

熱門消息 新春正是品嚐臺東釋迦好時機



本場表示春節期間正值臺東地區釋迦盛產，也是品質最優的時期，物美價廉，特別提醒消費者欲購從速，以免向隅。

目前全臺灣釋迦栽培面積約4,000公頃，臺東縣為主要產地，栽培面積達3,500公頃，佔87%。主要經濟栽培品種臺東2號，為本場近年選育出的優良品種，此品種具有果實大、產量高、鱗溝開裂明顯，方便採收的優點，栽培面積正快速增加，主要產地在太麻里鄉、臺東市、卑南鄉及東河鄉等地區。

番荔枝俗稱「釋迦」，原產於南美及西印度，臺灣早期由荷蘭人引入，已有400餘年栽培歷史。屬半落葉性小喬木，性喜溫暖乾燥的氣候，植株最適生長溫度為20~32℃，產期原在每年7~9月間，後來利用修剪整枝技術，變成一年二收，產期從每年7月，延長至隔年2月間。目前本場在節能減碳的原則下，正進行「夜間低光度燈照調節光週期」試驗，可望將

釋迦產期再延長至5月間，增加農友可觀的收益。

本場提供消費者釋迦之選購及保鮮要訣如下：

一、選購圓整之硬熟果

果實圓整，外表鱗目大且一致，鱗溝開展，無病蟲危害，且無嚴重擦傷或機械性損傷之硬熟果實，方便攜帶，待軟熟時享用。

二、果實未軟熟前不可以用PE袋密封或置於10℃以下的低溫冷藏

釋迦果實為高呼吸率的更年性水果，未軟熟果不可用PE袋密封包裝，以免缺氧窒息，也不可置於10℃以下之冰箱中冷藏，以免果實發生“寒害”，造成生理障害無法軟熟，即俗稱“啞吧果”，硬熟果置於室內常溫下即可正常軟熟。

三、果實可輕易對半剝開，果肉綿綿時最好吃

果實需軟熟才可食用，最適食用之軟熟度為雙手可輕易對半剝開，果肉呈“綿綿”乳白色時最好吃，當果肉呈“水水”透明狀時，表示軟熟度太高，口感與風味會降低。

四、軟熟果冷藏或冷凍，清涼香甜

軟熟果如未能立即食用，可置於冰箱中冷凍或冷藏，由於糖度高，短期冷凍或冷藏，果肉會清涼香甜，風味佳。

◎消費者欲洽購臺東地區優質釋迦，請聯絡下列各農會窗口：

農 會 名 稱	聯 絡 人	電 話
臺東縣農會推廣課	蔣雪慧 督導	089-318825 089-337558
網址	http://www.tthfa.com.tw/	
臺東地區農會推廣股	陳怡伶 小姐	089-513365
網址	http://www.eastfa.org.tw/main.asp?send=f_1	
太麻里地區農會推廣股	林國榮 股長	089-781531
網址	http://www.taimalifarmer.com.tw/伴手農特產品. htm	
鹿野地區農會推廣股	彭玉台 股長	089-550035 089-550107
網址	http://www.luyeah.com.tw/6gift23. htm	
東河鄉農會供銷部	王碧芬 主任	089-531238 089-531189
網址	http://v13.fast.org.tw/index.asp?body=pageD-1	

