

臺灣鳳梨

Taiwan's Pineapple – Most Abundant and Popular

擁有堅韌精神的美味

摘要

臺灣受惠於氣候適宜條件及卓越的農業技術，全年都能生產豐富多樣的水果種類，因此具有「水果王國」的美名。其中鳳梨更是一項具有代表性的水果，種植面積雖非最高，但單位產量約每公頃40公噸，整體產量可稱為臺灣水果第一品項，更是外銷量最高的水果；並在農政單位以及改良場所的努力下，品種多達20種以上，輔以農民的優質栽培管理技術等，國內一年四季都可以享用新鮮的國產鳳梨，其中8成以上都是種植台農17號（金鑽鳳梨），每年3月至7月則為盛產期。

Thanks to favorable climate conditions and superior farming techniques, Taiwan boasts a bountiful harvest of many different fruits throughout the year. The island is beautifully named the Kingdom of Fruits. The pineapple is the most widely planted and averages a yield of 40 tons per hectare. Its exports exceed those of any other fruit. It has over 20 breeds. The joint efforts of agricultural agencies and farmers ensure the supply of the fruit all year round; the Tainung 17 Golden Diamond accounts for over 80% of the total production, with its peak season extending from March to July.

臺灣鳳梨主要種植品種台農
17號（金鑽鳳梨）。



香甜細緻內需量高且穩定 進口品種難以替代

國內消費市場對於鳳梨鮮果消費量高且穩定，不管是在量販通路、超商門市、行口、傳統市場甚至於電商平臺等，都可以看見鳳梨的蹤跡，以主力品種台農17號金鑽鳳梨為例，果肉汁多、肉質細緻、果心稍大但細嫩可食，糖酸比例平衡，口感及風味均佳，且鳳梨富含多種維生素和礦物質，例如維生素C、鈣、鉀等，除鮮果食用外，更是延伸出許多加工品、手搖飲品或甜點等多元食品，足以顯示鳳梨受國內消費者喜愛的程度。

而金鑽鳳梨的挑選技巧，只要掌握外觀、觸感及氣味即可，挑選果型飽滿，果皮顏色亮麗，用手指輕彈果實，聲音清響如鼓聲，並帶有淡淡的果香尤佳，等到果實整體3/4轉色金黃即為成熟。但並非所有鳳梨都需要完整轉色，例如台農16號甜蜜蜜鳳梨，只要鳳梨皮有一點變黃，就足夠成熟可食用。所以選購時建議消費者先確認購買的品種與其成熟特性，才能在最佳賞味期間享用！

產業快速升級 外銷逆境中的成長

依農業部農糧署農情報告資源網資料所示，近10年間收穫面積曾於106年達到10,491公頃，產量高達553,531公噸，另依據農糧署公布之「114年3月果品生產預測」鳳梨收穫面積則為7,034公頃，預估產量357,820公噸。而中國大陸宣布於110年3月1日起暫停臺灣鳳梨輸中後，鳳梨產業雖面臨外銷市場變動的壓力，但也成為產業積極轉型的重要契機。

農業部（時為行政院農業委員會）面臨即將盛產的國產鳳梨，除擴大內銷市場及加工需求外，更鼓勵業者將鮮果轉移外銷至日本等市場以減緩衝擊，爰外銷日本市場之鳳梨由109年的2,160公噸迅速成長至110年17,850

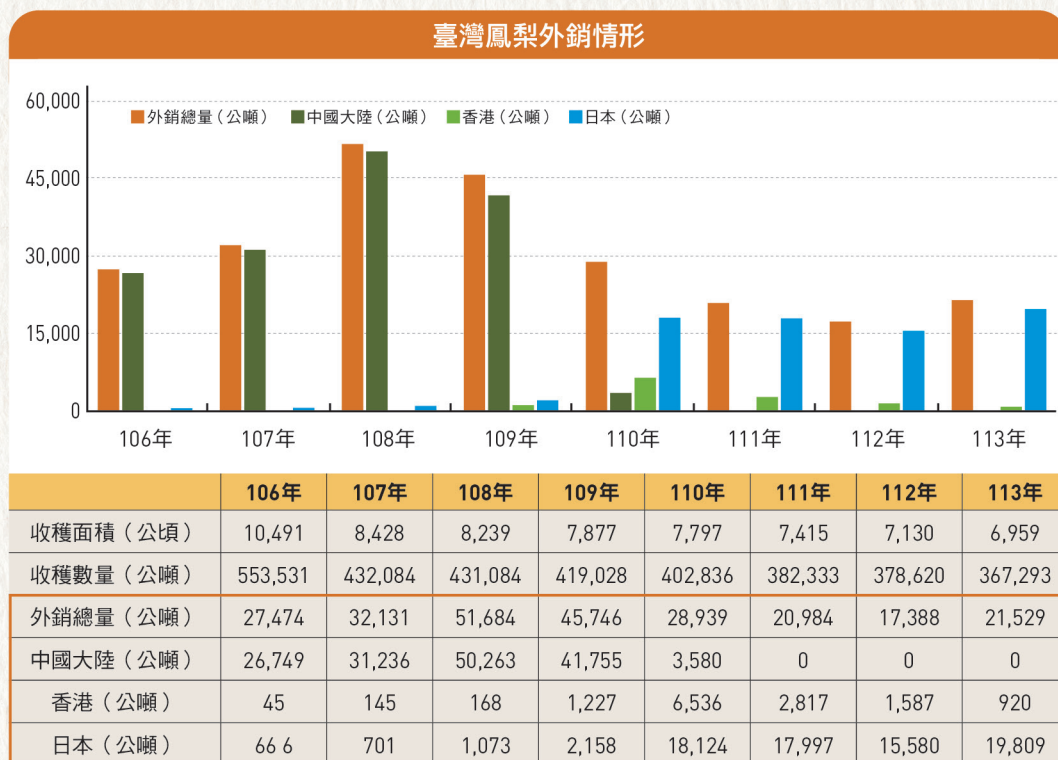


辨識鳳梨品質技巧－用手指輕彈果實，聲音清響如鼓聲。

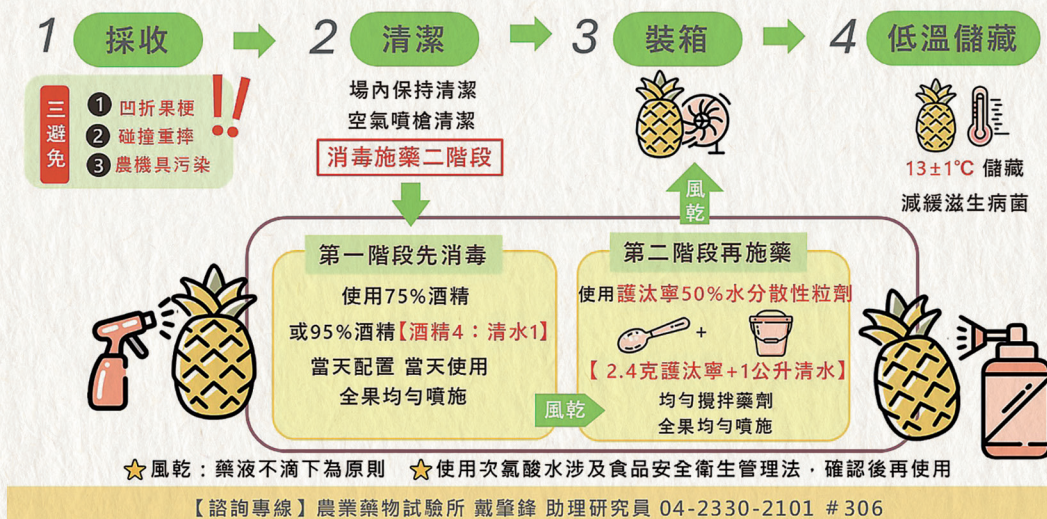
公噸成長約8.3倍。然，鳳梨產業長期以輸中導向的分級、包裝及運送等作業程序，與日本或是其他外銷市場的標準差距，也在該年度反映出多項問題，包含鳳梨黑心比例高、檢疫時發現鱗翅目害蟲危害問題及鳳梨切口發霉等情事，對於長期發展國際貿易市場，及促進整體產業升級更是當務之急。

首先鳳梨黑心問題起因多元，主要因素有三，過早採收的未熟果因對低溫的耐受性低、採收到運輸過程中溫度的波動異常導致醣化代謝異常而出現果肉內部褐化，以及運輸貯藏過程處理不當引發病害，導致靠近表皮或果目褐化腐爛。因此農業部指派農業試驗單位組成鳳梨品項團隊，進入產區包裝場輔導，修正採收後的果實清潔作業，強化病蟲害防治等問題，並由農糧署導入冷鏈系統，保持果實於分級、包裝、貯藏、運輸一直到通路上架販售的過程，都保持在適宜的溫層；且外銷獎勵措施並依引導產業發展及當年氣候條件規劃，以確保最佳品質供應高端市場。

