

文旦



類別：果品類  
學名：*Citrus grandis* Osbeck cv. 'Matou wentan'  
英名：Matou wentan, Matou pomelo  
別名：文旦、文旦柚、柚子  
分類：芸香科（*Rutaceae*）柑橘屬（*Citrus*）

A B  
C D  
E F

主要特徵

文旦果實柔軟多汁、滋味甘甜，果形呈洋梨形或倒卵形，果橫徑約10-13公分，果縱徑約11-14公分，果重約400-800公克，果皮呈淡黃綠色、油胞明顯；果肉淡白色、淡黃或淡粉紅色，採收期約在8月下旬至9月上旬，因成熟期接近中秋節為國人重要應景及送禮之果品，果實採收後會置放於室溫通風一週進行辭水（俗稱消水），待果皮略為皺縮轉黃，果肉逐漸變軟時供應消費市場。

### 重要品種（或分群）

柚類果樹之樹型、葉片、花及果實，均為柑橘類品種中最大。文旦為目前最主要栽培的柚類果樹品種，其他常見還有白柚、紅柚、西施柚等。

| 品種  | 麻豆文旦（文旦）          | 麻豆白柚（大白柚）           | 麻豆紅柚（紅文旦）          | 西施柚                 |
|-----|-------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| 外觀  | 呈圓錐形或洋梨形、果皮油胞細緻   | 呈圓球形、果皮油胞光滑細緻       | 呈洋梨形、油胞粗糙          | 呈扁球形、油胞細緻光滑         |
| 果肉  | 有光澤、淡黃或淡粉紅色       | 有光澤、淡黃或黃色、果肉厚實      | 有光澤、鮮紅色，肉厚多汁       | 有光澤、淡粉紅色或粉紅色        |
| 採收期 | 8-9月<br>24節氣中白露前後 | 10-11月<br>24節氣中霜降前後 | 9-10月<br>24節氣中秋分前後 | 10-11月<br>24節氣中霜降前後 |

