

李子



類別：果品類
學名：*Prunus salicina* Lindl.
英名：Plum
別名：李仔
分類：薔薇科（**Rosaceae**）
梅屬（亦稱李屬）（*Prunus*）

A 果實近照
B 果實近照
C 花器近照
D 葉片與幼果
E 全株

主要特徵

李子產期於5-6月，果實成熟時呈圓形，附有短果柄，外果皮薄、光滑帶有果粉，色澤呈橘紅、深紅或黃色。中果皮肥厚多汁，口感酸中帶甜，可溶性固形物約9-11°Brix，酸度約0.9-1.8%，色澤呈橘黃色、紅色或黃色。內果皮木質化形成不可食用的核，核內含種子。果實兼具鮮食及加工兩種食用方式。

重要品種（或分群）

李子具有異花授粉之特性，花粉藉由昆蟲攜帶或風力吹拂傳送到其他花朵之柱頭而完成授粉。李子與桃及杏之間花粉親和性相當高，利用花粉雜交方式可獲得多種品系，使得國內外栽培李子的品種相當多元化。

白玉李



於1月中旬萌芽開花，5月中旬成熟，果實為中型果，呈圓形，重量約20公克，果皮色澤為紅色，果肉色澤為橘黃色，兼具鮮食及加工兩種食用方式。

黃柑李



於1月中旬萌芽開花，5月中旬成熟，為大型果，呈圓形，果實重量約45公克，果皮及果肉色澤皆為黃色，以鮮食為主要食用方式。

慢玉李



於1月下旬萌芽開花，5月下旬成熟，為中型果，呈圓形，果實重量約35公克，果皮色澤為紅色，果肉色澤為橘黃色，兼具鮮食及加工兩種食用方式。

紅肉李



於2月上旬萌芽開花，6月中旬成熟，為大型果，呈圓形，果皮帶有果點，果實重量約55公克，果皮與果肉色澤皆為紅色，兼具鮮食及加工兩種食用方式。

泰安李



於1月下旬萌芽開花，6月上旬成熟，為大型果，呈圓形，果實重量約45公克，果皮色澤為紅色，果肉色澤為橘黃色，以鮮食為主要食用方式。

血筋李



於2月中旬萌芽開花，6月中旬成熟，為大型果，呈圓形，果實重量約50公克，果皮與果肉色澤皆為紅色，以鮮食為主要食用方式。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

李子為世界上最重要的核果作物之一，原產於歐洲、亞洲和美洲，梅屬種類繁多，具有逾35個物種，商業栽培以歐洲李（*P. domestica* L.）及中國李（*P. salicina* L.）為主要品種。中國李源自於中國，因先於日本進行品種改良，學術上將中國李稱為日本李。1875年美國Luther Burbank發起育種計畫，使用日本李和美國李（*P. americana* Marsh.）兩種不同屬之品種雜交，育成之品種成為現今品種育種的基礎。臺灣栽培李子之歷史悠久，品種最初由中國福建及廣東引入，果實偏小且酸度高，隨後由歐美引進大果品種，除了作為商業性品種之外，亦為農業部各試驗改良場所育種之親本。

生產概況

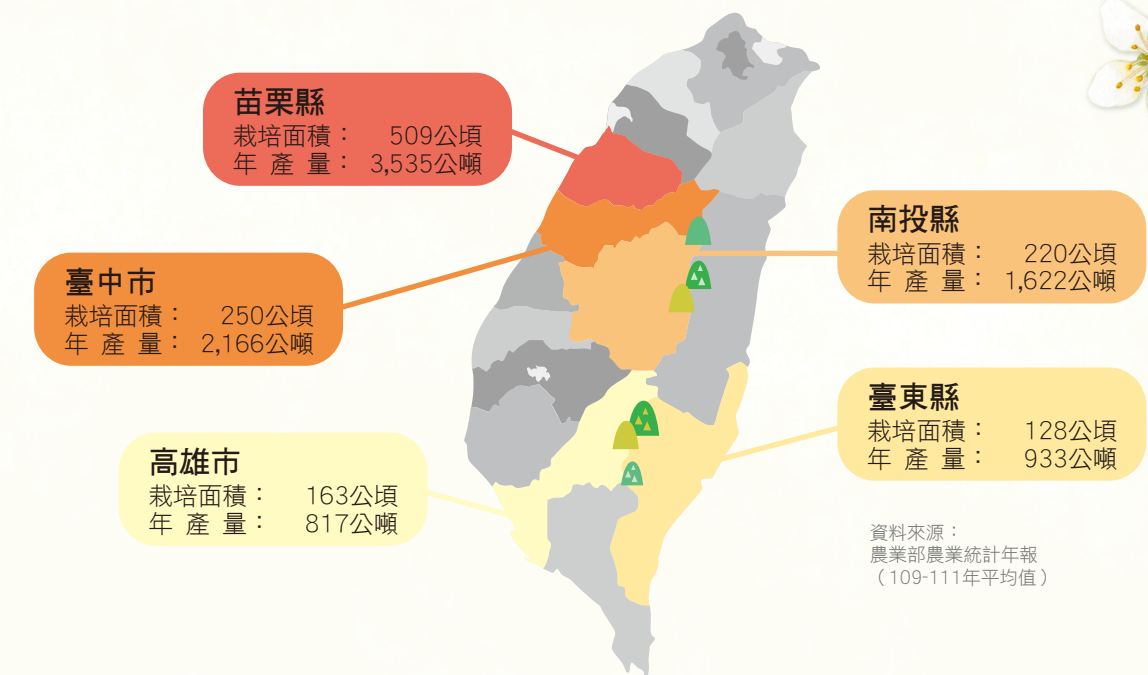
根據民國109-111年農業部農業統計年報資料，李子平均栽培面積1,369公頃，平均產量10,044公噸，其中以苗栗縣、臺中市及南投縣為主要栽培縣市。

