

番荔枝種類知多少？

番荔枝俗稱釋迦，其親緣相近的刺番荔枝又是甚麼？常有農友問到。本文就其特性及利用介紹如后：

林國榮·郭嘉樹

番荔枝屬的共同特性

番荔枝屬的果實結構均屬於聚合果，換句話說整個果實是由許多心皮與花托融合而形成，部份未授精胚珠的心皮無法正常發育，該部位就會萎縮造成畸形果，尤其是開花期間碰到霪雨淋溼，花朵內雄蕊開裂後部份花粉被雨水沖走或是柱頭上的黏液被雨水稀釋，更容易造成結果畸形，同時，在沿海地區藉海風的吹拂有助於花粉的散佈，授粉也較正常，發生畸形果的比率也就比內陸地區種的少了許多，此外，早夏（5~7月）的焚風造成柱頭乾枯，落花嚴重也是造成一期果著果不良的主要原因之一。

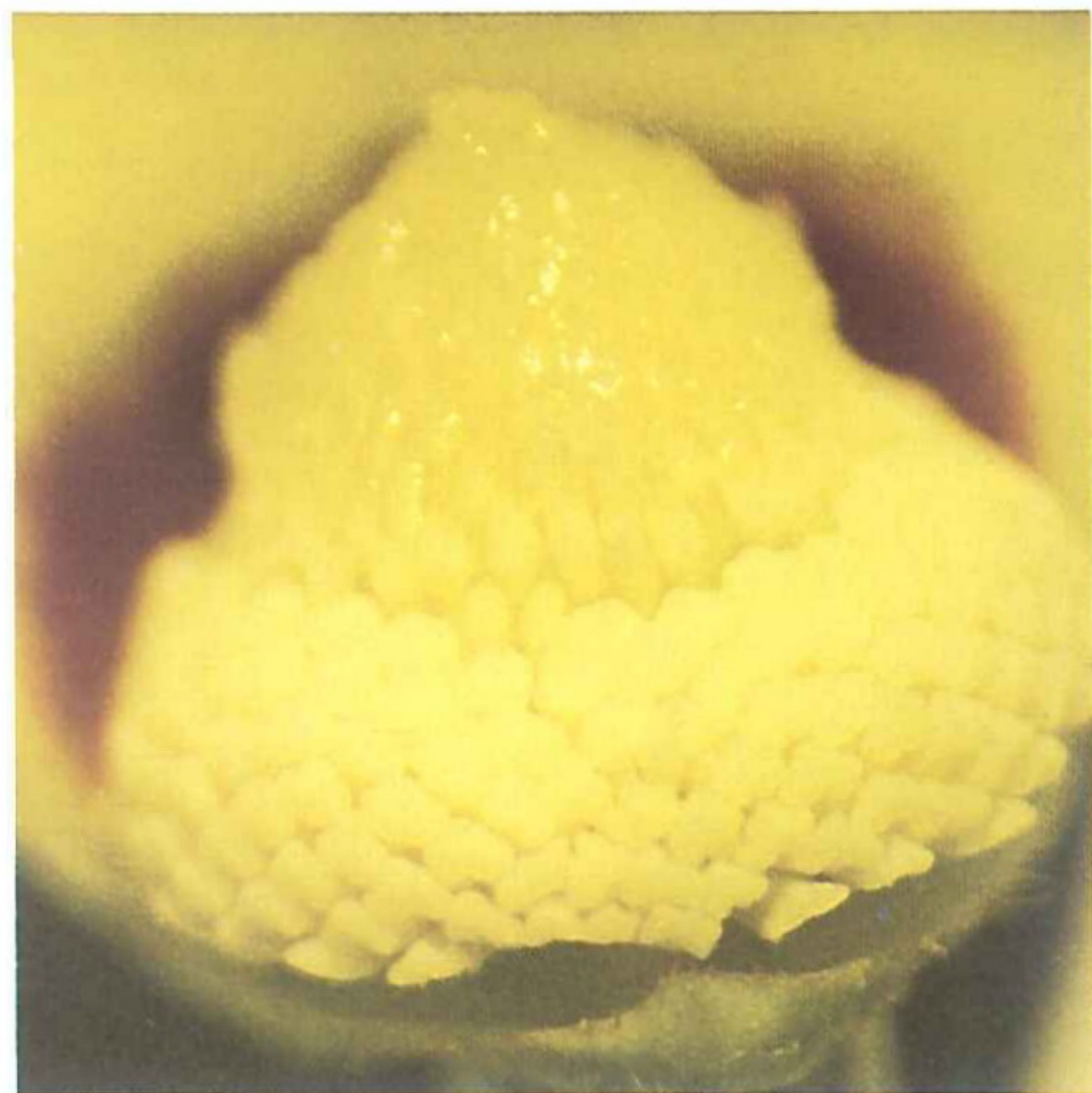
番荔枝屬簡介

一、番荔枝（釋迦）

原產地是中南美洲及西印度群島的低海拔地區，台灣是世界上栽培面積最大的地區，主要以高雄、屏東及台東三個南部縣份為產區，面積約6000公頃，其中以台東縣的東河、太麻里、卑南鄉及台東市為大宗。

