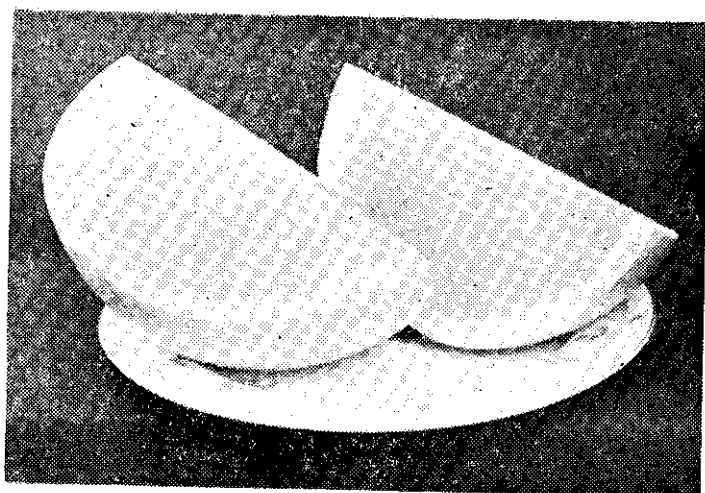




——無子西瓜——

花蓮：

無子西瓜專業區

帶給——

農民好收益！

• 湯 銀 •

今年的無子西瓜生產，花蓮地區由於風調雨順，農民的努力和熱誠，鄉鎮農會工作人員，不辭辛勞推展業務，農業改良場、縣農會、縣政府、省農會、農林廳等各階層及時照應和輔導，以及運銷單位，蔬菜公會，各貿易商的密切合作，在短短半年的时间內，順利完成了輝煌的事業，給予農民們帶來了空前的豐收和財富，種瓜的農友們個個喜氣洋洋。

農友們獲得空前的財富，並沒有忘却政府設置專業區對農民生產的輔導，在一個結束後的檢討會上，大家發出內心的共鳴，紛紛發表感言，一致熱烈建議上電行政院蔣院長，及致函各級有關機關道謝，並訂製了「造福瓜農」匾額一座送給農會留念。農友們的真誠實在感人，身為一個工作人員，處身其中有無比感慨，深感更應為農民努力服務。

成果豐碩

外銷無子西瓜生產專業區計畫，是一個具有(一)計畫生產，(二)綜合技術栽培，(三)共同運銷，(四)重要工作的完整計畫，全省設置面積九〇〇公頃，外銷無子西瓜五〇萬箱為目標，由雲林縣八個鄉鎮及花蓮縣三個鄉鎮來分別執行。

三個鄉鎮的計畫生產面積共三四二公頃，栽培農戶計四二〇戶，契約供瓜量每公頃二〇、〇〇〇公斤，計六八四萬公斤，折合十九萬箱。

本計畫生產的西瓜，由省農會為代表，與蔬菜公會協商，簽訂生產運銷契約，統一供瓜運銷，契約內容包括最低保證價格、檢收品質、規格、包裝方式、及集運方法、交貨數量、瓜款撥付辦法等。農會與農友間則簽訂生產契約，參加共同運銷。參加契約的農民享有資金貸放的優待，資金由合作金庫透過農會貸放。生產技術由當地農業改良場與農會指導。

本年因各方面配合得宜，計畫順利完成，成績優良，栽培的西瓜都豐收，每公頃產量約在四五、〇〇〇、〇〇〇、〇〇〇公斤，超出預計每公頃二〇〇、〇〇〇公斤的目標。

專業區農戶的收益，經抽樣調查的數字，其毛



專業區集貨場



瓜農贈匾農會

收益每公頃爲一九二、三〇八元，是東部地區從來未有的高收益。

精益求精再求改進

本計畫的執行獲得順利成功，自有成功的因素，在實施過程中也遭受過許多問題，爲精益求精，尙待加強改進及努力，現逐一檢討如下：

成功的因素：(1)專業區因有政府補助公共設施，灌溉溝渠的修築，解決了灌溉的問題，也節省了生產成本。有集貨場的興建，交貨集運方便。

(2)辦理契約栽培，訂立保證價格，實施議價制度，可獲合理利潤，無瓜賤傷農的危險，使農民生產有信心。

(3)政府貸放生產貸款，爲農民解決了生產資金的困難。

故掌區專業

茶中珍品——凍頂烏龍

★

★

★

★

凍頂烏龍茶專業區的設置，據說是行政院蔣院長提出的。在蔣院長的一次山地巡視時，發現這片

生產凍頂烏龍茶的地方，因爲凍頂烏龍茶是富有經濟價值的特用作物，具有開發價值，可生產高級品質茶葉外銷，並可改善茶農的生活。同時，此地風景美麗，開發後還可發展爲觀光區。

爲了要使大家對「凍頂烏龍茶」有更進一步的瞭解，現將它的來歷作一介紹。

台灣由於氣候溫暖，空氣潮濕，雨量均勻，土壤粘重而富有機質，適於茶樹的生長，故自古就有野生茶葉。諸羅縣誌中記載「台灣中南部地方，海拔八百尺至五千尺之山地，有野生茶樹，附近住民，採其幼芽，以簡

