

神農巧栽「港星」楊桃

嘗鮮趁此時

文·圖／謝美蓮



草生栽培的健康管理果園

冬天是楊桃最好吃的季節，屏東最早設立楊桃產銷班陳加興班長，以全國首創的網室栽培法栽種楊桃並配合草生栽培，有效防止果蠅入侵，減少農藥使用，所生產的楊桃外表鮮豔金黃，果實碩大，果肉香甜多汁，連以楊桃聞名的苗栗卓蘭、台南楠西農民都前來取經。

種植楊桃20年以上的陳班長，以照顧自己孩子般的愛心與獨具慧眼的遠見，早在10年前即用網室栽培技術，種植出品質極佳的楊桃；且堅持品質標準化、等級規格化、重量統一化的三大保證，取得吉園圃及產銷履歷安全認證，並以「港星」品牌行銷，更因此獲得農業界的至高殊榮「神農獎」。這份用心，讓每顆神農巧栽「港星」楊桃風味

甜美，像星星一般金黃閃亮！

楊桃全年均可生產，高屏地區種植面積約60公頃，主產區在高樹、鹽埔及里港一帶，其中以里港果樹產銷班第1班較具規模，主要產期在每年7~9月及12~3月，栽培品種以馬來西亞種及紅龍種居多。

楊桃開花期長，花朵開放時若果園溫度變化劇烈或遭強風吹襲，會影響結果率及果實外觀，所以陳班長率先使用網室設施栽培楊桃，並設自動管路噴霧設施，節省噴藥人工，以病蟲害整合性管理技術，施用有機質肥料並配合草生栽培，生產精緻、安全且高品質的果品，可謂作物健康管理的神農尖兵。

楊桃鮮果營養成分高，根據營養



神農巧栽「港星」楊桃風味甜美，
像星星一般金黃閃亮！

成分分析，每100公克鮮果中含有水分90公克、粗蛋白質0.8公克、粗脂肪0.2公克、粗纖維0.4公克、膳食纖維1.1公克、灰分0.4公克、碳水化合物8.6公克、並含維他命A、B1、B2、C及鉀、鈣、鎂、磷等；又根據泰國學者研究，楊桃在所有熱帶水果中，抗氧化能力名列第三。果實除鮮食外，也可以加工製成果醬、果汁、果膏等，另外也可製成蜜餞，果實釀酒風味清香，是應用極為廣泛的水果種類。

冬天出產的楊桃最好吃，選購時以外觀清潔，果色較金黃、富光澤感、果稜較肥厚、有透明感，成熟度需達9~10分熟最佳，現在正是品嘗的最佳時機，消費者動作可要快！



首創楊桃網室設施栽培並設自動管路噴霧設施