近年來，有整枝修剪調節產期之技術，使生產季節得以延遲，分散風險，又因品種改良、農業機械、施肥、灌溉及病蟲害防治技術之研究改進，使品質及產量大為提昇，成為台灣特有的經濟果樹產業。

番荔枝果實成熟採收後3~5日軟熟，若



番荔枝的花



番荔枝大果種

番荔枝粗鱗種

在硬熟期放入冰箱也容易感冒（寒害），導致果實無法正常後熟，發生黑變現象，失去商品價值。

軟熟的番荔枝果實多在產地發生焚風或滯銷時發生，若直接將軟熟果放在冰箱，果皮雖變黑，但果肉還是可以食用，商業上沒甚麼價值，但如果刮取果肉來冷凍則可貯藏在冷凍庫達三個月以上而不變質，這些果肉嚐起來像冰淇淋，有吃了還想再吃的衝動。

二、刺番荔枝

原產中美洲低海拔地區，是番荔枝屬中果實最大、果肉率高且醣酸適中，適於當果汁用的品種，據瑞士Nestle's產品研究室的評估，認為是熱帶水果中最有潛力的果樹之一。在中南美的波多黎克人，在果肉中加入冰塊後稱為Carato；古巴人還在果肉中加糖和牛奶稱為Champola成為哈瓦維納的著名水果飲料。



刺番荔枝果實

民國74年，行政院農業委會中南美洲作物引種團曾引入刺番荔枝一批45株，先經農業試驗所育成幼苗後移到台東區農業改良場定植，多年來經細心管理已有多株結實纍纍，有興趣的農友可以前來一探究竟。

刺番荔枝的產期在6～8月，可食果肉高達67.5%比番荔枝多出25%左右，含有0.9～1.04%的酸度，使其風味爽口，極適於加工作成冰淇淋或果汁等。

刺番荔枝根系淺，多鬚根並且分佈於近地表的土層，所以，在乾旱季節十分需要灌溉。栽培管理容易、產量高，施用有機肥料對植株及果實的發育應極有幫助。

請試試飲料食譜：

●刺番荔枝泥添加甘蔗汁：

用20%的刺番荔枝果泥與80%甘蔗汁混合後，直接食用或加熱至100℃，維持15分鐘，隨即裝罐保存，可貯放三個月，風味極佳。

●刺番荔枝果泥添加木瓜汁：

用20%的刺番荔枝果泥與30%的木瓜果泥與50%的糖漿混合，調製成混合果汁直接飲用或進一步調至pH4.2，20°Brix的果汁，然後加熱100℃，15分鐘再裝罐可保存約一年。

三、冷子番荔枝

農委會於民國75年4月間組成中南洲種源搜集團，前往秘魯等國引進冷子番荔枝在台東區農業改良場斑鳩分場試種情形良好，已有部份開始結果。

由於冷子番荔枝性喜冷涼乾燥氣候，其原產地秘魯、厄瓜多爾等山區夏季氣溫在20～28℃，但冬季則降至零下2℃，所以，較適於中高海拔山區種植。



冷子番荔枝品系之果實

冷子番荔枝多以種子繁殖，其實生留品系間變異大，果實型態變化大，由半圓形、心臟形、圓錐形及橢圓形皆有，果重有數十公克，大至數公斤不等，果實表面呈覆瓦性，形如龜甲鱗片，果肉乳白色，柔細帶些酸味，口味比番荔枝（釋迦）還好。

冷子番荔枝的花為完全花，但雌花先熟性，雄花較晚成熟的特性，導致自花授粉率偏低，據估計只有0.4%，有昆蟲的狀態下也只有3%，施行人工授粉的著果率可提高為54%，另外，美國曾用植物生長調節劑如GA3 1000 ppm或NAA 1000 PPM+GA3 1000 ppm噴灑也可以提高著果率。

四牛心梨

牛心梨果實心臟型似牛心故名，成熟期在12~3月，果皮紅棕色，果肉實乳白色、汁少、味甜，但風味不佳，只能作為其他番荔枝屬植物的種間嫁接用根砧。



牛心梨果實及葉片

五雜交種Atemoya—“鳳梨釋迦”

果實皮薄較易在樹上尚未採前裂果，整個果實可食部份約佔72%，軟熟後的果實先經冷藏，雖然果皮稍變褐色，但嚐起來風味佳，大多數的果實可削皮，切好的果肉可用牙籤撐著吃，種子外覆的薄膜易於脫離，不似番荔枝（釋迦）食用時困難，果肉的Q、甜中帶酸的特殊風味，有些果農稱之為“鳳梨釋迦”，有些人還準備將之命名為“鳳香果”。目前在台東及宜蘭均有農民在栽植，並有部份已經上市！



鳳梨釋迦— 雜交種番荔枝Atemoya