

皇中極品妃子笑-來南臺灣共賞美「荔」人生、幸福「枝」味

荔枝在眾人期待下即將上市了，託古代楊貴妃愛吃荔枝的福，博得‘妃子笑’美名；也拜烘焙大師－吳寶春以荔枝乾製作「米釀荔香麵包」，勇奪世界麵包大賽冠軍之賜，使荔枝的人氣指數節節攀升。現「清明」已過，「立夏」將至，正是荔枝成熟的時候，愛好荔枝的饕客，乘著酷熱之前，準備一趟南台灣之旅吧！共賞美「荔」人生，幸福「枝」味。

高雄區農業改良場黃穗昌場長表示，台灣荔枝栽培面積約 12,000 公頃，從新竹寶山至屏東恆春都有種植，高屏地區種植面積約占 1/3，是重要的生產地。由於荔枝品種很多，有極早熟、早熟、中熟及晚熟等品種，所以由南到北，產期可從 4 月下旬至 7 月下旬。而高屏地區因氣候因素，主要品種以早熟、高品質的玉荷包荔枝較多，每年恆春半島的產期最早，以往母親節前後即開始採收，今年因受到早春長時間冷涼的影響，延後 2-3 週，預計 5 月下旬上市，產季預估 6 月中旬結束，想要品嚐果大、籽小、鮮美又多汁的玉荷包荔枝，千萬別錯過。

黃場長並指出，荔枝品種以南區生產的玉荷包及中部栽培的糯米糍品質最好，售價也較高，因而市場上常有魚目混珠的情形，因此，高雄場呼籲消費者，購買時要認清品種上市的時間及品種本身特有的性狀。一般玉荷包上市時間為 5 月中旬至 6 月中旬，而糯米糍較晚，為 6 月下旬至 7 月下旬。俗話說：「荔枝好吃皮粗粗」（閩南語），正好形容此二品種果皮上的特徵，用手觸摸會有刺刺的感覺。除此之外，玉荷包及糯米糍都是小核種，也可依小核的比例來判斷。

荔枝果實飽滿、果皮紅或暗紅為選購的標準，但是玉荷包與眾不同，果皮呈黃、果色轉紅 1/3～1/2 時，口感風味最佳。另外提醒消費者，荔枝在室溫下，果皮容易失水而變色，因此果品購回後，剪成顆粒用塑膠袋包裝貯放在 4-5°C 冰箱下，賞味期約可延長 2 週，或置放冷凍庫，作冷凍荔枝，除增加貯放時間外，也別有一番好滋味。

聯絡人：李雪如

電話：08-7746741



玉荷包果實孕育中



玉荷包果實成熟飽滿



玉荷包籽小、多肉、果皮有刺手感



黑葉種荔枝籽大、果皮平滑