

# 茂谷柑



類別：果品类  
學名：*Citrus reticulata* Blanco x *C. sinensis* Osbeck  
英名：Murcott, Honey tangerine, Honey murcott  
別名：茂谷  
分類：芸香科（*Rutaceae*）柑橘屬（*Citrus*）

A B C D  
A 茂谷柑植株  
B 茂谷柑果實  
C 果實剖面（縱切）  
D 果實剖面（橫切）

## 主要特徵

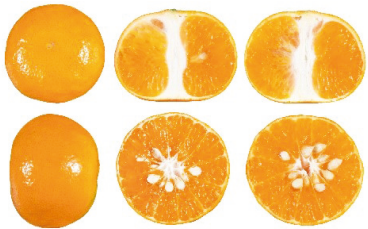
茂谷柑由寬皮柑與甜橙雜交選育而來，為桔橙類柑橘，最適宜生長於年均溫20℃的環境。3月中開花，花瓣白色5瓣，花期長、具芳香味。果實翌年1月下旬至2月下旬成熟。果形整齊、果實堅實、外型扁圓，果肩部結實有彈性，果重約150-200公克。果皮表面光滑美觀，顏色油亮、呈黃橙色，較不易剝皮，瓢瓣10-15瓣。風味濃郁爽口，口感柔軟多汁，帶有蜂蜜香味，糖度在14-15°Brix之間，酸度0.6-0.8%，具有耐儲存、後熟「退酸增甜」特性。

## 重要柑橘種類（或分群）

茂谷柑與其他柑橘類之區別：

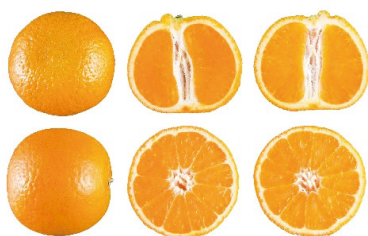
- 顏色從淺到深：椪柑＞茂谷柑＞桶柑＞海梨。
- 從大到小：椪柑＞海梨＞桶柑＞茂谷柑。
- 觸感從粗到細（外皮厚度）：桶柑＞椪柑＞海梨＞茂谷柑。
- 甜度比較：茂谷柑＞椪柑＞桶柑＞海梨。

## 茂谷柑（雜交柑類）



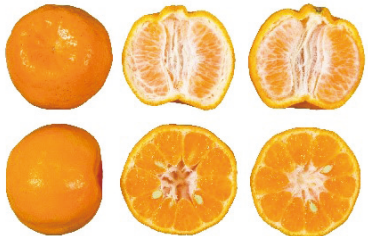
- 果皮薄而光滑，顏色為橙黃或橘紅，外型扁圓狀，果肩寬廣，屬柑橘類中較晚熟的品種。果肉深橙色，糖度高，肉質柔軟多汁、口感清爽。
- 生長方式特別，果梗較硬，果實不易下垂。
- 產季在每年12月到隔年2月，以臺中市、新竹縣與苗栗縣為主要產地。

## 桶柑（雜交柑類）



- 粗皮厚實，果皮緊，顏色為橙紅色或橙黃色，果形圓球桶狀，籽少。
- 剝開後，中心點緊密結合無空隙。果肉柔軟，味道較甜。
- 每年12月至隔年2月為產季，以臺中市與竹苗地區為主要產地。

## 椪柑（寬皮柑）



- 果皮橘黃色，果皮粗而膨脹，加上蒂頭部分常會鼓脹、突起而得名。
- 果皮好剝，剝開後，中間有空隙。橘肉多汁。
- 主要產地為臺中市、臺南市，10-12月為產季，為臺灣栽培最多之柑橘品種。

## 品種來源

### 原產地與臺灣發展演變

茂谷柑考據推測為世界柑橘大師施溫格氏（Swingle）1913年在美國佛羅里達州（Florida）邁阿密農試場，以寬皮柑與甜橙雜交選育出之柑橘（桔橙類）。臺灣茂谷柑係臺灣大學園藝系退休教授林樸先生於民國60年代由美國佛州引進試種，民國72年將芽穗交給臺中市東勢區明正里的許博邦先生嫁接培育，經過許先生努力不懈的試種，創造出茂谷柑在東勢石壁坑的黃金傳奇，終於讓茂谷柑在臺灣發揚光大。

## 生產概況

### 作物主要產期

開花期3月中旬至4月上旬，經9個月的果實生長期方可採收，隔年1月下旬到2月下旬成熟，一般12月即開始上市，故產期自12月至翌年3-4月，採收高峰期為1-2月。例如嘉義縣產區之盛產期為1-2月，臺中市產區產期為1-4月。

| 月份  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 茂谷柑 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |

## 產地、面積、產量圖

茂谷柑產地分散在全國各地區，以中南部產區較具規模，主要產區集中於臺中市、雲林縣、嘉義縣、新竹縣及苗栗縣等五縣市。目前主要栽種鄉鎮區為東勢區、古坑鄉、斗六市、關西鎮、大林鎮、竹山鎮。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部臺中區農業改良場