品種來源

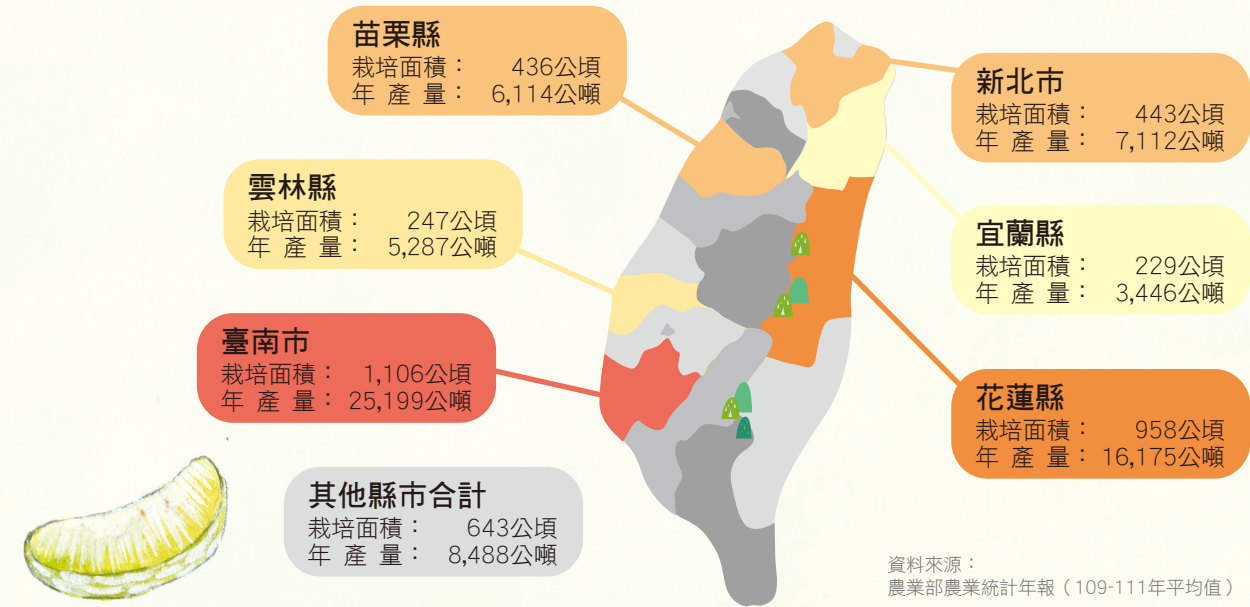
### 原產地與臺灣發展演變

麻豆文旦為早熟優良品種，18世紀由福建漳州引入臺南安定，而後再傳入麻豆地區，較安定地區所出產的果肉更柔軟多汁，命名為「麻豆文旦」，因果實品質優良進而擴大栽培，為重要的地方特產。麻豆地區為文旦栽培歷史最久產區，早期果園經營規模不大，多利用庭院或村落間空地栽植。因果實品質優良、適應性廣，栽培面積逐年增加，民國55-75年，面積增加至1,000多公頃，隨著國民所得增加，消費能力提高，文旦價格穩定成長，又配合山坡地之開發，面積快速成長，產區亦擴及全臺，至民國86年達最高峰，種植面積達6,973公頃；但因文旦產期集中、栽培面積增加，而出現產銷失衡，農政單位輔導廢園轉作其他作物，面積逐年縮減，民國111年種植面積減至3,983公頃，產區分布全臺各地，以南部產量及產值最高。

生產概況

文旦為臺灣重要經濟果樹之一，近三年（民國109-111年）全國平均種植面積為4,063公頃，平均產量71,821公噸。由於國人對文旦之消費習慣仍以中秋節應景及送禮為主，生產的果品必須配合於中秋節前銷售完畢，以免影響果實品質及收益。每年氣候條件、植株生育等狀況不同，應充分瞭解植株生長特性、果園條件及透過栽培管理進行調整生產計畫。文旦為一年一收果樹，開花期於2月下旬至4月上旬，果實生長發育於盛花後23-25週成熟，約8月中旬至9月上旬採收，以南部產區最早（約8月中、下旬）、中部產區（8月下旬至9月上旬）、北部及東部產區（8月下旬至9月中旬）為採收適期。

### 產地、面積、產量圖



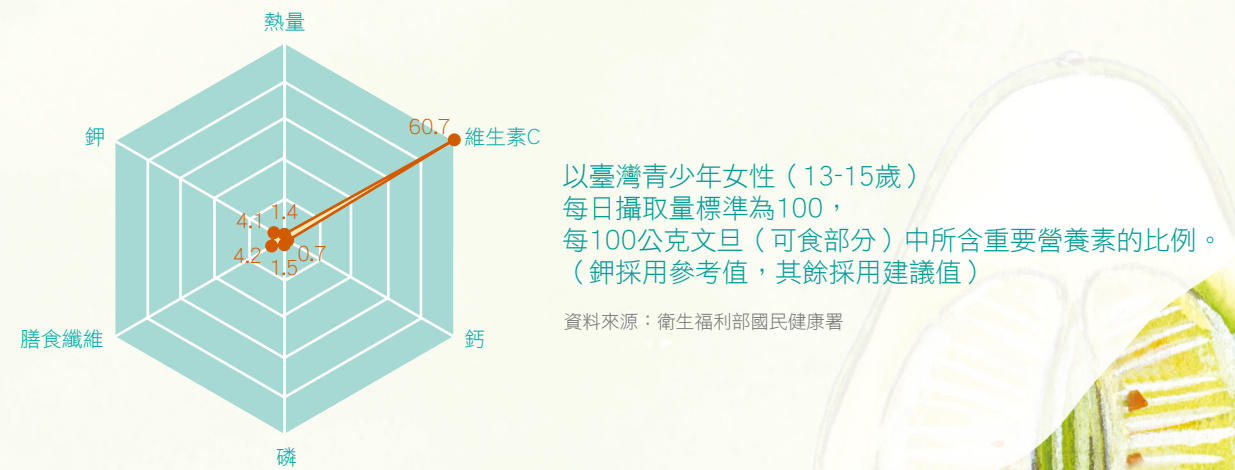
### 在地狀況

主要產區分布於臺南市麻豆區、下營區、大內區等；花蓮縣瑞穗鄉、玉里鄉、壽豐鄉、富里鄉等；新北市八里區；苗栗縣西湖鄉、三灣鄉、頭份市等；雲林縣斗六市、宜蘭縣冬山鄉、嘉義縣竹崎鄉及南投縣名間鄉等地。

