

茂谷柑



類別：水果類
 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

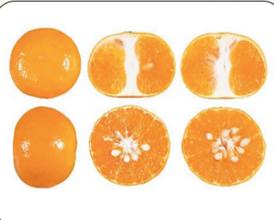
茂谷柑由寬皮柑與甜橙雜交選育而來，為桔橙類柑橘，最適宜生長於年均溫20℃的環境。3月中開花，花瓣白色5瓣，花期長、具芳香味。果實翌年1月下旬至2月下旬成熟。果形整齊、果實堅實、外型扁圓，果肩部結實有彈性，果重約150-200公克。果皮表面光滑美觀，顏色油亮、呈黃橙色，較不易剝皮，瓢瓣10-15瓣。風味濃郁爽口，口感柔軟多汁，帶有蜂蜜香味，糖度在14-15度之間，酸度0.6-0.8%，具有耐儲存、後熟「退酸增甜」特性。

重要柑橘種類 (或分群)

茂谷柑與其他柑橘類之區別：

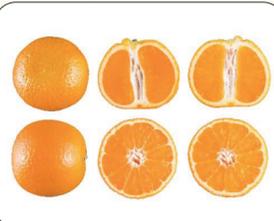
- 顏色從淺到深：椪柑 > 茂谷柑 > 桶柑 > 海梨。
- 從大到小：椪柑 > 海梨 > 桶柑 > 茂谷柑。
- 觸感從粗到細 (外皮厚度)：桶柑 > 椪柑 > 海梨 > 茂谷柑。
- 甜度比較：茂谷柑 > 椪柑 > 桶柑 > 海梨。

茂谷柑 (雜交柑類)



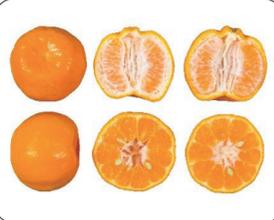
- 果皮薄而光滑，顏色為橙黃或橘紅，外型扁圓狀，果肩寬廣，屬柑橘類中較晚熟的品種。果肉深橙色，糖度高，肉質柔軟多汁、口感清爽。
- 生長方式特別，果梗較硬，果實不易下垂。
- 產季在每年12月到隔年2月，以臺中、新竹與苗栗為主要產地。

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，以臺中與竹苗為主要產地。

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、臺南，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温格氏 (Swingle) 1913年在美国佛罗里达州 (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年將芽穗交給東勢明正里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

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，採收高峰為1-2月。例如嘉義產區之盛產期為1-2月，臺中產區產期為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、古坑、斗六、關西、大林、竹山。



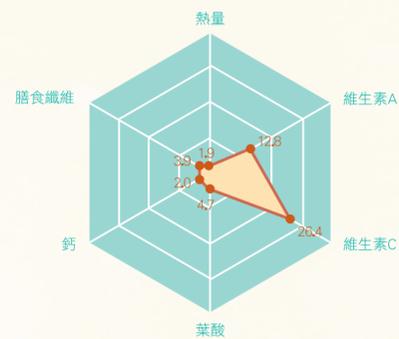
國產農漁畜產品教材-2020.12出版

編撰單位：行政院農業委員會臺中區農業改良場
 撰稿者：陳盟松、張惠真 / 插畫與版面設計：梁煊插畫

營養成分

茂谷柑果肉富含膳食纖維、維生素C、維生素B12、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°C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期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，維持果實實相與果肉質地，多數農民會在果樹著小果後，噴施碳酸鈣粉（CaCO₃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：甘藷/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剥皮？

A1. 不同於一般剥橘子皮時是由底部剥開，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。順勢剥其果肉，去除果皮，此法可維持整顆完整漂亮，不會剥得滿手濕黏、糊爛。亦可如同柳丁吃法，以水果刀切開來吃。

資料參考：
1.少量多樣化柑桔—茂谷柑介紹 1999 劉昭雄 花蓮區農業專訊26：18-19。
2.少量多樣化作物—茂谷柑栽培管理 1998 陳溪澤、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-2020.12出版

編撰單位：行政院農業委員會臺中區農業改良場
撰稿者：陳盟松、張惠真 / 插畫與版面設計：梁瑄插畫

行政院農業委員會
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN