

序

臺灣金柑栽培面積 272 公頃，其中宜蘭 244 公頃，約佔全臺 90%，可說是宜蘭重要的特色果樹產業之一。傳統上多由青果合作社與蜜餞加工廠收購，製成「金棗糕」等蜜餞加工產品。自 90 年代起，由於受到其他產地貿易轉口之競爭，造成加工原料果收購價格不振。再加上消費者飲食觀念改變，希望減少高鹽、高糖的攝取以減輕身體負擔，亦減少了金柑加工品的消費。

近年來民眾保健意識興起，而金柑果皮甜且含有類黃酮等抗氧化物質，可不剝皮就直接食用，其保健功效與鮮食方便性漸受到消費者青睞。於是金柑產業就逐漸由二級加工產業轉型成三級觀光採果，亦提高金柑鮮食安全性的重視。所以，提高果實品質、解決病蟲害之威脅與整合相關技術，以生產健康安全的鮮食金柑，就成為目前提振金柑產業之首要工作。

本場自 100 年起配合行政院農業委員會政策推動「健康農業精緻卓越方案」，以生產「鮮食金柑」為導向，整合整枝修剪與園相清潔等各項栽培技術、進行土壤檢測及合理化施肥、加強病蟲害防治管理與合理化用藥、改進採收方式及採後處理等作業，推動「金柑健康管理生產體系」供農友參考採行。期能降低農藥使用、提高食用安全、加速產業升級與轉型、提高產業競爭力，希望對金柑產業發展有所助益。

行政院農業委員會花蓮區農業改良場

場長 范美玲 謹識

中華民國 106 年 5 月