營養成分

文旦的營養價值極高，果肉富含膳食纖維、蛋白質、維生素B、維生素C、維生素E、鉀、鈣、鎂、磷及醣類等營養成分，屬於少數耐存放之國產水果。根據衛生福利部食品營養成分表，果肉富含豐富的維生素C，每100公克含有60.7毫克，是檸檬的1.8倍、巨峰葡萄的27.6倍。文旦的鈣質每100公克也有8毫克，是金鑽鳳梨的1.6倍。

### 營養成分比較雷達圖



國產農漁畜產品教材-2024.9出版  
編撰單位：農業部臺南區農業改良場  
撰稿者：張汶肇 / 插畫與版面設計：染渲插畫

## 挑選方法

- 挑選果皮光滑、油胞越細緻越佳，剝開後之果皮較薄、果肉質地也較細緻。若購買後馬上品嚐，可挑選果皮呈淡黃色者；若要久放，可選果皮呈淡綠色者，並置於通風陰涼處貯放，愈能顯現其風味。
- 挑選文旦果實形狀要勻稱、不歪斜，以底部寬而上尖，呈短三角形者，如「不倒翁」的形狀，果肉會更豐厚。
- 果實輕托、有沉重感：俗話說「重柚輕瓜」，挑選文旦要挑選比較重的，代表果肉發育充實、水分較多，可用手拋接幾次要有沉重感。



## 保存方法

文旦為耐貯放的水果，購買回家後紙箱拆封或將果實從塑膠袋取出，放置於室內陰涼、通風處，避免陽光直接照射，可貯放超過1個月，貯放後果皮會皺縮轉黃，果肉逐漸變軟、多汁、甘甜。

## 生產過程

### 栽培時重要關鍵過程

#### 1. 果園規劃



果園規劃須注意地形、坡度、土壤條件、灌排水、聯外與園內作業道路，以利後續文旦生育、田間操作及管理。

#### 2. 灌溉



田間設置噴灌系統，可穩定水分供應，也可用於液肥的澆灌。

#### 3. 定植



文旦定植時植穴應翻鬆及充足供水，以利根群生長。

#### 4. 樹型管理與整枝修剪



文旦樹型：開張的樹型有利通風採光。



文旦樹型培養：可利用支架及繩子固定主枝，使樹型展開。

#### 5. 開花著果期管理



文旦加強修剪管理，以培養有葉花枝，可提高著果率。



適時防治田間病蟲害及合理施肥，以穩定果實品質。

#### 6. 採收與分級



文旦採收：(1)一手輕托文旦、一手靠握果蒂。(2)拇指輕推果蒂，使果蒂與果實分開，輕放至採收籃。



文旦以果實重量分級。

### 栽培生產曆



文旦生育習性

## 小知識

文旦具有「酸」、「甘」、「甜」的獨特風味及口感，品嚐時甜中帶微酸，果肉Q軟有彈性，吃後有回甘之滋味，是屬於少數耐存放之國產水果。

## 料理食譜

### 文旦沙拉

材料：生菜（胡蘿蔔、結球萵苣、高麗菜等可生食蔬菜）、蛋、文旦果肉、醬料（和風醬、油醋醬或千島醬等任何喜歡的醬料）



### 文旦冰沙

材料：文旦果肉、冰塊



## 消費Q&A

### Q1.麻豆文旦、文旦、柚子相同嗎？

A1.柚子為柚類果樹的統稱，文旦屬其中之一品種，品種名為「麻豆文旦」，臺灣常見的柚子品種還包括白柚、紅柚、西施柚等，其果實形狀、果肉顏色、風味口感、產期都略有不同。

### Q2.為什麼老欖文旦更好吃？大果的文旦風味較差？

A2.文旦樹齡約超過20年生的植株為老欖，相較樹齡較老的植株，10年生以下的植株果皮及肉質相對稍粗糙，風味口感較淡。但由於農友栽培管理技術進步，文旦好吃與否，與生產者的栽培管理影響較大，換言之，技術成熟的果農生產的文旦，無關樹齡大小及果實大小，一樣都好吃。