



102年蓮霧優質管理果園評鑑— 大鵬灣上的黑珍珠 蘇育輝冠軍經驗談

◎文·圖／陳思如

前言

清晨六點的東港下廊，天微亮，一台滿載黑珍珠蓮霧的小貨車已經發動，準備前往高雄左營的果貿市場，坐在駕駛座上的是蘇育輝，今年39歲的他，剛在高雄區農業改良場舉辦的「蓮霧優質管理果園評鑑」拿下冠軍，10年前從父親手上接下9分地的蓮霧園，從種植到銷售都一手包辦，他的蓮霧以超高甜度著稱，去年在東港鎮農會的蓮霧果品評鑑中拿下「甜度王」，這次在「蓮霧優質管理果園評鑑」中，果品初審和果園複審兩階段都拿下最高分，參賽果品糖度更是高達12.5度，打破歷屆參賽者紀錄，可說是王中之王。



圖1. 蘇育輝的冠軍蓮霧

擇善固執 靈活變通

進入蘇育輝的果園，植株上的枝葉疏落有致，每串蓮霧都晶黑透亮得像是藝術品，地面上看不到一片落葉，對於果園環境衛生的嚴格要求，完全表現出他一絲不苟的個性。蘇育輝說，蓮霧要種得好，本

來就需要擇善固執、加倍用心。隨著天候的變化，又需要保持彈性，「以前種蓮霧可以一套施肥方法用到底，但現在不行了，要能跟上氣候變化的腳步，就需要一直變通。」需要隨時觀察植株的反應來給肥，植株培養得夠「實」了，化學肥就要少施，改用有機肥和葉面補充液肥來培養，避免植株弱化。



圖2. 蘇育輝一絲不苟的個性落實於對果園清潔的要求

產期分散 自產自銷

蘇育輝參賽的蓮霧，外觀、口感和糖度都拿下最高分，他懂得利用東港栽種蓮霧的環境優勢，將9分地的果園分區催花，因為所有的果品都是利用市場擺攤和宅配來自產自銷，他將產期規劃從11月初開始採收，不間斷地採收至4月。對於草生栽培，他還是有所顧慮，因為一人要掌管果園的生產和行銷，割草對他而言實在太過費工，但因為當地的土質鹽分含量較高，植株的管理更需要細心呵護，以維持穩定的生長，有的果園雨季容易浸水，催

了早花也不好顧，品質沒辦法達到要求，就安排在晚一點的時間催花，反而可以培養較大的果實。



圖3.蘇育輝向蓮霧果園評鑑小組說明果園管理方法。

精益求精 突破自我

蘇育輝是東港果樹產銷第二班吉園圃產銷班的班員，雖然農事和行銷工作忙碌，但蘇育輝從沒忘記積極學習，參加講習會吸收新知，總是認真做筆記，遇到生產上的問題也隨時與改良場的研究人員討論，尋求改進方法；對於新品種也勇於嘗試栽培，在他的果園中種出果色深紅、另人驚豔的巴掌蓮霧。他不僅追求品質精進，也重視產品安全，不僅為吉園圃產銷班班員，更自98年起取得產銷履歷驗證，詳實紀錄所有肥料資材和農藥的使用，每年採收前先果品送樣檢測農藥殘留，確保果品安全。

發揮設計專長 創新行銷包裝

蘇育輝學美工出身，對於商品的擺設和設計的專長也應用在他的蓮霧銷售上面，包括市場攤位上的果品擺設、桌巾顏色和材質，他都仔細比較，發現蓮霧擺在綠色桌巾上看起來色澤較黑，而在紫色桌巾上色澤較豔，發揮他對色彩的敏銳度，也讓產品更加分。蘇育輝還開發創新蓮霧包裝，利用金線和春聯貼紙，親手為蓮霧

做手工裝飾，讓精品的巴掌蓮霧，更添濃濃的節慶氣習，很難想像擁有如此藝術美感的他，同時也是蓮霧果園管理的翹楚。



圖4.蘇育輝利用金線和春聯貼紙為蓮霧做手工裝飾，讓精品的巴掌蓮霧，更添濃濃的節慶氣習。

結語

談到得冠軍的感想，蘇育輝直說保持著「平常心」，雖然蓮霧已經供不應求，他仍然堅持著自己對品質要求的高標準，不曾鬆懈，即使獲知得到冠軍的隔天，仍然開著小貨車到市場去賣蓮霧，維持著一貫的銷售方式，回饋市場裡的老顧客。懷抱念舊之情、呵護蓮霧之手、研發創新之心，這就是蘇育輝，大鵬灣上最耀眼的黑珍珠。



圖5.蘇育輝(中)與農委會陳保基主委(右二)、高雄區農業改良場黃德昌場長(右一)、鳳山熱帶園藝試驗分所陳甘澍分所長(左二)、台南區農業改良場王仕賢場長(左一)合影。