臺灣鳳梨 106 年至 113 年外銷資料總表（資料來源：農業部農糧署農情報告資源網、農糧產銷資訊平臺特定期間出口情形）。



輸日鳳梨採收後果梗抑菌作業流程



臺灣鳳梨鮮果抵達消費國家時，依程序進行輸入檢疫時，凡檢出有害生物鱗翅目害蟲，則必須以溴化甲烷（CH₃Br）處理，且臺灣鳳梨較為嬌嫩，對溫度變化相對敏感，因此受長時間燻蒸後果實溫度驟然提升，易出現黑心等品質問題，並縮短可供銷售時間。惟鳳梨防治用藥中未針對鱗翅目害蟲有推薦用藥，爰農業部動植物防疫檢疫署於112年7月28日以緊急防治用藥公告大利松及馬拉松等農藥適用於鳳梨栽培管理使用，以解決外銷果品受鱗翅目害蟲影響問題，且整體燻蒸量確實於藥劑公告後有效降低，輸日鳳梨燻蒸率自112年的35.44%下降至113年的25.8%；有效提升外銷通路業者及貿易商信心，在日本銷售市場已占有一席之地，未來更是有望持續成長。

臺灣鳳梨外銷主力品種為台農17號，在適宜的氣候條件下，糖度常突破16度，風味香甜且果心纖維細緻可食用，與國際市場主要流通品種MD2

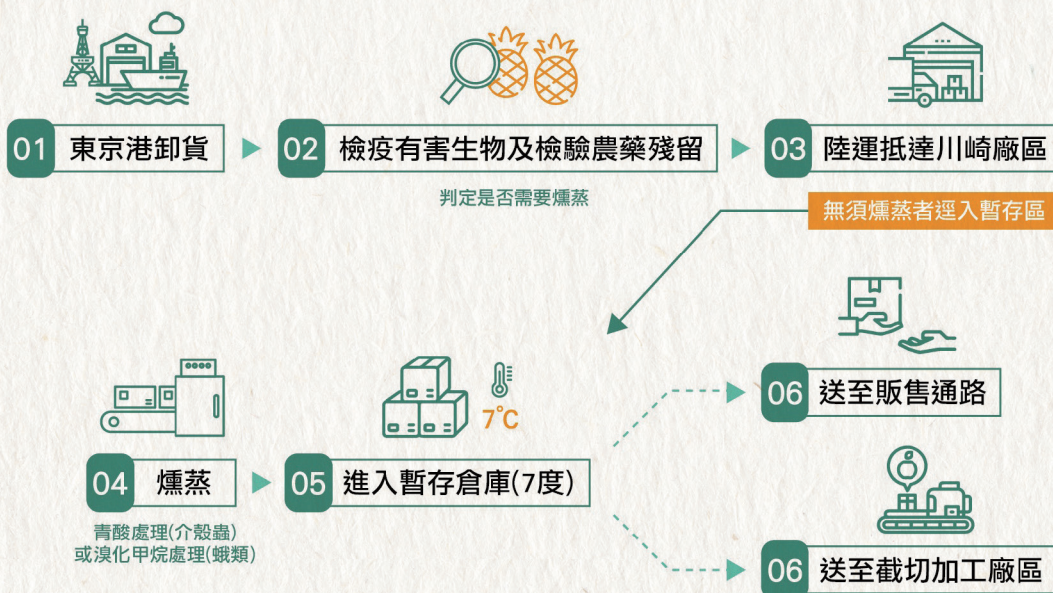
上圖：輸日鳳梨採後果梗抑菌作業流程。

下圖：日本通路除販售鮮果外，亦推出多類型的截切商品供消費者選購。





臺灣鳳梨進口流程-以川崎倉庫為例



臺灣鳳梨進入日本市場
流程(以 Farmind 株式
會社—川崎倉庫為例)。

果實硬、滋味酸相比，確實具有獨特的風味；但也因糖度高致使果梗易發霉，且臺灣鳳梨因栽培管理成本高，爰主要銷往高端消費市場，而這些國家對於食品安全標準也較高，爰此，農業部於本年2月19日公告「鳳梨貯藏性病害」之緊急防治藥劑與使用方法及其範圍，完備鳳梨採後處理之用藥管理，降低果梗發霉問題，逐步與國際鳳梨鮮果貿易市場接軌。

