

柿



類別：果品類
 學名：*Diospyros kaki* L.
 英名：Persimmon
 別名：紅柿、柿子、水柿、脆柿、甜柿
 分類：柿樹科 (*Ebenaceae*)
 柿樹屬 (*Diospyros*)

A 果實
 B 花器近照
 C 植株
 D 葉片

主要特徵

柿為喬木類，植株有一明顯主幹，樹冠不規則多分枝，成株最高可長至20公尺，直徑大約為20-50公分，專業生產為方便採收果實，一般會採取矮化栽培。葉片於枝條上交互排列為互生葉，葉片中間寬兩邊較狹窄，形狀似橢圓形。花為淡黃色至橘黃色燈籠狀，果實為黃橙色心臟形、饅頭形及扁球形。

重要品種（或分群）

一般依果實在樹上成熟時能否自然脫澀，區分為**甜柿**與**澀柿**兩大類。甜柿會由種子產生如乙醇的揮發性物質，促進柿果自然脫澀，常見的品種為富有、次郎、花御所；澀柿則無此現象，採收後還需要經過人工脫澀處理才可食用，常見的品種為牛心柿、石柿、四周柿。

甜柿類

富有 (Fuyu)



樹勢強，樹型開張，產量高。果實為扁球形，重量約為250公克，果肉細緻，甜味適中。在11月上旬成熟，為晚熟品種。

次郎 (Jiro)



樹勢強，樹形直立，較富有耐熱且較適應平地氣候。果實為扁平形，有四條縱溝，重量約為280公克；肉質緻密稍硬，汁較少但甜度高。低海拔地區9月下旬開始採收，中海拔地區10月下旬成熟，屬於中熟品種。

花御所



樹勢強，樹形直立，惟栽培較不易故產量較低。果實呈寶珠形，果頂處帶紫褐色小斑點，重量約為200公克，果肉緻密，汁多甜度高。在11月中下旬成熟，為晚熟的甜柿品種。

澀柿類

牛心柿 (Bull Heart)



又稱水柿或脆柿，果實為心臟形，為中大果，重量約為180公克，汁多，肉質細緻，纖維少。在10月中旬成熟。用來做硬柿食用或加工為柿餅。

石柿



果實為饅頭形，為小型果，重量約為100公克，汁多，肉質細緻，纖維少。在10月中旬成熟。不易落果產量多，最常用來做為柿餅。

四周柿



果實為方形具四條縱溝，為中型果，重量約為120公克，汁多，肉質細緻，甜度高。在9月中旬成熟。適合做軟柿食用。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

柿為中國的原生果樹，於漢朝就有栽種紀錄。臺灣於300多年前由中國引進，但皆為四周柿、牛心柿及石柿等澀柿品種。甜柿大約於民國63年始由日本引進，並於臺中市和平區摩天嶺進行試種；民國76年再引進富有、次郎、伊豆、駿河、御所及花御所等其他甜柿品種。最初，摩天嶺地區的柿子品質優良、產量少、售價高，待知名度打開後，栽培面積漸次增加，並向其他縣市擴展。