(4)生產技術有農業改良場，及當地農會派員專責指導，農民肯熱心接受，栽培及病虫害防治工作都做得很好。再加本年氣候調順，所以西瓜豐收。

須要改進的地方：(1)在技術方面，農藥的使用，尙有甚多浪費，應避免相同性質的農藥混合使用，如有必要可採取輪流混合使用，以節省成本。

肥料的使用，不要過分使用氮肥，以免徒長，易遭病害，應按土壤肥瘠，合理施用三要素，使瓜蔓健壯。

(2)在運銷方面，收購單位應按分配次序及地區檢收。瓜農亦應按照契約交瓜，不要貪圖小便宜賣給果販，使共同運銷制度能得順利成功。

根據契約規定，每公頃應交瓜二萬公斤參加共同運銷，本年因本省的一般西瓜收成不佳，致無子西瓜內銷暢旺，有些農戶均將所產無子西瓜改爲內

單方法製之以茶，而作自家飲用」。

又淡水廳誌中記有「貓螺內山產茶，性極寒，善不敢飲」。康熙六十二年

所寫之赤坎筆談內載「水沙連在深谷中，象木蔽陰，霧露蒙密，晨曉晚照

總不能及，茶樹色綠如松蘿，性極寒，療熱症最有效，每年通事與番議定

日期，入山焙製」。所謂「貓螺」「水沙連」者，即今之南投縣埔里、日月潭、水裡、竹山等地。

連雅堂台灣通史中記載「舊誌稱水沙連之茶，色如松蘿，能辟瘴却暑

至今五城之茶，尙售市上，而凍頂爲佳，唯所產不多」，可見凍頂種茶已有二百餘年以上歷史，且品質優良，深受飲用者賞識。

凍頂山在竹山東方鳳凰山分脈，蜿蜒至大水窟頭東脈聳起，巖頭時常有雲霧，高度海拔六六〇公尺左右。

蔡仁位。

據訪問現居凍頂老輩茶農稱，以前凍頂居民大部分居於鹿谷「內湖底」，以務農爲主，並時常攀登附近峻

陡多雨，滑溜的山坡，上山種茶及雜作，因上下山坡必須緊繫腳尖（台語

音凍腳尖），而得名爲「凍頂」。

最初凍頂農民，據稱僅有四戶，其中三戶居於現在蘇公厝附近，以植

茶爲主，稱爲茶寮，另一戶居於林厝附近，以種雜作養豬爲主，稱爲豬寮，逐漸繁衍定居。

當地茶農稱，凍頂烏龍茶是由鹿谷鄉出身的前清舉人林鳳池，於咸豐

乙卯年（一八五五）前往福建應考時，自武夷山帶回軟枝烏龍茶苗三十六

株，其中二十四株分送鹿谷鄉小半天及大坪頂種植，均未成功，另十二株給凍頂山的林三顯先生種植成功，逐漸繁殖成園。

銷，乃發生契作交瓜不足的情形，交瓜率只有五八%，運銷數量只三九七萬公斤，約爲實際產量的三分之一，多數的無子西瓜都流入內銷市場去了。

建議事項：(1)目前的外銷，只限於香港市場，且數量有限，而本省的無子西瓜，不再是生產技術問題，而是銷售問題。希望貿易商們或其他有關單位，多向香港以外地區爭取市場，以便大量外銷，賺入外匯，豐裕農村。

(2)今年的無子西瓜，無論是專業區內或專業區外農戶，都賺了大錢，而雄心大增，擬於明年擴大栽培面積。附近未種西瓜的農民亦躍躍欲試，明年的栽培面積一定會大量增加。如前面所說，外銷數量有限，將會發生生產過剩的現象，影響正常的收益。希望農友們多加留意，不要盲目的增產，並希望政府要加以控制，發揮計畫生產的效用。

凍頂居民蘇猛先生稱，他於四十餘年前遷居凍頂山時，青心烏龍仍甚少，嗣後政府推行品種更新，成爲今日大部分青心烏龍茶園，因此凍頂即以「凍頂烏龍茶」聞名中外。

目前生產凍頂烏龍茶有彰雅、永隆、鳳凰三村，面積一八〇公頃。政府推行輔導改進耕作技術，茶園產量逐漸提高。

惟製茶法仍然沿襲福建安溪茶區手工製法，以布包茶成球狀揉捻，茶葉發酵程度介於包種茶與烏龍茶之間，外型半球狀，香味醇郁，後韻甘能生津，具有提神醒腦的最佳功效。

在現今工業社會，人類繁忙工作之餘，一泡「凍頂茶」以享受人生，具有高雅格調，如以素燒茶壺沖泡則其香味尤佳。

凍頂茶的選購，以「春茶」品質較優，「夏茶」味濃而略有苦澀味，質較差，秋茶冬茶香氣較佳。現在「凍頂烏龍茶」供不應求，以內銷爲主，爲飲用者所爭購。