鳳梨全株利用 從美味到生活美學

長期以來，農業部積極輔導產業落實分級制度，而鳳梨分級後的次級果，因應臺灣鳳梨加工食品日趨多樣化，也發揮最大價值，目前市場最常見的前4大產品型態以截切品、果汁飲料、烘焙品、甜點零食為主。透過加工程序的不同，可以製作出不同類型的食品，如削皮後直接截切包裝販售的截切商品、切片烘曬後製成的果乾、榨汁後的果汁及再次發酵加工所產製的酒、醋、醱酵液等，部分加工廠甚至不

會將鮮果完全榨汁，將仍保有部分水分的果肉熬煮成為果醬或鳳梨酥內餡，而鳳梨酥更是成為訪臺遊客指定的伴手禮，以及隨處可見的手搖飲店販售的鳳梨系列飲品，都讓鳳梨的加工品需求日益增長，更保障農友收益。

除了果肉的應用，鳳梨葉片也成為重要的加工原料，鳳梨葉片所含的天然纖維具有韌性、彈性且涼爽，是紡織業不可多得的好原料。鳳梨葉纖維提取率約1%，但鳳梨年產量高，預期可提供足量的鳳梨纖維以循環利用。鳳梨葉片經取纖作業後取得鳳梨纖維，經適當的加工程序可將鳳梨纖維製作成紗線，再後製成衣帽及編織提袋等紡織品，使鳳梨葉片轉換成高價值的植物纖維產品。而取纖後之渣料亦可分別產製酵素、飼料及人造皮革等加值化產品，達到鳳梨全株循環利用，活化鳳梨剩餘資源的價值及應用，達到農業資源循環，進而促進鳳梨產業之永續發展及減碳的目標。

臺灣鳳梨的康莊大道 轉型品牌化的重要性

去年臺灣鳳梨整體外銷量突破2萬公噸大關，雖然相較109年的4.5萬公噸仍然存在增長空間，但在農民實收部分產地價格則由109年的每公斤20.5元上漲至113年的每公

鳳梨取纖後之渣料亦可分別產製酵素、飼料及人造皮革等加值化產品，達到鳳梨全株循環利用，活化鳳梨剩餘資源的價值及應用，達到農業資源循環，進而促進鳳梨產業之永續發展及減碳的目標。



鳳梨纖維所製成之紡織品。





左圖：富邦悍將及樂天桃猿啦啦隊女孩共同於日本 Saeki 超市行銷推廣臺灣鳳梨。

右圖：輸日鳳梨貼有日文版產銷履歷逐粒貼。

斤26元，顯見進入國際貿易市場確實對於整體產業帶來正面的效益。而接下來鳳梨產業即將面臨的課題，是目前國內的分級包裝場以外銷訂單代工包裝作業為主，仍尚無以臺灣品牌形象進入外銷通路的鳳梨，透過建立臺灣自有品牌的鳳梨，養成消費者對於臺灣品牌的認同，並有效與其他產地的同質性產品建立更明確的差異及優勢，對於產地價格更有實質的支撐力道，進而保障產地農民受益及權益。

其次，目前臺灣鳳梨的外銷訂單於近2年顯著成長，而生產面積卻是逐年下滑，為避免產地為滿足外銷需求而排擠國內需求，也避免拘限外銷的發展。因此，目前農政單位已與台糖公司協商，在原限制承租台糖地耕種鳳梨的條件外，增加同意將台糖地開發作鳳梨外銷專區之方案，承租者確實與國外業者簽訂2年以上供貨合約及供貨量價等資料，並確保專區內鳳梨鮮果至少每公頃40公噸作為外銷使用者，即可申請使用，確保國內外消費者皆可便利且足額的選購到臺灣鳳梨。

在保障消費者權益方面，農業部輔導農民經過產銷履歷驗證管理供貨量質，不僅在內銷果品黏貼產銷履歷標章，亦在外銷果品使用日文、韓文及英文版產銷履歷逐粒貼制度，讓海外消費者可利用手機掃描確認臺灣水果的生產資訊，落實產銷履歷溯源之食用安全及品質提升，給予安心承諾及信心保證。🍌