

技術研發讓臺灣春季也有百香果



文·圖／李文豪



本場自107年開始輔導轄區農友生產優質春季早收百香果
(左為郭至濱農友、右為農改場研究人員李文豪)

品嘗酸甜欲滴的新鮮百香果，不用苦等7月埔里的百香果上市，新技術栽培成功的春季百香果已翩然登場！本場研發推動百香果燈照產期調節技術，建立網室春季百香果生產模式，三年來積極輔導，已在南臺灣形成產業聚落，技術運用由屏東萬巒擴散至九如、高樹、里港、高雄美濃、六龜及臺南等地。扭轉過去百香果生產於埔里、每年7至1月才見於市面的刻板印象，高屏地區春季百香果自2月下旬起已陸續上市，產季延續到6月，正好與埔里產區的產季互補，讓國人全年都吃得到百香果。

高屏百香果栽培面積粗估約100公頃，年產2,000公噸。109年曾小量試銷加拿大，反應頗佳，但因國內需求大，目前仍以內銷為主。尤其3至5月為國產季節性水果相對缺乏季節，春季百香果市場供不應求，加上鮮食百香果需求上揚，加速催生春季百香果成為南臺灣新興產業。從果園整備、整枝理蔓、燈照產期調節、網室授粉技術到安全防治資材等，並持續優化管理模式、舉辦栽培技術觀摩會、媒合產業合作社及生鮮超市通路等，本場積極推動相關研發，期望讓高屏百香果產銷模式更為穩固，並銜接埔里產季，達成全年穩定供應，並為開拓外銷市場奠基。

春季早收百香果於9至10月整地及定植種苗，透過燈照促進開花調節產期，可於隔年2至6月採收果實，生產過程避開7至9月颱風和雨季，所生產百香果品質佳且產量穩定。自推廣以來，已促進南部部分紅龍果園及苦瓜網室跟進轉作百香果。由於苦瓜跟百香果一樣為藤蔓類，栽培時都需要網室及二層棚架攀爬，苦瓜園利用現有設施轉作百香果可降低初期成本投入，頗具優勢。

春季百香果的栽培模式結合南臺灣冬季少雨的「天時」與溫度較中北部溫暖的「地利」，避開雨季果實好發的疫病，並透過網室栽培有效阻絕東方果實蠅等蟲害，大符降低農藥使用。由於百香果生育快速，一般在開花後就不再噴灑農藥或防治資材，由開花到果實成熟需60至70天，大部分果品農藥殘留檢驗都可達零殘留，利於發展友善耕作與有機栽培。目前春季百香果的栽培模式每公頃產量約20公噸，竄升為網室作物的新興選擇，本場提醒有興趣投入生產的農友，除了網室、燈具成本與掌握產期調節燈照、理蔓及授粉等關鍵技術，為了讓產期集中在3至5月，並使產量最大化，該栽培模式人力需求密集約在12月至2月，投入種植者需考量相關條件再加以布局。該生產模式的設施成本相對較高，農友可透過農糧署推動設施農業計畫的協助，減輕部分負擔。

百香果富含維生素A、C、鎂、磷、鐵、鋅等營養成分，香氣濃郁，含有超過130種以上的芳香物質，被譽為「果汁之王」。受惠於吊網接果改善品質，近年來鮮果食用的趨勢愈來愈普遍。本場提醒民眾選購百香果時可注意選擇重量較沉及果汁較多果實，若要馬上食用，建議選購果皮已有自然皺縮的果實。食用時將果梗端切開，以小茶匙舀取果囊品嘗鮮果，也可調製果汁冷飲、搭配茶飲做成百香綠茶或與醃漬青木瓜調味涼拌入菜等。過去在夏秋季節飄香的果汁之王，如今透過新技術讓臺灣一年四季都能美味登場，想品嘗春季百香果酸甜可口的好滋味，現在正是最佳時機！

百香果富含維生素A、C、鎂、磷、鐵、鋅等營養成分，香氣濃郁，含有超過130種以上的芳香物質，被譽為「果汁之王」。受惠於吊網接果改善品質，近年來鮮果食用的趨勢愈來愈普遍。本場提醒民眾選購百香果時可注意選擇重量較沉及果汁較多果實，若要馬上食用，建議選購果皮已有自然皺縮的果實。食用時將果梗端切開，以小茶匙舀取果囊品嘗鮮果，也可調製果汁冷飲、搭配茶飲做成百香綠茶或與醃漬青木瓜調味涼拌入菜等。過去在夏秋季節飄香的果汁之王，如今透過新技術讓臺灣一年四季都能美味登場，想品嘗春季百香果酸甜可口的好滋味，現在正是最佳時機！



網室栽培利用蜜蜂授粉
可降低人力成本支出



本場積極輔導下，高屏地區百香果園結實纍纍的盛況。



利用網室栽培有效阻隔果實蠅危害



高屏地區春季早收百香果產季
於2至6月，現在品嘗正是時候。