作物主要產期

李子為落葉性果樹，採收期為5-6月。李子在秋冬季低溫進入休眠期，1-2月萌芽開花。2-4月期間果實快速發育，5月進入果實成熟期，果實成熟時間視發育所需日數而有所差異，早玉李及黃柑李產期較早，5月即可採收，紅肉李及泰安李則需要到6月才可採收。

產地、面積、產量圖

民國109-111年農業部農業統計年報資料顯示，李子平均產量依序為苗栗縣3,535公噸，臺中市2,166公噸，南投縣1,622公噸，臺東縣933公噸，高雄市817公噸，其他縣市亦有少量栽培。



在地狀況

民國109-111年平均栽培面積及平均產量，苗栗縣為李子最大產區，以泰安鄉、大湖鄉、獅潭鄉及銅鑼鄉種植面積較大，其中泰安鄉種植面積226公頃，年產量1,281公噸，大湖鄉種植面積118公頃，年產量993公噸，獅潭鄉種植面積53公頃，年產量430公噸。臺中市為次要產區，以和平區種植面積最大（182公頃），年產量1,521公噸。南投縣則以仁愛鄉種植面積最大（161公頃），年產量1,196公噸。高雄市以桃源區種植面積最大（115公頃），年產量663公噸。東臺灣產地則以臺東縣延平鄉種植面積最大（38公頃），年產量384公噸。

其他重要圖文訊息

為滿足消費市場需求，每年由智利及美國進口新鮮李子，民國109-111年平均進口3,498公噸，平均金額7,889千美元。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部苗栗區農業改良場
撰稿者：張雅玲 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告

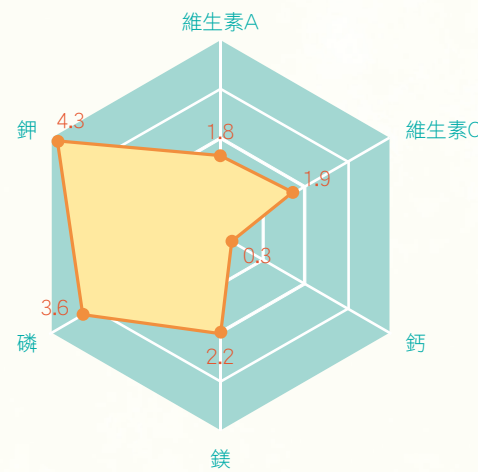
營養成分

李子果實熱量低且含有有機酸、纖維質（果膠）、礦物質及酚類化合物，並富含抗氧化物及植化素，能維持人體機能，果乾中高含量的維生素及多酚類物質亦有助於維持正常代謝。

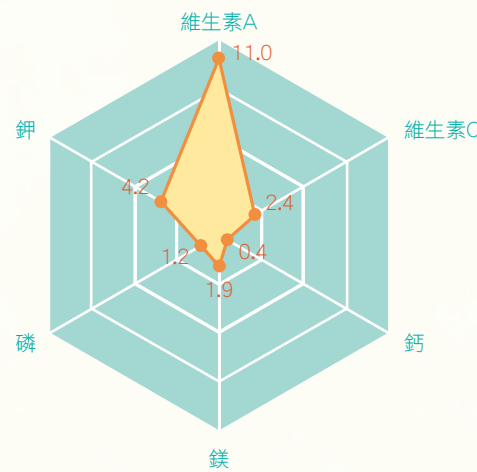
資料來源：<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814602004235>；<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26902092/>

營養成分比較雷達圖

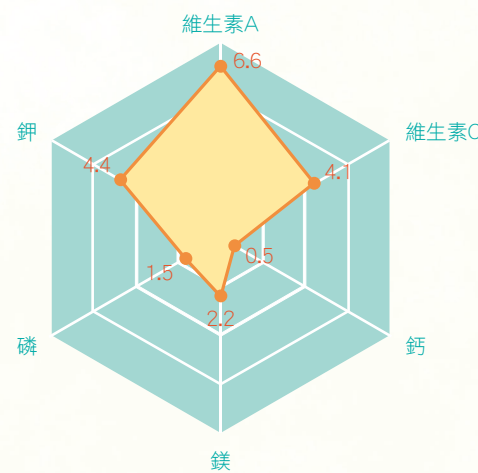
李子（青皮黃肉）



李子（紅皮紅肉）



李子（紅皮黃肉）



以臺灣青少年女性（13-15歲）
每日攝取量標準為100，
每100公克李子中所含重要營養素的比例。
（鉀採用參考值，其餘採用建議值）

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

以盛產期採收之果實品質最佳，此時果實發育達到最佳品質，具有果皮轉色幾近完成、果皮包覆果粉、高糖度及低酸度等優點。可挑選果皮圓滑、無病蟲害徵狀或是壓擦傷之果實，果皮完整可避免果實腐爛，延長保存時間。

