



# 澎湖紅龍果產業發展評析

◎文·圖／朱培君

## 前言

酸甜多汁的七美愛情果-紅龍果，是今年到澎湖旅遊最棒的伴手禮！七美鄉是澎湖紅龍果的主要產地，沐浴在陽光下，長年接受海風吹拂生長的紅龍果別有一番風味，在榮獲100年度的全國紅龍果評鑑紅肉組甜果王之後，七美從離島小漁村，搖身成為紅龍果的新興產地。七美紅龍果栽培已邁向第三年，將大量盛產，本文將介紹澎湖紅龍果產業現況，評析未來發展方向供農民進行產銷參考。

## 澎湖紅龍果產業現況

七美是以漁業及觀光業為生，氣候環境條件不利農業發展，在種植紅龍果前，未有經濟栽培規模的農業。澎湖縣政府自98年開始推廣紅龍果種植，並輔導成立七美紅龍果產銷班，共有30位班員，約有10公頃的栽培面積。七美是澎湖地區紅龍果最集中的產地，主要栽培紅肉品種，並以「七美愛情果」的品牌銷售(圖1)。



圖1. 七美紅龍果以「愛情果」的品牌行銷，是來澎湖旅遊的最佳伴手禮

澎湖紅肉紅龍果產期為6-11月，較台灣略晚1個月，100年尚未完全成園量產，冷藏儲運設備也未完善，因此僅能於澎湖當地銷售。然而在農民的 effort 以及農政單位的輔導之下，第一次參加全國紅龍果評鑑即獲佳績(圖2)，在尚未進入台灣市場之前，已打響了七美紅龍果的名聲。



圖2. 七美紅龍果產銷班第一次參加全國紅龍果評鑑獲得紅肉組甜果王佳績

## 產業發展評析

### 1. 生產安全優質果實以維持品牌形象，穩定銷售通路

安全、優質的果實是「七美愛情果」最佳的品牌形象。縣政府鼓勵農民避免施用農藥，另已輔導7位農戶通過有機農業驗證，不施化學肥料、農藥，以草生栽培，果園內生態豐富(圖3)。七美島上完全沒有工業，純淨不受污染的土地是七美生產紅龍果最大的優



圖3. 以草生栽培的七美有機栽培紅龍果園

勢。然而七美大多屬小農規模，栽培面積不大，個戶產量少，無法穩定供應需求；另外，品種混雜是影響果實品質最直接的問題。

建議應適當規劃產銷班的運作模式，慎選主要的栽培品種進行更新；在栽培管理上應注意安全用藥，進行疏花、疏果、套袋，並在適當成熟期採收，以保證果實品質（圖4）；此外，應



圖4. 紅龍果應於適當成熟度進行採收以確保品質

建立共同選別的機制，統一果實的分級與包裝，並依果品等級分配管道，如本島內需，或是宅配至台灣，以穩定供應各銷售通路。

## 2. 配合觀光季微調產期，減少銷售壓力

管理良好的紅龍果園，進入量產期，每年每公頃產量可達20公噸以上，

澎湖位處離島，七美又是離島中的離島，果品儲運較為不便，建議配合5-10月觀光旺季調整產期，將盛產季之果實供應當地餐廳或旅客伴手禮之需求，減少銷售壓力。

澎湖地區紅龍果產期較台灣晚約1個月，紅肉品種產季在6-11月，澎湖冬季氣溫低，11、12月新梢不易萌發，常拖到1、2月才大量萌梢，枝條成熟較晚，使得產季延後。建議農民可用最簡單的修剪方式微調產期，產季結束後，及早修剪老弱病枝，補充氮肥及有機質肥料，促進萌梢，並於春季定期疏除嫩梢，適當將過長枝條短截，可提早枝條成熟，增加結果枝條比例。

進入開花結果期後，約10-15天來花一次，花芽萌發後約50天可採收紅龍果，因此植株上常同時出現不同批次的果實或花芽，使得肥料補充、採收成熟度判別等管理不易，栽培面積較大之農民，可利用此原則訂定生產曆，疏花芽使同株的產期一致，亦可在採後進行適當的低溫儲藏，分散整園的產期，以減少果實盛產囤積的狀況。

## 結語

由於澎湖氣候條件獨特，土壤中鹽分及鈣含量高，栽培出的紅龍果不但具有甜中帶酸好滋味，吃起來更帶有QQ的口感，與台灣本島生產的紅龍果具有市場上的區隔。離島的交通運輸雖不方便，但紅龍果產季適逢觀光旺季，若能以安全、優質的品牌形象，建立消費者信心，配合觀光產業行銷宣傳，勢必會讓更多民眾了解澎湖紅龍果的美味，使澎湖紅龍果產業「小而美」永續經營發展。