撰稿者：陳盟松、張惠真 / 插畫與版面設計：梁滄插畫

農業部  
MINISTRY OF AGRICULTURE

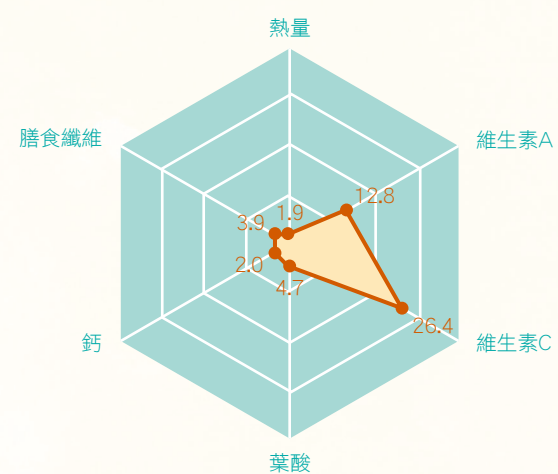
廣告

廣告

## 營養成分

茂谷柑果肉富含膳食纖維、維生素C、維生素B<sub>12</sub>、礦物質、有機酸、類黃酮等營養成分，具多重保健功效。

### 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公克茂谷柑（可食部分）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

首先觀察蒂頭，新鮮的蒂頭顏色為微青綠色，蒂柄粗、果蒂不能脫落；優良果實形狀多為扁圓形，果基與果頂應平坦，果型完整、果肩部結實有彈性者，代表內部果汁充足，新鮮度佳；而果皮完全轉色呈現亮麗橙黃色的細緻光澤，表示成熟度充足，風味最佳；可用手輕托秤秤看，感覺飽滿有重量感的果實，毋須拘泥於果實大小。

## 保存方法

用塑膠袋或報紙包裹放冰箱冷藏，可延長保存1-2個月；若常溫20℃以下，置於陰涼通風處保存，酸度會下降、糖酸比升高，食用風味更佳，做好防止失水處理能保存2週以上。

## 生產過程

### 栽培時重要關鍵過程

茂谷柑具有於枝梢頂端結果的特性，果實易出現風疤，並容易曬傷造成日燒現象，所以農友使用輕質碳酸鈣混合液進行防曬處理，保護果實。在夏秋季栽培管理，應著重果實防曬、夏梢修剪、摘除不時花幼果、肥培及水分管理等作業。



人工以刷子於茂谷柑中果果實塗抹碳酸鈣混合液



逐果塗抹碳酸鈣



完成塗抹碳酸鈣混合液

持續進行疏果、疏枝（剪枝）的工作，剪去過於強勢和弱化枝條，做好空間通風和樹勢的調節，可減少蟲害、病害，並可維護果實品質。

茂谷柑為極豐產品種，具有隔年結果傾向，大年結果過多，果實生育後期易造成葉片黃化早衰、枝條斷裂，甚至全樹衰敗，因此需加強肥培管理，以減少樹勢早衰。

為避免結果過多，應注重冬季修剪，剪除太長或過多之結果母枝，減少開花結果量；中期裂果、落果過多歸因於水分調控不當以及結果過多使樹體缺氮與鉀所致，應注意肥培與提早疏果。

因茂谷柑花期長，花薊馬危害較一般柑桔嚴重，而影響果實外表，故可在開花期酌增1-2次藥劑防治，即可減少果皮外表疤痕果的產生。

## 小知識

### 茂谷柑表皮上的白色粉末是農藥嗎？

為避免茂谷柑果實曝曬過度，保護果皮紅潤防水，維持果實賣相與果肉質地，多數農民會在果樹著小果後，噴施碳酸鈣粉（CaCO<sub>3</sub>俗稱石灰粉、鈣粉）及白膠等混合液。故夏季生長期常看到整片果園呈銀白色，此「防曬乳」在果實採收後待清洗乾淨才出貨，若買回尚有殘留粉末，用清水洗淨即可放心食用，並非發霉或農藥。



## 料理食譜

### 柑橘年糕

材料：茂谷柑全果泥250公克、二砂糖54公克、鹽2公克、熱水321公克、糯米粉357公克、沙拉油36公克



資料來源：甘橘/柑橘產品應用推廣手冊，財團法人中華穀類食品工業技術研究所

## 消費Q&A

### Q1. 皮薄多汁的茂谷柑如何輕鬆剝皮？

A1. 不同於一般剝橘子皮時是由底部剝開，茂谷柑因果皮很薄，應從厚的蒂頭處下手，先在蒂頭處（果實頂部）挖個小洞或用刀取下一圓蓋，利用水果刀在本體垂直平均劃個幾刀，劃刀深度以不要劃破果肉為準。順勢剝其果肉，去除果皮，此法可維持整顆完整漂亮，不會剝得滿手濕黏、糊爛。亦可如同柳丁吃法，以水果刀切開來吃。

資料來源：

- 1.少量多樣化柑桔－茂谷柑介紹 1999 劉昭雄 花蓮區農業專訊28：18-19。
- 2.少量多樣化作物－茂谷柑栽培管理 1998 陳溪潭、卓家榮 臺南區農業專訊26：8-15。
- 3.臺東地區少量多樣化果樹－茂谷柑 1998 陳志春 臺東區農業專訊26：12-13。
- 4.台灣柑橘產業資訊網
- 5.柑橘主題館-農業知識入口網

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部臺中區農業改良場

撰稿者：陳盟松、張惠真 / 插畫與版面設計：染渲插畫