保存方法

購買後以塑膠袋包裝，置於冰箱低溫儲藏可維持數日。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1. 嫁接繁殖



李子繁殖大多採用嫁接繁殖法，將李子枝條或芽點嫁接於桃樹根砧上，待兩者之間組織癒合形成一棵嫁接苗。

2. 整枝修剪



夏季剪去雜亂及多餘的徒長枝，增加樹冠內的通風性，減少病蟲害的發生；冬季休眠期剪除過多、病蟲危害或生長方向不適當的枝條，調整樹勢，合理分配貯存養分。

3. 施肥



於10-12月施放基肥，將含有機肥、磷肥、半量氮肥及半量鉀肥組成之肥料施入根域土壤。果實採收後之禮肥，則可採用撒施法施用氮肥及鉀肥，以供植體後續生長所需。

4. 病蟲害管理



以細菌性穿孔病、褐腐病、褐根病、葉蟬、桃蚜及東方果實蠅危害最普遍。可參考農業部動植物防疫檢疫署農藥資訊服務網之推薦藥劑、噴施時間及施用量。

5. 採收



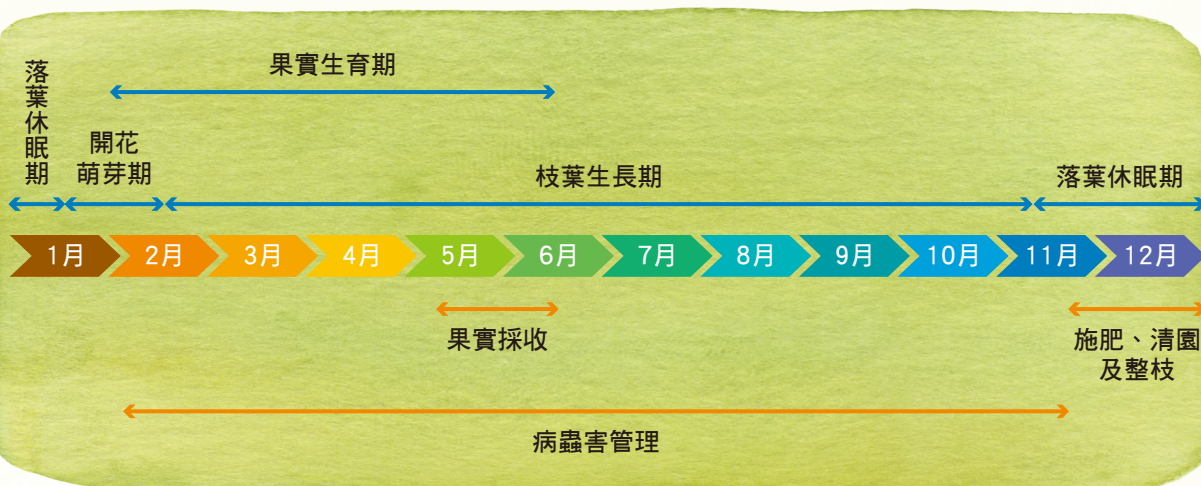
採收時避免損傷果皮，降低果實受損腐爛機率，採收約9分熟度且無病蟲危害的果實最佳。

6. 分級



鮮食用果實採收後進行人工分級選別，即能在低溫儲藏下維持數週待售。若為加工用途的果實，則將格外品挑除後送至加工廠供作蜜餞、酒及醋等加工產品之原料，以增加產銷通路。

栽培生產曆



小知識

李、桃、杏一家親

李、桃、杏同為薔薇科梅屬作物，可透過人為育種，將其相互授粉產生新品種，例如恐龍蛋即為李和杏雜交後所產生的後代。

料理食譜

李子酒

利用釀造製酒方式，將李子的酸甜滋味封存，隨時可品嚐夏季果實美好滋味。

材料：李子1,000公克、砂糖或冰糖300公克
（果實：糖比例大約3：1至3：1.5）



消費Q&A

Q1. 李子是怎麼加工成蜜餞的？

A1. 李子蜜餞製作時，為使生產的產品規格一致，應挑選成熟度及果形相似之果實，清洗表皮後先經2-3天鹽漬處理，可去除果實內的水分。完成鹽漬之果實以清水清洗並瀝乾水分，再以20、30、40、50、60及70°Brix糖漬處理，每種濃度各處理1天，後續以55°C熱風乾燥12-16小時，即可進行包裝作業。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部苗栗區農業改良場
撰稿者：張雅玲 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告