

農二代接棒創佳績 勇奪紅龍果甜度王



文／圖 ■ 黃士晃

紅龍果界一年一度的盛事～「2012年全國紅龍果品質評比」活動，甫於7月20日在農試所鳳山分所成功落幕，本場轄區的兩位紅龍果農友～臺南市柳營區的康志鴻先生及嘉義縣鹿草鄉的蔡文惟先生，在全國眾多競爭對手中脫穎而出，分別榮獲白肉組及紅肉組的甜度王，這兩位年輕農友的獲獎，除了彰顯出他們在栽培管理上的用心和努力之外，更因為他們是接手果園的第二代，在人口老化嚴重的農業界中，別具薪火延續的傳承意義，我們在賽後特別專訪這兩位新一代的農夫，讓大家可以了解「甜王」得主背後的小故事和栽培的訣竅。

吉康紅龍果園的「極品甜龍」～康志鴻

得到白肉組甜度王的康志鴻農友，隸屬於柳營區果樹產銷班第7班，該班是臺南市目前唯一的紅龍果專業產銷班，100年5月在本場與旭山合作農場共同輔導下正式成立運作，並於同年取得吉園圃認證，目

1 2012紅龍果評鑑白肉組甜度王得主康志鴻農友及父親康萬國農友

前全班面積14.1公頃，班員24人，該班的班長正是康志鴻

的父親～康萬國先生，康先生種植紅龍果迄今已有16年，可以說見證了紅龍果在臺灣的興衰起落過程，他說：「當初我原本是栽種隧道式哈密瓜，但是因為哈密瓜栽培不易，病蟲害多，並需經常使用農藥，因此才毅然投入種植紅龍果這種病蟲害少且易栽培的新興果樹」，歷經多年的經驗累積和研究，並不斷進行品種更替和栽培改進下，才逐漸建立起現在的優良品質和口碑，果園的紅龍果也以「吉康紅龍果園」的「極品甜龍」品牌，在果菜批發市場及拍賣市場成功打響名號，今年更在拍賣市場創下每公斤250元的高價。

第二代康志鴻當初只是在農忙時協助家中農務，隨著父母親年歲漸長，逐漸接棒果園事務，目前果園栽種紅肉種約佔6分





② 吉康紅龍果園的紅龍果枝條管理極佳，個個壯碩又健康，並利用燈照技術進行產期調節，提高果園收益

③ 吉康紅龍果園的「極品甜龍」品牌紅龍果，是經吉園圃認證的安全優質水果



新求變的研究精神，及懂得逆勢操作來獲取較高收益的栽培理念，正是果園能永續經營的不二法門。

地，白肉種約4分地，一眼望去整齊劃一的果園，枝條個個飽滿壯碩又健康，果實近9成以上都能到達特大級(15兩)以上，由此可見栽培的用心和嚴謹。對於果園在栽培管理上有何秘訣？「乾淨、健康」是堅持的訴求，結果期間完全不使用農藥及除草劑，枝條一有病害就會立即剪除，避免病害繼續擴散，利用徹底清園和搭配非農藥資材就能維持植株健康。肥料施用則以有機質肥料為主，化學肥料為輔，並配合不同生育時期，施用不同肥份比例的肥料，也因此才能培育出口感極佳、甜度超高的紅龍果。在開花結果期間，落實疏花的工作，每個枝條僅留1花(果)，讓營養集中，提高單果重量，紅肉種更是「點燈火」來夜間人工授粉，甘苦無人知，只為提高授粉及受精率，以促進著果與增加果重，這也是果園大果率極高的技巧所在。在生產期程上除了正常產期的生產，他們更利用燈照調節產期的技術，成功將產期提早及延後，生產高價及高品質的非產季紅龍果，在正常產期則減少結果量來保養樹體，這種不斷地求

和興生態農場的超甜紅龍果～蔡文惟

紅肉組甜度王的蔡文惟農友，目前是鹿草鄉蔬菜產銷班第21班班員，原本是從事婚紗攝影工作，會回家接手父親的紅龍果園，也是希望能回家幫忙和就近照顧父母親。他說當初父親原本是從事畜牧業，曾經養過豬和鴨，在畜牧業景氣不佳下，轉而投入果樹種植，因為不想要用農藥的前提下，選擇了紅龍果這個新作物，種植至今也超過12年的時間了。蔡文惟則是在97年回鄉，在父親蔡河海的指導之下，從一無所知到現在能接手經營近1公頃的紅龍果園，靠的是不斷地接受新知和嘗試，父親的寶貴經驗固然重要，但是學理知識上也要能配合才能活用，因此除了到改良場上課(如漂鳥營及肥料製作班等)充實自我外，也經常與改良場的研究人員討論和請益。目前除了在拍賣市場能賣到每公斤超過百元的好價格外，更導入網路宅配市場，不但培養一批死忠的顧客，也讓紅龍果價格可以不受市價波動影響，而且提升至每公斤130元以上。



蔡先生所種植的紅龍果均為紅肉種，由不同自選品系混合而成，在栽培上主要的重點也是不使用農

藥，只利用清園和隨時剪除病枝來控制病害，而且為了取信於顧客，99年便加入產銷班，正式取得吉園圃認證，每年也採樣進行農藥殘毒檢驗，雖然因為不用農藥，有時果實外觀沒辦法非常完美，不過讓顧客吃到健康又美味的紅龍果，才是他認為最重要的事。火龍果因為產期長，批次輪番結果，在肥培管理上，也需要特別用心，蔡文惟說他的秘密武器就是「自己精心調配製作的肥料」，基肥部分用的是利用牛糞、米糠及黃豆等自製的牛糞堆肥，在開花結果期間，則利用牛奶、糖蜜、海草精及甲殼素等資材，添加有益微生物進行發酵，製作有機液體肥料；針對不同生育階段，調製不同配方，在大量結果階段以一些有機複合肥料來加以補充，這樣才能真正讓紅龍果得到所需要的肥分，也讓果實個個碩大甜美，生產甜美果實，果心甜度幾乎都在20度以上，甚至可高達22度，絕對可堪稱「甜王」名號。在花果管理上，遵守一

- ④ 和興生態農場歷經88風災植株淹水死亡後重生，靠優異的肥培管理，生產高品質的紅龍果
- ⑤ 2012紅龍果評鑑紅肉組甜度王得主蔡文惟農友全家福
- ⑥ 和興生態農場的超甜紅龍果，也是經吉園圃認證的安全優質水果

枝一果的留果方式，每株每批次約留2果，視樹勢強弱再加以調整，這種不因為產量而犧牲品質的作法，才能維持一定的果實水準。

從小故事看農業新未來

從兩位甜度王的故事，其實可以看到許多的共通點和值得仿效之處，除了由上一輩的傳承中獲取了寶貴的經驗和技術，為自己奠定邁向成功的良好基礎之外，對於經營與行銷上，他們懂得突破傳統的窠臼，致力生產高品質且安全的果品，並取得吉園圃認證，而非一味追求產量，如此才能在市場中居於主導地位，而保有穩定豐厚的收益，再者建立自己的品牌和口碑，是果園能持續發展的重要基石，也是與顧客或消費者建立了解與互信的開端，更是對自我品質要求的考驗；在求知態度上，非被動地接受舊觀念和經驗法則，而能利用多元的管道獲取新知，藉由產業間交流、訓練講習與參與競賽來不斷學習成長，提升自我的技術和見識，以上這些都是新一代農民所需要具備的觀念和特質。在這個農業面臨世代交替的時刻，農二代所擁有的新思維和創新突破，相信也可以激發出臺灣農業不一樣的新未來。