

白玉蘿蔔——美濃瑰寶農產品

文·圖／劉敏莉



農友說：白玉蘿蔔幼嫩甜美多汁，搶鮮正是時候。

秋冬是美濃白玉蘿蔔的收穫季節，質優味美，極具地方特色，愈來愈受大眾歡迎。

白玉蘿蔔是蘿蔔分類的板葉杔仔群，生長期短。美濃地區農民常秋冬少量種植，除供自己食用，同時也增加一些額外收入。近年，種植面積逐漸擴大，目前每年已近200公頃，成為當令的特色農產品。

台灣主要種植的蘿蔔，可分為板葉品種和裂葉品種兩大類，而「白玉蘿蔔」是屬於前者，與市面上的一般白蘿蔔比較，生長期短，產量低，外型細長嬌小。但配合其特性，製成客家口味，醃漬條狀的瓶裝蘿蔔，已形成風潮。

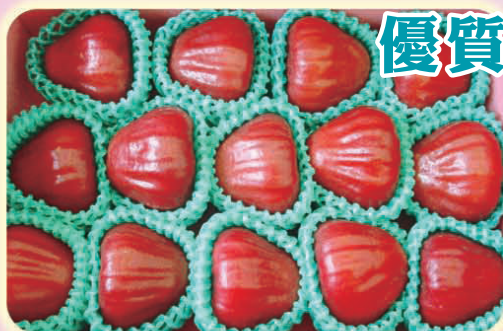
「白玉蘿蔔」在每年國曆10月播種，約45-50天即可採收，因農民的播種時間差異，產期從11月上旬持續至12月底。估計去年11月平均價格，每公斤約15元，每0.1公頃產量約2,000公斤，至少約有3萬元收益，經濟效益令人滿意。

白玉蘿蔔適合美濃水土，也是客家飲食文化的常用食材，如再賦予文

化意象，將可創造特殊的產業文化。因此，美濃鎮農會從2006年開始，年年舉辦「白玉蘿蔔季」，除推銷展售當地農產品，更結合客家文化意涵，發展觀光。今年已於11月20-21日辦理，各方湧來遊客，盡情享受滿滿一袋「白玉」幸福。



傳統客家白玉蘿蔔醃製



大果種蓮霧果形較大、外型飽滿，包裝禮盒美觀大方。

優質蓮霧選購要點

文·圖／陳思如、賴榮茂

不黯沉，氣味清香沒有霉味，即是新鮮的蓮霧。

5.冬季蓮霧果實呈深紅色，特別能夠引起食慾。4月以後，氣候逐漸溫暖，高溫較不利果皮花青素的累積，因此果色較淡，價格不若年節期間般高貴，但口感、風味及糖度均不輸於冬季果，正是大啖蓮霧的好時機。

6.大果種蓮霧果形較大、外型飽滿，禮盒包裝美觀大方。南洋種

蓮霧果形雖小，但口感紮實，香氣濃郁，且糖度較高，吃得到黑珍珠的真實滋味，也是送禮自用兩相宜。

消費者錯誤觀念：多認為蓮霧施用較多農藥。其實，蓮霧在採收前一個半月的小果期，就已採用套袋保護；套袋後幾乎不需再施用農藥，到採收時，套袋前所施用的農藥大多已分解，請消費者安心食用。另外，民眾可選購吉園圃或產銷履歷標章農產品，既安全又有保障。

蓮霧鮮紅討喜，美觀可口，是年節最受歡迎的伴手禮。市面上的蓮霧禮盒產地及品牌眾多，要能選購優質的果品，送禮才不會失禮，請先瞭解下列選購要點：

- 1.優質蓮霧具適當的成熟度。成熟時，果臍萼片開張，果皮深紅，且有光澤，口感自然香甜，沒有澀味。
- 2.蓮霧果粒飽滿，頭平底闊，手握起來有重量感，口感脆實，多汁。
- 3.優質蓮霧切開後，果肉較厚，沒有種子，中間海綿質少，果肉呈白色。假使果肉微綠色，口感常較酸澀。
- 4.蒂頭飽滿沒有失水，果皮有光澤



蓮霧在採收前一個半月的小果期，就已採用套袋來保護，食用安全。