

# 誰說柿子挑軟的吃

## 在樹上自然軟熟的甜柿在台東栽培成功

文/圖 丁一

連續幾次颱風的洗禮，暑氣逐漸褪去，寶島的景色了由南國多雨的水鄉一下跳入楓紅蟬肥的深秋，此時也正是大啗紅柿的時節，每逢農曆九月，果菜市場上紛紛陳列出鮮紅香甜的軟柿，等待消費者的青睞。

但是消費者在開懷大啗的同時，可曾想到柿子一定要挑軟的吃嗎？事實上，今年台東區農業改良場斑鳩分場的果園中，出現了一位水果硬漢——「富有」（Fuyu）甜柿，它在樹上可以自然脫澀，直接採下即可食用風味香脆甘甜；只是本省目前栽培面積不多，因此市場售價高。

「富有」甜柿是柿樹科柿屬的落葉性溫帶果樹，其祖先在日本奈良時代（西元710~794）由中國飄洋過海到日本後，再由當地農民栽培選育出來，而直到1684年日人才有甜柿栽培的記錄。這些甜柿品種，可直接摘取食用，與一般須利用二氧化碳（CO<sub>2</sub>）、酒精、溫湯、石灰水……等，人工脫澀處理後才可食用的澀柿品種不同，深受消費者喜歡。而「富有」品種原產於日本岐阜縣，為日本栽培最多，適應性最廣之優良甜柿品種。

「富有」甜柿果型為御所系扁球形之甜柿，其果實大而且果頂豐圓，此外果梗粗短因此抗風性強；果皮成熟時由黃色轉為橙紅色，果肉緻密而粘有些許細斑或無。糖度約在16° Brix 左右。果樹本身耐旱，但在果實成熟後期，若遇高溫容易轉色不良且脫澀不完全，因此較適於栽植於本省中部地區海拔800~1000公尺左右之山坡地。

本場於民國七十九年由臺灣省農業試驗所提供「富有」甜柿品種接穗，高接於海拔200公尺之斑鳩分場果園。本（八十一）年開花着果良好，脫澀完全而且色澤橙紅，果重在200~260公克，糖度在16°~18° Brix 間，初步觀察發現糖度不會因成熟度及轉色差異而有顯著不同，如果冷藏後食用感覺更佳。有關本品種特性及栽培管理技術農業試驗所仍繼續試驗觀察。

甜柿果肉中除水分外，含有豐富的醣類、果膠質、單寧、類胡蘿蔔素、維生素C及氨基酸等；其中的纖維及果膠等屬於不會消化吸收的高纖類物質，適合現代人喜好健康食品之潮流，對台東而言是一項深具發展潛力的新興作物。（照片說明請參閱封底裡）