

防災方式多元化 梨穗生長有保障

文、圖/張雅玲、賴瑞聲

高接梨之嫁接、開花、授粉至著生小果落在12月至隔年2月期間，恰逢寒流好發期，容易發生低溫寒害，但近年來受到氣候不穩定的影響，冬季溫度偏高且降雨少，致使高接梨栽培風險提高。為了減少損失，可採用物理性及化學性方式進行預防，但天有不測風雲，農民仍需要隨時調整，才能有效因應。

物理性防災方式包含使用塑膠透明小袋或塑膠傘，塑膠透明小袋具有阻隔冷空氣及保溫的效果，亦可防止雨水附著芽點上。但近年來冬季氣候不穩定，日溫有時高於20℃以上，袋內因梨穗之呼吸作用而產生水氣，若加上高溫照射，

梨穗容易因高溫高濕而死亡。套塑膠透明小袋亦具有促使梨穗提早萌動綻放之效果，開花時無適時抽袋，將錯失雌蕊授粉時機，因此使用上需特別留意梨穗萌動狀態。

化學性防災方式則包含營養劑及生長調節劑使用，這類藥劑具有促進著果及生長之效果，其中油菜素內脂(brassinolide, BR)、茉莉酸(Jasmonate, JA)或水楊酸(Salicylate, SA)具有防寒之效果，寒流侵襲前先行於嫁接部位噴施低濃度的植物生長調節劑，誘導植株產生抗寒能力，減少低溫對梨穗之傷害。

然而生長調節劑使用上往往呈現一體兩面，使用適當可



果園草生栽培及配置噴灌設備有助於降低天然災害之影響程度

提高產量及收益，但若使用不當則可能全軍覆沒，如激動素在高溫條件下過量噴施，會導致果實停止生長及落果，農友在使用上需特別留意，適時適量施用才能達到正面效益。

除了上述方式之外，果園草生栽培亦是防災上重要手

段，草生栽培可降低土壤溫度劇烈變化，並具有涵養水分功能，可減少高溫日照及低溫侵襲所產生的傷害。此外，架設園區噴灌設備，則可提高開花率及著果率，也可促使果實生長期，減少雨量不足所帶來的衝擊，降低梨穗受到天然災害之影響。

小番茄產季到

評鑑冠軍果品味甘皮薄又多汁

文、圖/丁昭伶



冠軍得主曾錦溪先生(中)及竹南鎮農會總幹事蔡信芬(右)



苗栗縣長徐耀昌(左五)、農糧署北區分署副分署長林美華(右四)、本場秘書黃勝泉(右三)及其他單位長官蒞臨現場關心小番茄評鑑

度」、「外觀色澤」及「風味口感」等評比脫穎而出的尚有亞軍林崑明先生、李月玲小姐及季軍王朝斗、劉丁旺及王明郎先生。

竹南鎮農會表示，今年主要栽培品種為「蜜紅3號」且85%以上採溫網室設施栽培，9月開始種植，1月左右進入產季，產期依栽培管理及天候條件而不同約可採至4、5月，為提升果品品質及食用安全，輔導農友以有機肥為基肥及安全採收，更有農友本著對土地的情感及對消費者食用安全的責任，堅持環境友善栽培及非農藥防治管理，如胡建民先生行友善栽培及應用熊蜂授粉多年，冠軍得主曾班長亦分享其小番茄風味甘醇的訣竅在於全程施用有機肥及非化學農藥防治。

竹南鎮小番茄栽培面積雖僅數公頃，但由於農友和農會的共同努力及對果品安全的要求，並藉由小番茄評鑑提升品質及能見度可望促進小番茄之產業發展。目前行銷方式以網購宅配為主約占7至8成，其餘為零售或觀光採果，番茄營養價值高且食用方便，此值產季，嚐鮮民衆可上網搜尋訂購。



參賽的小番水果品

為提升小果番茄產業競爭力，竹南鎮農會於1月5日舉辦第三屆「小番茄評鑑暨農夫市集」活動，本次參賽果品的平均糖度為9.2°Brix，其中冠軍得主曾錦溪班長的小番茄糖度達10.1°Brix，雖非最高但其果實皮薄、風味濃厚甘甜卻不失酸味且果肉厚而多汁，食之齒頰留香。本屆通過「重量及整齊度」、「糖