



2006全國蓮霧品質競賽 冠軍得主黃進文農友專訪

文 / 圖 賴榮茂*



▲冠軍的榮譽與太太淑愛小姐共同分享

冠軍蓮霧在東港

提到東港，大家的第一印象就是黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子的東港三寶，要不然就是王船祭及大鵬灣，任誰也沒想到全國蓮霧品質競賽的冠軍會出現在東港。殊不知東港也是黑珍珠的故鄉之一，種植蓮霧也超過30年之久，在地理位置因西瀨臺灣海峽，東南接林邊鄉，東北鄰崁頂鄉，地處東港溪東側，土壤性質大部份粘稠，蓮霧樹勢較不易徒長，為高品質蓮霧生產佔到先天一個優良的條件，今年蓮霧品質競賽的冠軍就是由黃進文在這樣的環境栽培出的。

中年轉行拼勁足

黃進文農友，今年43歲，從退伍一直到4年前主要的工作是從事土木建築業，對蓮霧的接觸只有在農忙期幫忙父

母，真正自己主導安排蓮霧整年的栽培管理工作，只有4年的經驗，今天能夠得到冠軍的殊榮，除了努力求知的精神超乎常人之外，對蓮霧在沿海環境的生長變化有敏銳的觀察力，且不為一般慣用的栽培習慣及觀念所束縛。這樣的成功案例足為回流農村的年輕人力，投入果樹生產時的典範。

建構理念打基礎

栽培高品質蓮霧需要較高的技術及成本，雖然有些工作可以僱工幫忙，但工作則必須親身去做。黃進文人力可以掌控的範圍經營1.2公頃蓮霧園，有部分粉紅種植株已更新嫁接為大果品系，共分成5-6次催花，從農曆年前到5月之前都有果品上市。在經營策略上，黃進文體認到唯有高品質的果實才能獲利，因此在留果的數量秉持不貪多的觀念，且每一棵樹每年僅生產一批果實，植株在採收後，為了培育健壯樹勢，讓它充分的休養及生長，僅在新葉長出時，進行蟲害的防治，以維持完整葉片進行光合



▲注重枝條的生長及葉片的更新

作用。果園則維持草生狀態，以減少土壤的流失及表面硬實的現象，保持土壤的透氣性，促進根系的生長。

生產行銷有ㄟ步

爲了第一批果實能趕在春節前採收，以抓住旺盛的買氣，植株休養至7月份，才開始分批進行修剪更新葉片，約在修剪後50天，當新長出的葉片開始轉成綠色時，以黑網進行2-3星期的遮光抑制抽梢，在9月上旬掀網催花。因爲夏季雨水多，新梢生長期間從地面施肥易流失，黃農友採用有機液肥灌頭，磷、鉀肥及微量元素噴施葉面的方式來培養。產期的安排，將分散的數區果園，以土壤較易排水，透氣性較好的果園先行催花，鹽分含量較高的果園產期安排在後面，使後期溫度回升時，不至於過度抽梢影響品質。

照顧果實品質，黃農友從花芽抽出開始，分次施用豆餅、米糠及部分化學肥混合調製的肥料，以供應花芽及葉片的生長所需，一直到完成套袋施用最後一次，每株累計施用約50公斤。果實肥大期改以發酵的有機液肥灌注地面，由於長期大量以有機肥來培育果實，品質穩定，口感一直爲消費者所肯定，不管是拍賣市場或是行口商，都有內行的固定買家，追逐他的產品。當市場的到貨量較大時，他的產品售價跌幅總是比別人少，平常這些買家對於他的大包裝各

級蓮霧必須加價，才能同時買到他的2公斤裝精品蓮霧，因此，單位面積收益總比一般果農高出一大截。

精益求精創佳績

生產安全優質的高品質蓮霧是果農的目標，在東港地區的立地條件，首重樹型及樹勢的調整，葉片的配置及著果位置的篩選，這些技巧紀錄都與黃進良(2005年亞軍得主)等堂兄弟切磋，另一方面從改良場的教育訓練課程吸收知識並透過不斷地親身體驗，以強化栽培蓮霧所必備的條件。爲了提供消費者安全的果品，在套袋前根據吉園圃的安全用藥原則，徹底做好病蟲害防治及全園的衛生，從幼果期套袋之後即停止噴施藥劑，因此對自己的蓮霧食用安全非常有信心。

打響品牌～大鵬灣

展望未來蓮霧產業的經營，黃進文在栽培上陸續將一部分植株更新嫁接爲大果品系，以克服先天上果型較小的限制，而行銷方面他心中對外銷的推動還是有一份期待，因爲在氣候平順的年份，以現今的栽培面積銷售上還是會有壓力，要不然就是增加直銷的比例，以創造較高的利潤。最後他也期望鄉內農友能整合及透過東港“大鵬灣”的品牌，打響知名度，爲東港再添第四寶—蓮霧，並爲農民打下一片新天地。



▲著果位置精挑細選注重通風透光



▲平時細心巡視果園注意生長的變化