



(計設新漿採瓜木用試生先本邦戴所驗試藝鳳山園)

一、木瓜酵素有什麼用？

本刊記者特地訪問農復會李秀先生，與鳳山熱帶園藝試驗所的戴邦本先生，搜集了一些材料，向帶園藝試驗所的讀者們報導。

木瓜可以採漿製造「木瓜酵素」。本刊報導這消息後，接到很多讀者的來信，問及木瓜酵素的詳細用途、採製法、銷路，以及什麼時候開始推廣等問題。

木瓜採漿製酵素

試驗中的一項新興事業

織業、釀造啤酒，與製造類罐頭、化裝品時，也都要用到木瓜酵素。

美國、英國、法國與日本，是使用木瓜酵素最多的

四個國家。每年，她們都從錫蘭與非洲進口大量的木瓜酵素。而在錫蘭與非洲等地，木瓜酵素的生意，多年來一直是主要收入之一，農村經濟也因此受益很多很多。

二、本省木瓜適合採漿嗎？

木瓜酵素是割破樹上青木瓜的外皮，收集流出的白漿，烘乾製成的。所以，矮生的木瓜，採漿時

。但是講到木瓜酵素，恐怕大部份的人都只在書上或從談話中聽到這個名詞。但在英美等國家，「木瓜酵素」

就像我們常用的胡椒粉一樣

，非常普遍。他們將鹽與木瓜酵素一起裝在小瓶子裡，在吃牛肉或豬肉時，把這小瓶子裡的東西，隨意摻一點

，來增加滋味，幫助消化。木瓜酵素可以消化蛋白質。瘦肉的主要成份是蛋白質，所以在肉裡加木瓜酵素，吃進肚子裡，就比較容易消化了。

除此之外，在製革、毛

織業

、釀造啤酒，與製造

類罐頭、化裝品時，也都要

用到木瓜酵素。

採過漿的木瓜，作為青果出售，風味會稍為減低。但是，如能選到品質特別好的木瓜來採漿，採漿後還能保持相當的水準，在市場上仍可與一般木瓜一樣受人歡迎。萬一不能當青果出賣，也可以加工製成木瓜糖或木瓜醬菜。這樣，既可減低木瓜酵素的成本，又可增加農家的收益。

此外，果實大，青果產量高，能抵抗根腐病，也是採酵素用木瓜的理想條件。

日本人曾經企圖在臺灣發展木瓜酵素的事業，但是他們沒有注意到品種的問題，所以沒有什麼成就。鳳山園藝試驗所這次做木瓜酵素的試驗，就特

請採用（臺灣農林）之優良種苗

一、造林種子：柳杉、馬尾松、廣葉杉、相思樹、桉樹、木麻黃、其他高山種子……

等。

臺灣農林種苗園

臺北市重慶北路二段一九四號
郵政劃撥儲金一三六三三號

三、最有希望的「鳳山雜交一號」

(鳳山園藝試驗所精密評量中的木瓜採漿試驗)

非洲是目前木瓜酵素的主要產地，因此，鳳山國試所特地從非洲引進了五種採漿用木瓜品種。該

所育成的「鳳山雜交一號」，與「菲律賓」兩個品種，據過去的經驗，可能也很適於採酵素之用，所以這兩品種也參加了這次的試驗。除了上述的七個品種，該所另外又用本省最豐產的蘇魯品種，做為對照。

該所兩年來的試驗，已經證明「鳳山雜交一號」

在所有供試品種中，具有供採漿最完備的各種條件，而從非洲引進的五個品種，却很理想。將來木瓜酵素事業在本省正式推廣時，鳳山雜交一號將是最有希望的品種。

四、尚待研究的問題

鳳山雜交一號的風味特別好，所以，採漿後，它的品質仍與沒有採過漿的蘇魯種木瓜一樣，可以再當青果出賣。因此可以預料，木瓜酵素的成本，工錢將佔最大的部份。所以，如何用最少的人工，採取最多的木瓜漿，是下一步必需研究的問題。

鳳山園藝試驗所過去的研究，對採漿時刺割的深度問題，已經得到了初步的結論。至於漿液的收集，最近也要開始研究了。相信不久的將來，也可以研究到最經濟的採漿方法。

木瓜酵素在國際市場的價格時有變動。採得的木瓜酵素，最好能貯藏到價格高時才出口。但是木瓜酵素很容易分解失去效力，所以如何貯藏木瓜酵素，可以耐久不變，也是大規模推廣前必需解決的問題。

本刊以後的報導。

——銘唐——

你對木瓜酵素事業感到興趣嗎？請你密切注意

在外國，用密封、冷凍等方法，據說可以保存十年之久。本省目前雖然缺乏這方面的經驗，但只



入亞洲。

△木瓜於何時傳入本省，已經無法考證。但有紀錄可查的，是光緒二十九年，引入夏威夷種；民國四年，引入爪哇種。

△最初在臺灣栽培的木瓜，祇作養豬飼料，到光緒三十四年，才作為水果食用。現在臺北市上水果店裏，半個木瓜售價二十三元。

春季優良種子

長岡交配一號甘藍
長岡交配二號白菜
美國結球萵苣
美國嫩莖萵苣
美國縮葉萵苣
美國無時五寸人參

日本產大和西瓜
日本產節成胡瓜
日本產大葉韭菜
日本產丸種菠菜
日本產ミニンスターランド菠菜

日本產大型甜瓜
日本產三天紅壹
日本產嘉寶西瓜
日本產育紅壹

赤福交配一號トマト
赤福三號トマト
福壽交配二號トマト
晚化二號トマト
正日產美濃早生大根

美國チャードトマト
美國マグローブトマト
美國ベアソントマト

造林用柳杉(去野杉)琉球松、葡萄、草莓等各種

果樹苗具備詳細請照會
註：本公司編印一九五九年農友手冊每本費三元郵
票函索即寄

臺灣農業資材公司

臺北市延化街一段八六號
電話：四四二五三·四二三大五
郵政劃撥一二七九九號

△ 農業小知識 △

△木瓜原產熱帶美洲，早在十七世紀，即已傳