

春神來了嚐鮮去 果子頭枇杷來報到

文圖 / 吳庭嘉

枇杷是臺灣入春後最早上市的時令水果，素有「果子頭」的美稱，一串串圓潤金黃的枇杷果實掛滿樹梢，果粒飽滿又美味吸引饕客購買。全臺枇杷栽培面積約 870 公頃，中部地區栽培面積約 704 公頃（臺中市 620 公頃及南投縣 84 公頃），占全臺種植面積 81%，臺中市新社區、太平區及南投縣國姓鄉為主要產區，果實發育期間中部山區具備充足日照及日夜溫差，有利於光合產物的累積，具汁多、糖度達 11° Brix 以上、風味濃郁、酸甜適中、果肉細膩及果皮易剝離等特色。枇杷不僅是美味的水果，豐富的營養價值更對人體益處多多，與進口蘋果相比，每 100 公克果實枇杷含有較多的類胡蘿蔔素、維生素 A、維生素 C 及膳食纖維。

消費者選購枇杷時，可挑選果皮為均勻的橙黃色、表皮佈滿細緻絨毛、外型圓潤飽滿呈倒卵形及外觀無瑕疵皺縮的果實。購買後置於通風陰涼處約可保存 3-5 日，若置於冰箱約可貯藏 1 週，但易造成品質劣變，導致果皮難剝離、果肉變硬。食用時手持果柄，由底部向上剝皮，即可品嚐。中部枇杷的生產是農民努力的結晶，每一顆枇杷都凝聚了對抗氣候變遷的韌性與辛勤的心血，讓消費者在多變的氣候下，依然能品嚐到春天的滋味。

近年來因氣候變化，枇杷花芽分化及開花期常遇高溫及低相對濕度逆境，對穩定生產造成威脅。特別在每年 9 月下旬至翌年 1 月正逢枇杷開花授粉期，若遭逢 9-10 月秋颱侵襲及 35°C 以上高溫、相對濕度

▶ 枇杷開花授粉期間應用微噴霧設備降低果園溫度及提高空氣相對濕度，有助於授粉著果



◀ 新社區枇杷果園設置金屬管路微霧系統進行田間試驗與示範，生產的枇杷果實碩大、粒粒橙黃飽滿

50% 以下低濕的氣流，造成花蕾乾枯，花粉活力下降，導致授粉著果不良，進而影響著果率與最終產量。因此，本場輔導新社區枇杷果園設置金屬管路微霧系統，在開花期間，透過自動化開啟微噴霧，能有效降低果園環境溫度並增加空氣濕度，有助於維持花粉活力與柱頭的濕潤度，顯著提升第一期花授粉著果率 25%，未來將持續推廣，以穩定枇杷順利生產。