

台 南縣南化鄉是南台灣重要的芒果產地之一，以「甜姐兒」愛文芒果及「大帥哥」金煌芒果為主要品種。金煌芒果栽培面積約300公頃，產量約2000公噸，每年5-8月是產期；愛文芒果面積高達1200公頃，產量約7000公噸，產期6-8月。

南化鄉農會近幾年來積極輔導各產銷班及轄內運銷戶進行芒果分級包裝工作，成效卓越，頗受市場肯定。愛文芒果分級包裝需經過嚴格的品質控管，其基本條件需為「在檻黃」，分級的層次以重量、色澤、病斑及成熟度做區別。南化鄉農會近2年連續獲得全省青果運銷第一名，大台北消費市場佔有率70%，最主要是各產銷班及各運銷戶的支持與配合，才能有優異表現。

南化鄉農會目前共輔導16個產銷班進行芒果「共選共計」，並全部通過「吉園圃」認證，「南芝園」是南化鄉農會所生產精品水果所建立的品牌，保證讓消費者吃得健康，吃得安心。 鄉



■愛文芒果—甜姐兒。

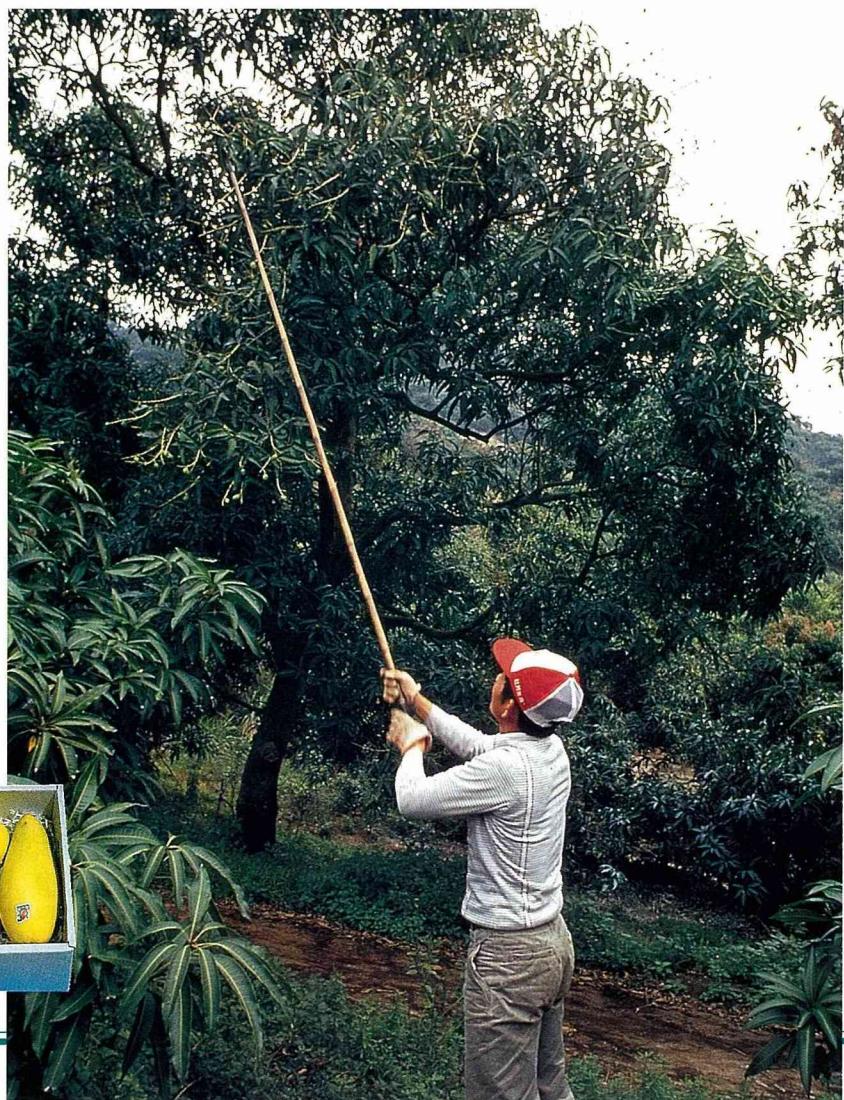


■金煌芒果—大帥哥。



南芝園

產於南化鄉的「愛文」與「金煌」，是種在青灰岩山坡地的優良芒果品種，果肉結實、甜度高、容易貯藏，吃起來的口感極佳，請認明「南芝園」品牌。



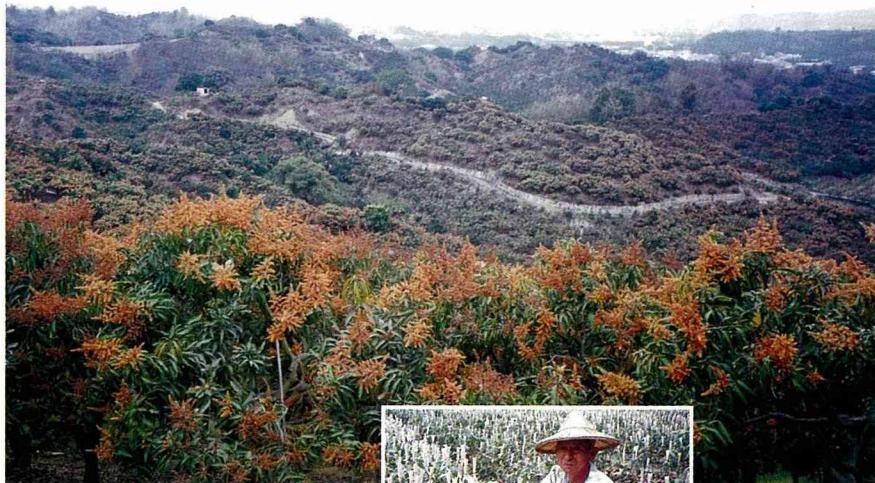
■「拿竹蒿梆羨子」是傳統採土芒果的方法。



■芒果「花多不實」？



■芒果花特寫。



■南化鄉芒果專業區盛花期的景觀。



■南化鄉農會「一心班」的林秋能班長，是芒果套袋高手。



■芒果集貨場進行分級包裝。



■「南芝園」精美禮盒。



■芒果是送禮自用兩相宜。(屏東枋山地區農會)



■芒果蜜餞烘乾過程。

■師傅出招 贊助 / 兄弟飯店

芒果炒蝦球

(主廚 / 戴進忠)



材料：

蝦球、

芒果

配料：

香菇、青椒、紅蘿蔔、筍、薑、蔥

做法：

起油鍋至五分鐘熱，先爆香薑蔥，加入所有材料，再放入少許高湯和雞粉，勾芡起鍋即可。



愛鄉・愛土
愛咱的農產品

行員營業委員會