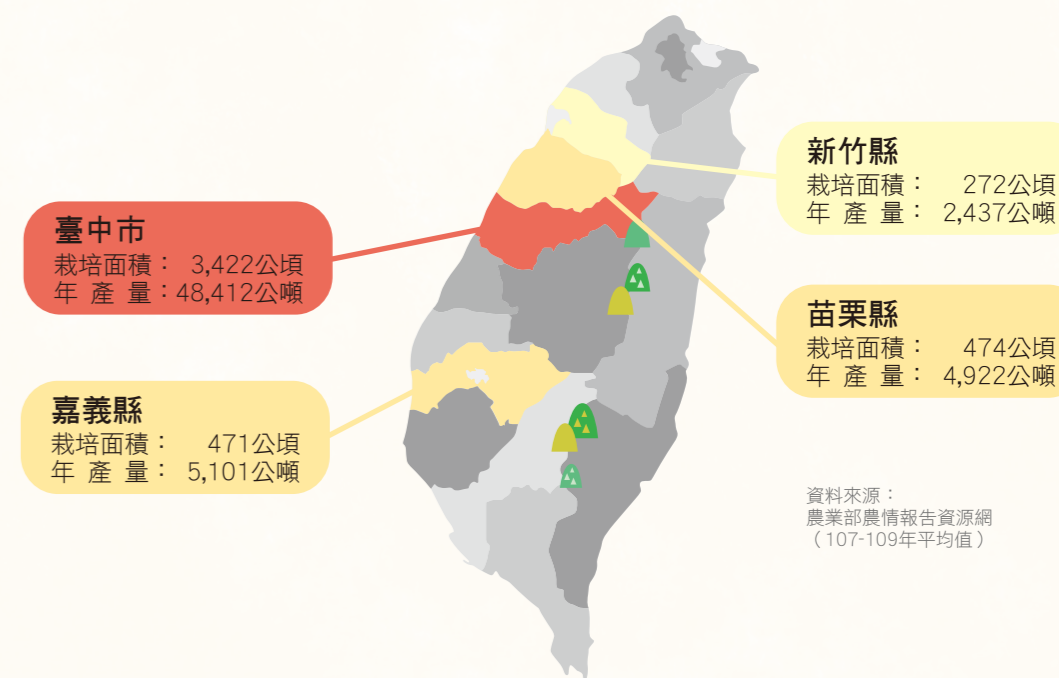
生產概況

柿子在臺灣栽種面積廣，從平地到海拔1,100公尺皆可種植。根據農業部農情報告資源網（民國107-109年平均）全國種植面積為5,129公頃，年產量為64,510公噸，生產面積依序為臺中市3,422公頃（66.71%）、苗栗縣474公頃（9.25%）、嘉義縣471公頃（9.19%）、新竹縣272公頃（5.31%）。

作物主要產期

柿子盛產期在每年9-12月，約8月中下旬至10月下旬為四周柿採收期；9月下旬至11月上旬為牛心柿採收期，10月上旬至11月底為石柿、筆柿、次郎、花御所採收期；11-12月為富有採收期。

產地、面積、產量圖



資料來源：
 農業部農情報告資源網
 (107-109年平均)

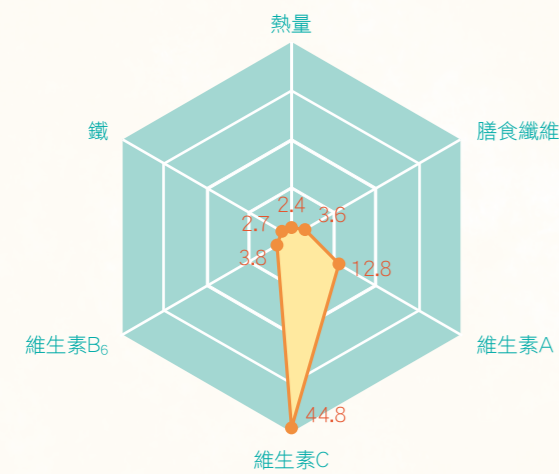
在地狀況

臺中市為臺灣柿子主要產區，以和平區（民國109年1,873公頃）、東勢區（民國109年1,031公頃）及新社區（民國109年314公頃）種植最多，民國107-109年栽培面積平均為3,422公頃，年產量平均為48,412公噸。苗栗縣為柿子次要產區，以泰安鄉、公館鄉及大湖鄉種植最多，民國107-109年栽培面積平均為474公頃，年產量平均為4,922公噸；嘉義縣為柿子再次要產區，以番路鄉、竹崎鄉及阿里山鄉最多，民國107-109年栽培面積平均為471公頃，年產量平均為5,101公噸。其他柿子產區如新竹縣、南投縣及其他縣市則零星分布。

