

驚！黑黑的柿子，竟然這麼不簡單！

新埔分場 李岱耘 03-5894949 分機 16

最近在 @Threads 上流傳 1 張照片，美麗的柿子切開後裡面黑黑的一點一點就像發霉一樣，看了都嚇到不敢吃，直接丟進垃圾桶，其實這是一種很高級的柿子，生產方式非常的特別。這種柿子在日本和歌山紀の川市生產的話稱為「紀の川柿」，在日本九州熊本縣生產則稱為「ばってん甘柿」。「ばってん」是熊本方言「但是」的意思，所以意思是「但是是甜柿」，到底是什麼意思呢？

「紀の川柿」和「ばってん甘柿」並不是 1 個品種的名稱，是完全澀柿的「平核無」或「刀根早生」經過特殊栽培方式而來的，品質非常好、甜度很高約 15° Brix，果實 250 克左右。

「完全澀柿」在樹上不會自然脫澀，需要經過人工脫澀才能食用，例如泡石灰水、真空、二氧化碳或是酒精的處理，就像我們吃的水柿，就是把「牛心柿」採下來之後泡進石灰脫澀。「平核無」與「刀根早生」此 2 種柿子的果實稱得上是世

界上品質最好的柿子，在日本通常就是像我們的水柿一樣，採下來經過脫澀之後販售，果肉的顏色會呈現美麗的金黃色。那為什麼這種柿子果肉是黑色的呢？又是怎麼脫澀的呢？首先就是在柿果實在樹上快要成熟前，套一個塑膠袋，然後裡面放固體酒精，讓果實掛在樹上經過酒精脫澀（圖 1），變成甜甜的，黑黑的一點一點就是柿子裡面原本會澀澀的丹寧縮合後的痕跡（圖 2），千萬不要以為是發霉而錯過這香甜且富含農民心血的柿子喔！



▲圖 1.「紀の川柿」或「ばってん甘柿」柿子在樹上脫澀處理情形。（圖片來源：觀音山フルーツガーデン <https://www.kannyonama.com/view/category/ct7>）

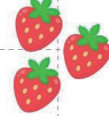


▲圖 2.「平核無」柿子採收後脫澀（上）與在樹上酒精脫澀（下）成「紀の川柿」的果實切面圖。（圖片來源：觀音山フルーツガーデン <https://www.kannyonama.com/view/category/ct7>）

115年本場辦理農民學院課程及時間



本場辦理農民學院課程班別及時間

課程名稱	報名時間	上課時間
都會農業入門班	03/10-03/28	04/28-04/30
蔬菜栽培管理研習班 	03/11-04/11	05/11-06/05
施肥原理及堆肥製作技術班	04/23-05/23	06/23-06/25
 園藝療育研習班	05/14-06/14	07/14-07/16
園藝植物繁殖技術研習班	05/28-06/28	07/28-07/30
設施草莓栽培技術班 	06/11-07/11	08/11-08/13
香莢蘭栽培及加值應用班	06/25-07/25	08/25-08/27
AI農業行銷創新應用實作班 	07/15-08/15	09/15-09/17
 設施智能環控技術班	08/13-09/13	10/13-10/15
有機及友善環境耕作經營管理班	08/19-09/19	10/19-10/23

