

>>> 網室作物新選擇 高屏春季百香果 搶鮮上市 >>>

文・圖／李文豪、陳思如

百香果香氣濃郁，口感酸甜可口，深獲民眾喜愛，高屏地區具備穩定生產優質早春百香果得天獨厚的條件，在本場3年來的積極輔導下，高屏地區優質百香果自2月下旬起已陸續上市，產季只到6月，正好與埔里主產區的產季互補，搶鮮(先)品嘗高屏優質百香果，就是要趁現在。

春季早收百香果為高屏地區新興產業，107年本場即開始輔導轄區農友種植生產，因巧妙運用高屏地區冬季溫暖少雨的特色氣候，成功克服了雨季果實好發的疫病，並透過網室栽培有效阻絕東方果實蠅，搭配友善資材的使用，大幅降低化學農藥用量，甚至已有農民開始投入生產有機百香果。就防災而言，春季早收百香果生產模式為9~10月定植，經燈照促進開花，於隔年2~6月就可採收，生產過程可完全避開7~9月颱風天候風險，所生產百香果品質佳且產量更形穩定。自推廣以來，已促進南部檳榔園、紅龍果園及苦瓜網室跟進轉作百香果，目前栽培面積粗估約50公頃，搭配南投埔里約550公頃(產期7月至翌年1月)的產期果實，臺灣的百香果已可達到周年生產，對於饕客無疑是一大福音，更重要的是供貨的穩定性對於拓展國內、外鮮果消費市場助益多多。

鮮食百香果市場需求逐年增加，近年來栽培面積不斷攀升，百香果誠然可做為網室作物的新選擇，但設施的投入成本相對較高，在設置生產前仍請農友一定要充分評估市場概況及技術掌握度。本場已建立高屏地區春季早收百香果的栽培模式，並於生產各環節深入研究開發，包含：果園整備、整枝理蔓、燈照產期調節、網室授粉技術、安全防治資材等，並持續優化管理模式，有興趣或栽培技術需求農友歡迎洽本場研究人員。此外，農糧署自106年至110年推動設施農業計畫，亦可幫助減輕農友投入設施生產部分負擔。

百香果含有豐富的維生素A及維生素C，且香氣濃郁，消費者在選購時可以選擇重量較沉及果汁較多果實，若要馬上食用，建議選購果皮已經有自然皺縮的果實，這正是品嘗酸甜可口百香果的最佳時機。食用時可將果梗端切開，以小茶匙舀取果囊小口品嘗，細細品味百香果的香氣；也可以和砂糖混和調製飲料，搭配綠茶做成百香綠茶，或和醃漬青木瓜一起做調味涼拌菜，用途廣泛。



高屏地區春季早收百香果產季於2至6月，現在品嘗正是時候。



可將果實一端切開，再以湯匙小口品嘗百香果的濃郁風味。



利用吊網收穫自然成熟掉落的果實



本場自107年開始輔導轄區農友生產優質春季早收百香果



高屏地區百香果利用燈照進行產期調節，可提早至2~6月採收。



高屏地區少雨氣候配合網室栽培可大幅降低病蟲害發生