



## 101年蓮霧優質栽培管理果園評鑑-父子攜手奪冠軍 黃進良、黃國洋專訪

◎文·圖／陳思如

### 前言

101年蓮霧優質栽培管理果園評鑑於1月6日公布結果，第2屆冠軍獎座由東港鎮黃國洋先生抱回，不同於一般的果品競賽只針對最終產品進行評分，本場延續了去年的評鑑模式，在果品初審之後，再由複審委員進入參賽果園，評鑑果園的健康管理情形。受到去年11月雨害的影響，許多果園病害、裂果及落果情形嚴重，使農友的參賽信心降低，但仍有51組箇中好手前來挑戰，黃國洋能夠在這麼不利的天候條件及如此激烈的競爭中突圍，是運用了什麼樣的健康管理技術，值得農友們一探究竟。



圖1. 冠軍得主黃國洋(右)與父親黃進良(左)栽培的健康優質蓮霧

### 來自東港下廊大鵬灣上好蓮霧

34歲的黃國洋，原本從事汽車音響的工作，6年前開始回鄉幫忙農事，承襲神農獎父親黃進良先生的蓮霧栽培技術，再透過高雄區農業改良場的技术指導，以東港鎮下廊里為主要生產基地，建立「大鵬灣上好蓮霧」的品牌，經營面積為1.5公頃，分布在東港下廊、大潭及南州竹仔腳

一帶，品種以大果種為主、南洋種為輔，產季為每年12月底至隔年4月。

許多人第一次吃到「上好蓮霧」，都會感到驚豔，因為不僅口感細緻、糖度特別高，吞下肚後，口中還留有一股蔗香，讓人回味無窮，一試成主顧。本次競賽51組參賽果品中，平均果重為155公克，平均糖度則為10.4度，而黃國洋的參賽果品平均單粒重為178公克，糖度為10.9度，表現都在水準之上，外觀及口感得分也都十分優異，入圍時就已名列前茅。



圖2. 黃國洋的冠軍蓮霧品質優異

### 安全、健康、永續 優質蓮霧進階了

除了果實品質優良，黃國洋更參加了產銷履歷及吉園圃驗證，生產過程注重安全用藥及合理施肥，詳實紀錄每塊果園的施肥、病蟲害防治及栽培操作，每年還主動將土壤及果品送驗，確保果園地力及果品安全。蓮霧進入花果期後需大量施用有機肥，黃國洋的蓮霧園土壤有機質含量高達7%，且無銅、鋅等重金屬累積情形，他認為「上好蓮霧」的特殊風味及口感，主要就是來自於有機肥的施用，他利用豆

渣、米糠、魚雜及糖蜜發酵成有機液肥，並自幼果期開始灌注於樹頭，對於果實品質有明顯提升的效果。此外，也利用自走式碎枝機，將修剪的枝條粉碎後留在果園內做為有機質，不焚燒污染環境，為環保盡一份心力，也讓優質蓮霧的定義不僅只於又大、又黑、又甜，而是更上一層樓，達到果樹健康及環境永續的層次。



圖3. 黃進良翻開表土，看到滿滿的有機質。

### 利用優勢創造機會 克服劣勢及天候威脅

黃國洋6年前開始施行草生栽培，剛開始鄰近的果農都抗議，因為擔心草籽飛散過來，會增加除草的工作，但是當草生栽培的好處漸漸地表現在植株健康和果實品質上，大家才起而效法。黃國洋說：「我們這邊的土壤比較黏性，果園裡面長草，草根會讓土壤疏鬆、有機質增加，植株會比同地區使用殺草劑的果園健壯」。除此之外，草生栽培也可以穩定土壤的水分及肥分，避免果實過度生長造成裂果，並可降低雨水飛濺的高度，對於花果期病害的防治也有一定的效果。

每年颱風夾帶的豪雨常造成當地蓮霧植株長時間浸水而弱化，黃國洋將果園的圍籬加高至60公分，當雨後積水退至低於圍籬時，就啟動抽水馬達將水抽離果園，黃進良說：「原本會浸水1個禮拜，抽水之後，浸水時間縮短為2~3天，樹勢提早恢復，自然比較健康」。近年來極端氣候的發生頻率越來越高，但我們並非束手無

策，積極面對威脅，在劣勢中突圍，正是黃國洋獲勝的契機。



圖4. 冠軍蓮霧果串分布均勻、生長良好。

### 健康優質蓮霧 供不應求

問到比賽前後蓮霧銷售情形有沒有差別，黃國洋說：「差很多！訂單多到都怕蓮霧不夠可以出貨了」，獲獎之後各大媒體陸續報導，「上好蓮霧」的訂單隨即如雪片般飛來，不僅許多農友慕名前來觀摩研習，連冠軍麵包師傅吳寶春也造訪冠軍蓮霧園。黃國洋的蓮霧早在過年前1週就已經出貨完畢，只好不停地謝絕訂單，除夕也得上工，趕緊再將剛成熟的蓮霧新鮮宅配送到消費者手上。

黃國洋冠軍蓮霧園健康管理的關鍵技術，是根據果園的特性，找到合理的管理模式，降低病蟲害及生理障礙的發生率，便能減少不必要的勞力與成本支出，進而穩定果實品質，並增加收益。黃國洋的成功，是來自一點一滴的虛心研習和經驗累積，進而創造生產者、消費者及環境三贏，並穩固了「上好蓮霧」品牌的永續事業。



圖5. 蓮霧冠軍黃國洋一家人與「上好蓮霧」