

文圖／林立宏 協助單位／行政院農委會農糧署

心隨意轉 從檳榔園到無花果園 意隨心遣，以健康食品與眾結緣



有機栽培生產的無花果

從檳榔園轉型種植有機無花果，

園主郭財明的經營理念有著180度的轉變。

歷經3年摸索、鑽研，以蘭花網室設施栽培：

拉設鋼索支撐果樹枝條；鋪設簡易軌道減低果實受損……，

終於成功栽培出有機無花果，郭財明毅然從根本改變：

「用無花果與大眾結緣，讓大家吃得健康快樂！」

屏東縣炭頂鄉農民郭財明、張清鈴夫婦，原本是種植檳榔兼檳榔大盤商的農家，民國94年，在一位高僧開導下，毅然砍除營生的檳榔園4.5分地，改種鮮少聽聞的無花果樹，並耗費數百萬元，搭設頂級蘭園用的網室，採有機栽培方式，歷經3年摸索終於成功，並利用網路行銷逐漸打出品牌知名度。

四大名果之一

在《聖經》和《古蘭經》中，稱無花果為「生命果」、「太陽果」，是世界上最早馴化栽培的四大古果之一。無花果為桑科無花果屬植物，隱頭花序是最重要的特徵，因小花著生於一個膨大中空的花托內，稱之為「隱頭果」，是無花果屬在桑科中與其他屬最大的差別。

根據文獻記載，台灣早在日據時期（西元



搭設蘭園用網室栽培無花果

1915年）即引進種植。在台灣，無花果一年四季皆可結果。若氣候適宜，任其自由生長，高度可達8~12公尺，樹齡可長達40~70年。無花果的主要盛產期為冬季至春季；但台灣的冬季氣溫降低，新生小花易因低溫影響而呈發育不良，故4月下旬至6月是無花果產量最少的時期。

頂級網室設施

行政院農委會台南區農業改良場研究員張錦興對無花果有深入研究。原產於亞熱帶的無花果性喜溫暖，適



被稱為「聖果」的無花果



無花果的果肉呈草莓色



於乾燥、排水良好的砂質壤土，在台灣以中南部地區最適合栽培。無花果雖喜好陽光，適宜露地種植，但在日照強盛時，仍需防範日曬灼傷；此外，除容易罹患果實蠅等多種蟲害外，果實成熟期更易遭受鳥害。因此，網室栽培是良好選擇。

郭財明強調，中部地區的無花果園都是以一般的木瓜網室管理，而他的果園為考慮防颱與防鳥、蟲害，則是採用較耗費資金的蘭花網室設施，以網目非常細密的網布，在果園周邊搭架高度比木瓜網室更高的網室，讓無花果樹有更多空間成長，吸收更多的露水與陽光。

鑽研有機栽培

由於無花果樹株幹的木質較軟，一旦結實

纍纍，枝條就很容易低垂，造成果樹光合作用不良，郭財明便在果園裡拉設鋼索來支撐果樹枝條，數十條拉扯的鋼索，也強化網室的支柱。郭財明也發現，成熟的無花果果實很容易受損，為防止採收搬運時果實因碰撞擦傷而影響賣相與價格，遂於果園內鋪設簡易軌道，並使用手推車來搬運，不僅增加採收工作效率，解決上述的

困擾，也解決農村人手不足的問題。

郭財明指出，無花果的繁殖方式，以扦插法為主。無花果種植至樹勢養成，一般約需2~3年的時間，才可進入經濟量產期。也因無花果樹株生長勢甚強，尤以生育著果期間，需要供應更多的肥料，但切勿施用過多氮肥，否則枝葉生長過於旺盛會影響果株結果。

郭財明表示，無花果不宜



無花果幼果呈昂首迎天姿態



無花果成熟期轉為伏首面地



郭財明以服務有緣人的心情經營果園



拉設鋼索支撐果樹枝條



果園內鋪設軌道與使用手推車來搬運



簡易捕蟲設施



自行研發浸製液態肥

施用化學肥料，因此，他完全施用有機質基肥，且在果園鋪設黑色網布，防止孳生雜草，經過3年不斷更新改進，採用網室有機栽培精緻管理，不僅病蟲害減少，結果量也大增，果實品質極優，果粒大又香甜，冬季果實的甜



利用網路宅配行銷打出品牌與知名度

度，最高達到22~23度。

天然保健食品

無花果富含氨基酸、維生素、微量元素、酵母素，以及大量對人體有益的多糖、食物纖維、果膠等。值得一提的，是無花果的果實和葉片中，含有豐富的礦物質，特別是人體必須補充的微量元素硒。尤其，含有SOD酶等多種酶類，可養顏美容，是具有高營養價值的天然保健食品。無花果是高經濟價值水果之一，其食用範圍很廣，可製成果醬、乾果、蜜餞、酒、果露、果醋等。其中無花果醋是採新鮮的果粒浸製而成，飲用時需適度稀釋，長期飲用可幫助消化，促進新陳代謝，調節生理機能；而無花果露，可於飯後或睡前小飲，也可當一般飲料飲用，口感極佳，長期飲用可幫助入眠，養顏美容，增加血管彈性。

篤信佛教的郭財明夫婦，「以服務有緣人的心情，不以賺錢營利為目的」經營無花果園，因而採有機栽培來管理，「一旦吃過我們的無花果，就不太會想吃別人的了」，郭財明對於自己產品的品質，充滿了自信心。走進用心照顧的果園，洋溢著無花果的芳香，「用無花果與大眾結緣，讓大家吃得健康快樂」是郭財明夫婦種植無花果，最大的心願。

鄉

郭無花果園（郭財明）

屏東縣崁頂鄉洲子村光復路12~3號

電話：(08) 8631568 0910-843117