營養成分

柿子富含維生素A、維生素C、菸鹼素、鈣、磷、鉀、鎂、碘等營養素，維生素C含量尤其高，每100公克甜柿可達13-15歲青少年女性每日攝取量的44.8%；碘對缺碘引起的甲狀腺腫大患者有益。此外柿子豐富的類胡蘿蔔素可抗氧化。

營養成分比較雷達圖



以臺灣青少年女性（13-15歲）每日攝取量標準為100，每100公克甜柿中所含重要營養素的比例。

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

挑選果實光滑飽滿，顏色鮮艷澄亮，萼片新鮮，沒有裂萼、頂裂及病蟲害等現象。

保存方法

於室溫下可保存1-2週，但會逐漸軟化，應儘早食用完畢。以餐巾紙或報紙包裹後，再放置冰箱冷藏，則可維持較久的硬度。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

甜柿為多年生果樹，栽植4-5年後才開始結果，產量逐年增加，數年後才能回收初期建園時所投入之成本。因此，栽植地的環境是否適宜，果園的氣候和土壤條件，決定其經濟效益，為成敗之關鍵。

1.繁殖及定植



甜柿栽培通常都利用其他柿種做為砧木直接種植於園區內，等砧木成長至適當的大小後再進行嫁接。若同一園區內只種植單一品種柿樹常會有結果不良的現象，故果園中建議間種少數不同品種的柿樹。

2.整枝

柿樹於秋季結果過後，會進入休眠期，可利用此時期將生長過密、老舊枯枝及受病蟲危害的枝條去除，維持樹勢。夏季生長期則主要剪除生長過盛的無用枝條。

3.疏蕾

為提高柿果粒的大小及糖度，會需要疏去多餘的花蕾，避免將養分用來結出過多的果實。通常疏蕾時會將過早或太晚開出的花朵去除，只留下枝條中段的花。



4.套袋



待果實生長到姆指大小時，可以使用半透明紙袋將果實包覆，以保護果實避免果實蠅或鳥類危害，亦可減少果實受到外在環境的傷害，果皮表面較不易有污漬或黑斑。

5.採收

柿果成熟時間會因品種而不同，當果皮由青色轉變為黃橙色時，即已成熟可採收。但需注意不同品種的最佳採收時期，才可保留其特色及風味。



栽培生產曆

月份	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
開花												
著果												
果實成熟												

小知識

柿餅的製作方式是先將新鮮澀柿柿果（石柿、牛心柿、筆柿）洗淨，再削去外表皮，經過日曬、風乾、按壓、翻面方式，經7-9天製成。新竹每年9月會有強烈的東北季風吹起，又被稱為九降風，有助於柿餅的風乾，故新竹新埔就以曬柿餅的活動聞名。



曬柿餅之景象



筆柿製成的柿餅



牛心柿製成的柿餅

料理食譜

柿子沙拉

材料：柿子（甜柿）、蘋果、蔬菜、馬鈴薯、肉類及沙拉醬
（上述食材可依個人喜好添加用量）



柿子雞湯

材料：雞肉塊150公克、柿餅1塊、紅棗及枸杞適量、鹽少許



消費Q&A

Q1. 柿餅上有白色粉末是發霉了嗎？

A1. 柿餅上的白色粉末稱為柿霜，其為柿餅儲存於低溫時，內部的葡萄糖隨著水分往外蒸散後，於柿餅表面形成的白色結晶，並非發霉現象，可以安心食用。

Q2. 柿子產生黑斑還可以吃嗎？

A2. 柿子果肉有黑褐色斑有兩個原因：
(1)甜柿果實成熟期遇到高溫。其中花御所比較明顯，低海拔地區栽培的富有也會有此現象。
(2)部分的甜柿，若授粉後有種子，當種子引起脫澀時，果肉會有黑褐色斑，那是正常現象，是可溶性單寧快速凝固為不可溶性單寧留下的痕跡。因此，黑斑僅影響外觀賣相，不影響食用安全，可以放心食用。

