

夏季紅龍果“有捨才有得！”

夏天的紅龍果因為天熱氣溫高，植體營養消耗大且快，果實普遍小，加上若留果又多，果實就很多小不點，沒啥市場價值！碰到下雨濕度高，也不耐儲存！

於是聰明的紅龍果達人潘中昆先生用了這招：枝條有果，去掉其它花瓣和萌蕊，每株把果留在不會曬太陽的低部枝條且每株僅留2果，待果實採收，才又同方法留2個來蕊，如此果實粒頭大，減少植株因蕊多養分的消耗，有利於10月份燈照後的來花數，看了達人的做法，合乎植物營養和植物生理，不禁要給讚+3。



本場林前場長景和於退休前，率本場紅龍果技術服務團成員，前往新埤鄉潘中昆先生果園了解紅龍果疏花疏果調節產量及產銷情形。(李文豪攝)