜柿植株有較強的低溫需求，目前多種植在較高海拔地區。



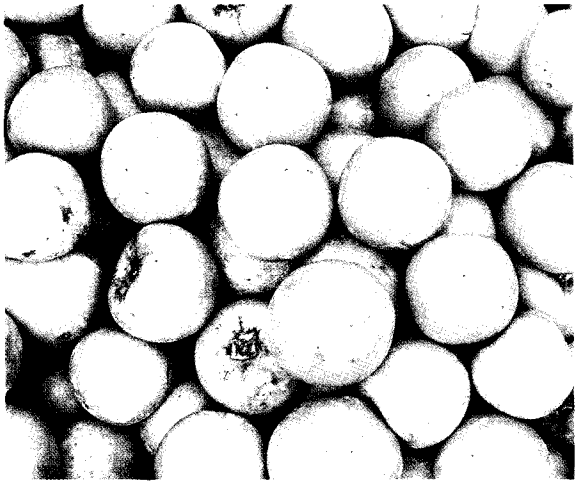
▲甜柿為目前高價水果之一

三、柿的營養價值及健康機能

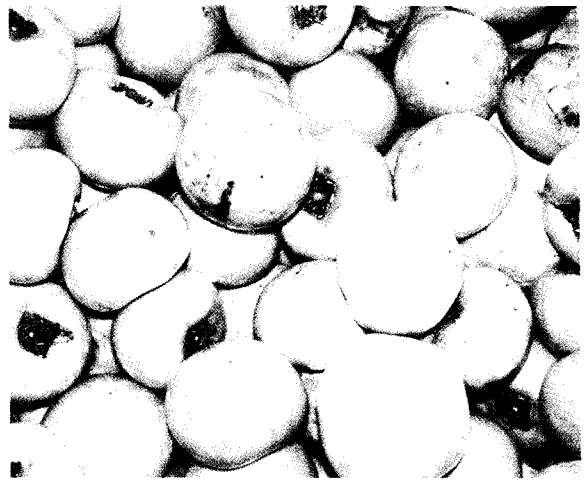
柿果富含醣與澱粉、蛋白質、脂肪、膳食纖維、磷、鐵、鈣、胡蘿蔔素、菸鹼酸等，其中含15%澱粉，有木本糧食的美稱。柿餅中亦富含膳食纖維、維生素A、鉀、鈣等。柿霜則含有豐富的甘露醇、葡萄糖、果糖及蔗糖，是珍貴的中藥材料，具有清熱潤肺的功效。

四、柿子產銷現況

本省柿樹栽培面積約2561公頃，主要栽培於台中縣、嘉義縣、苗栗縣、新竹縣。新竹縣生產柿樹的鄉鎮包括北埔鄉、峨眉鄉、新埔鎮、五峰鄉、尖石鄉及關西鎮，其中新埔鎮及北埔鄉更成爲柿餅生產之重要鄉鎮，生產之柿果以製作柿餅爲主，因原料不足，尚需購入柿青以滿足加工需求，製作之柿餅以小包裝販售，並配合冷凍延長儲藏及銷售時間，主要生產技術均已成熟推廣應用。目前更積極開發柿冰，讓傳統柿餅增添冰涼爽口的快感，更能吸引新生代。其他產品包括眞空油炸柿脆片，享受另類柿片零食，柿發酵飲料、乳酸飲料或柿醋等。另外脆柿或柿餅配合烹調技術，不論水柿沙拉、水柿天婦羅、柿餅麻糬、柿餅燉雞，都各有其風味。除傳統的柿餅或脆柿食用外，試試新的作法，更是別有一番滋味！同時也讓新埔鎮及北埔鄉成爲充滿柿子文化氣息的鄉鎮。



▲牛心柿果實亦做為製作柿餅的柿菁



▲石柿為製作柿餅的柿菁

五、柿子產業之展望

1. 品種多樣化

爲增加柿產品之多樣性，品種之引進爲一有效的途徑，積極引進其他鮮食及純加工柿餅品種，在引進鮮食品種時，應考慮引進低溫需求量較低之品種，以適應本省的氣候條件；在加工方面，目前加工用柿餅品種主要爲牛心柿及石柿，其鮮果固形物約爲較低，水份含量較高，加工製成柿產品時，柿產品之口感仍有加強之空間，應考慮引入日本純加工用品種如祇園坊、四溝、西條等，除提昇柿加工產品品質外，同時增加柿品種的多樣性。

2. 柿子栽培技術改進與配合

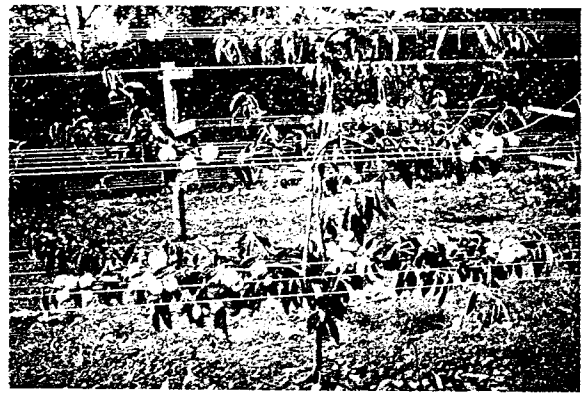
近年本省柿產業蓬勃發展，尤其本場轄區之新埔鎮近年新植之柿子面積近百公頃，本場積極輔導新植園規劃及栽培技術改進，其包括**(1)集團種植**：在果園規劃上加強集團種植及管理，整合果農成立產銷班，以鄉鎮爲單位發展柿產業。**(2)矮化栽培**：在幼樹即進行整枝，利用整枝修剪矮化樹形，方便果園管理；推展矮化果園觀念及矮化果樹管理。**(3)提昇果品品質**：果園加強肥培管理及病蟲害管理，果園草生，延長葉片壽命，加強冬季修剪，增加光合作用效能，以增加果實固形物，提昇果實品質。

3. 推展柿子產業文化與休閒農業

傳統產品無論是鮮果或加工產品均僅爲生活中之一部分，擴大範圍與文化結合則成爲生活之全部，柿子成熟時來趟果園知性之旅，探訪柿樹英姿，傾聽果農訴說



▲整枝、修剪配合草生，達成矮化密植的柿園。



▲利用修剪整枝矮化樹型



▲整齊的柿果栽植、草生、柿矮化草生

柿的一生；親手採摘柿果，重溫童年歡樂；柿餅加工時造訪柿樹故鄉，親手捏製柿餅，瞭解柿產品製程，品嚐柿餅柿冰；與三兩好友柿樹下聆聽風聲，口中品嚐柿酒美味，佐以柿餅脆片，午膳大餞柿餐，人生夫復何求！