

## 愛「粉味」的！國姓鄉農民種粉紅火龍果 市場受歡迎

2016-11-01〔記者佟振國／南投報導〕

市售火龍果一般有白肉、紅肉之分，南投縣國姓鄉農民藍輝雄多年前在山區發現果肉呈粉紅色的野生火龍果，花了3年時間自行育苗栽種，今年終於能夠量產上市，經過他的細心照料，最大的粉火龍果重逾2斤，1個就要價150元，由於滋味清爽更具有甜度，盼走「粉味」路線，成功開拓市場。

目前消費者購買到的火龍果主要為白肉與紅肉，口感、風味各有不同，但農民藍輝雄栽種的火龍果，一刀切下果肉卻呈現淡淡的粉紅色。

藍輝雄指出，大約4、5年前無意間在柑林村山區的檳榔園發現正在開花的野生火龍果，因花朵較曾種過的紅、白肉品種要大，好奇剪了多枝回去栽種，隔年即少量結果，剖開一看有的果肉紅白相間，有的則是均勻粉紅色，特別選了粉紅色的自行育苗，歷時3年才累積一定的數量，目前栽種面積約5分地，每年下半年為產期，每個平均重約14兩至1斤，經他細心照顧，最大的可逾2斤，堪稱巨無霸。

藍輝雄表示，粉火龍果的滋味清爽，沒有紅肉過濃的香氣或白肉特有的腥味，甜度還能達到17度以上，吃過後上廁所也不會紅肉品種讓人誤以為腸胃道出血的嚇人紅色，自產自銷1斤70元，消費者的接受度高。



國姓鄉農民藍輝雄4、5年前在山區發現粉紅色果肉的火龍果，花了3年時間自行育苗大量栽種有成。  
(記者佟振國攝)



粉火龍果的果肉呈現均勻的粉紅色，與紅肉的鮮紅明顯不同。(記者佟振國攝)



藍輝雄細心照料的粉火龍果，最重可逾2斤。(記者佟振國攝)