

在蘋果生產期利用遮光法，使蘋果表面出現字體。



新試種不同品種的省產蘋果



受農民的喜好，如旭、祝、阿波三號和紅玉等這些小型、酸味重的品種種植數量頗多；其後受市場競爭的結果，才逐漸往品質佳的中、大型及中、晚生品種發展，如國光、惠、金冠、五爪、陸奧、世界第一和富士等。近年來在進口蘋果的影響下，省產蘋果的主要品種有金冠

、五爪和福吉。

“金冠”的果型長圓呈鮮黃色，果肉淡黃色，肉質細緻，果汁多，有芳香，果重約 250 公克，較不耐久貯。“五爪”即指果蒂約可見五稜的紅色蘋果，其包括“紅元帥”、“新大王”、“大王”等品種，果型呈圓錐型，果重約 200～350 公克，果肉黃色，有芳香，採收後需冷藏，否則肉質會變為沙軟而缺乏脆感。“福吉”又稱“富士”，果型長圓型，果呈紅色或帶有深紅色條紋，果重約 200～300 公克，果肉屬白色，成熟果肉中帶有蜜腺，本品種極受歡迎，貯藏力很強，可貯至翌年 3～4 月間。

目前梨山地區的果農為因應進口蘋果的強勢競爭，紛紛高接或改種較受歡迎的品種如“福吉（富士）”、“王林”（青蘋果）、“津輕”（早生種）等，並陸續引進日本現有新品種如“北斗”、“陽光”、“夏綠”、“千秋”、“靜香”等試種，期能加強省產蘋果的競爭力。而省產蘋果挾其新鮮的最大優勢，如能再融入日本蘋果的優點來滿足國人的消費習性，未嘗不是省產蘋果再出發的契機。

9 月至 11 月間，正是省產蘋果的產期，汁多香甜，價格又不貴，品嘗道地的省產蘋果就趁現在！

蘋果湯 妙滋味

外子向來體貼，平日如果下班的早，回到家裏都會先下廚煮飯燒菜，前日因上課之故回家較晚，一進門晚飯已經準備好了，一鍋湯香氣四溢，似熟悉又陌生的香味，猜不出是什麼。

端上桌後我迫不及待的想揭開謎底，只見除了排骨肉之外，還有一些黃色似番薯的東西，番薯怎麼會用來煮排骨湯呢？應該不是吧！實在想不出來！外子這才說，原來這天他在超級市場看到蘋果 10 個只賣 50 元，想到小時候吃過的蘋果湯，立時買回家做了起來。

蘋果湯的滋味果真不錯，香香甜甜的，有點像竹筍湯的味道，據說如果蘋果很酸生食不好吃，用來煮湯，湯味也會帶一點酸，味道更佳。

現在正是蘋果的盛產期，10～5 元 1 個用來燒湯比買竹筍或絲瓜都便宜。這種我第一次吃到的口味滿不錯的，因此趕快推薦給大家知道，不曉得讀者是不是也有興趣試一試呢？（小安）