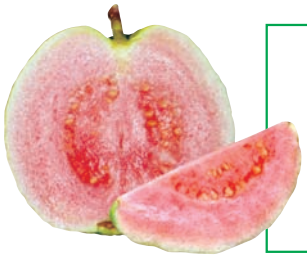

紅肉番石榴的產銷現況與展望

◎文・圖／朱堉君

前 言

秋冬季節來臨，正是品嘗營養美味的番石榴的最佳時機，除了一般白肉的珍珠芭樂，紅肉番石榴也是重視養生的消費者的另外一個選擇。早期的紅肉番石榴因品質不佳，大多僅作為庭園樹種，未被經濟栽培。然而紅肉番石榴富含類胡蘿蔔素及茄紅素等保健機能成分，在國人養生觀念提升下，炒熱了紅肉番石榴的風潮。在改良後的紅肉番石榴推出後，不管是加工的紅心芭樂汁或鮮食的紅心芭樂都有擴大規模栽培的情形。其中彩虹芭是目前最主要的鮮食紅肉番石榴品種，本文將介紹目前紅肉番石榴的產銷現況與未來展望供栽培者參考。

紅肉番石榴品種

紅肉番石榴在台灣雖然非主流品種，但在美洲及部分亞洲國家非常普遍。目前台灣的紅肉番石榴有兩個鮮食品種，分別是宜蘭紅心芭樂及彩虹芭。宜蘭紅心芭樂為黃皮的品種，果型較小，口感香Q，可鮮食也可作為加工材料；彩虹芭又被稱為「西瓜芭樂」(圖1)，在翠綠色的外皮下，有著紅色的果肉，皮肉之間尚有一層白色果肉，因此得名。彩虹芭與紅心土芭樂及宜蘭紅心芭樂最大的不同，在於彩虹芭的果實在成熟後能保有清脆口感，不軟化，是一種「非更年型」的品種。

圖1. 彩虹芭又稱西瓜芭樂 (林孟姿 攝)

高屏地區紅肉番石榴產銷現況

彩虹芭是主要的紅肉番石榴鮮食品種，在高屏地區主要栽培於燕巢、大社、旗山及岡山等地，栽培面積變動大，未有正式的統計資料。彩虹芭的產量高，與珍珠芭相似，在品種流通初期，因為數量稀少、具有保健機能等話題性，價格不錯，農民紛紛投入彩虹芭的栽培行列。但彩虹芭容易發生炭疽病或黑星病(圖2)，腐果率可高達50-70%，是目前彩虹芭產業最嚴重的問題，許多農民因此放棄彩虹芭的市場，使彩虹芭的面積逐漸縮減。

圖2. 彩虹芭腐果率高是目前產業最大的問題

彩虹芭的主要產期集中在夏季，一般果重在300-600公克，總可溶性固形物含

量為 8-12 ˚Brix，在高溫多雨的夏季，容易降低總可溶性固形物含量，果肉變薄，甚至會有草腥味產生，影響品質甚鉅。彩虹芭的生長勢較強(圖3)，氮肥過多容易影

圖3. 彩虹芭生長勢較強

響開花及腐果率，因此建議農民應利用修剪控梢及適當施用肥料，調整主要的產期至秋冬季，生產最佳品質的彩虹芭。

彩虹芭以內銷的市場為主，主要透過拍賣市場批發及販商行口通路，農民也會在產地直接擺攤零售，部分產品較精緻的農戶，針對有高品質紅肉番石榴需求的特定族群，以網路或直銷的宅配，穩定經營通路。紅肉番石榴至101年10月在全國拍賣市場的交易量為537公噸，僅有珍珠芭的1.4%左右，介於帝王芭與水晶芭之間，全年平均價是29.1元/公斤(圖4)，價格走勢與珍珠拔類似。

國內的番石榴外銷仍是以珍珠芭為主要品種，部分業者也有搭配彩虹芭外銷至香港、新加坡及加拿大等地，目前剛起步，尚在評估階段。外銷對於彩虹芭的品質要求高，果實外觀必須完全無病斑等瑕疵，然而彩虹芭栽培面積較少，且腐果率高，使得彩虹芭的貨源不穩定，若能穩定品質及產量，外銷市場會有相當大的空間。

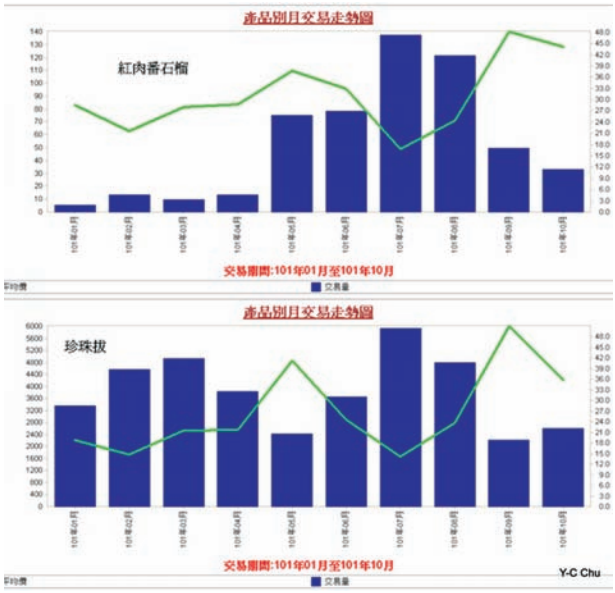

圖4. 紅肉番石榴(上)與珍珠芭(下)市場交易行情

結 語

目前國內的番石榴品種過於單一化，珍珠芭的市占率超過90%，彩虹芭的育成，提昇了番石榴的保健機能性，增加了番石榴鮮食品種的多樣性，也提供消費者多元化的選擇，扮演了番石榴產業的重要角色。然而在栽培上，品質不穩及腐果率高的問題急待克服，否則彩虹芭的市場將逐漸萎縮。本場目前極力投入鮮食紅肉番石榴新品種的研發(圖5)，期能選育出較為抗病且品質穩定的新品種，供栽培者及消費者選擇。

圖5. 本場鮮食紅肉番石榴新品系

果樹研究室　助理研究員 (08)7746742