

# 小番茄產季到

# 評鑑冠軍果品味甘皮薄又多汁

文、圖/丁昭伶



冠軍得主曾錦溪先生(中)及竹南鎮農會總幹事蔡信芬(右)

為提升小果番茄產業競爭力，竹南鎮農會於1月5日舉辦第三屆「小番茄評鑑暨農夫市集」活動，本次參賽果品的平均糖度為9.2°Brix，其中冠軍得主曾錦溪班長的小番茄糖度達10.1°Brix，雖非最高但其果實皮薄、風味濃厚甘甜卻不失酸味且果肉厚而多汁，食之齒頰留香。本屆通過「重量及整齊度」、「糖



苗栗縣長徐耀昌(左五)、農糧署北區分署副分署長林美華(右四)、本場秘書黃勝泉(右三)及其他單位長官蒞臨現場關心小番茄評鑑

度」、「外觀色澤」及「風味口感」等評比脫穎而出的尚有亞軍林崑明先生、李月玲小姐及季軍王朝斗、劉丁旺及王明郎先生。

竹南鎮農會表示，今年主要栽培品種為「蜜紅3號」且85%以上採溫網室設施栽培，9月開始種植，1月左右進入產季，產期依栽培管理及天候條件而不同約可採至4、5月，為提升果品品質及食用安全，輔導農友以有機肥為基肥及安全採收，更有農友本著對土地的情感及對消費者食用安全的責任，堅持環境友善栽培及非農藥防治管理，如胡建民先生行友善栽培及應用熊蜂授粉多年，冠軍得主曾班長亦分享其小番茄風味甘醇的訣竅在於全程施用有機肥及非化學農藥防治。

竹南鎮小番茄栽培面積雖僅數公頃，但由於農友和農會的共同努力及對果品安全的要求，並藉由小番茄評鑑提升品質及能見度可望促進小番茄之產業發展。目前行銷方式以網購宅配為主約占7至8成，其餘為零售或觀光採果，番茄營養價值高且食用方便，此值產季，嚐鮮民衆可上網搜尋訂購。



參賽的小番茄果品