

桶柑



類別：果品類
 學名：*Citrus tankan* Hayata
 英名：Tankan
 別名：年柑、蕉柑、草山柑、蜜桶柑
 分類：芸香科 (*Rutaceae*)
 柑橘屬 (*Citrus*)

A 果實
 B 果肉
 C 花器近照1
 D 花器近照2

主要特徵

桶柑樹勢中等枝條細密，幼樹期樹形成立直型至成年期後樹形開張，樹冠呈圓頭型或半圓頭型。葉片細長呈微寬披針形、花白色具清香味、花瓣5枚長圓形、子房與花柱間分節明顯，果實圓球形或扁圓形、果皮稍厚緊貼果肉可直接剝皮，果肉呈橙黃至橙紅色，平均單果重約150公克，成熟期為12月下旬至翌年2月，為晚熟柑橘品種，果肉柔軟多汁，風味佳具香氣。桶柑果實外觀色澤鮮艷，成熟時外橙內金的吉祥色，內部果實營養成分豐富甜酸可口多汁是國人喜愛果品之一，桶柑果實中含醣類、維生素、胺基酸等營養元素，其中類蘿蔔素和維生素C為抗氧化劑，可延緩老化及增強免疫力促進人體健康。

重要品種（或分群）

臺灣的常見桶柑有三個品系，分別為普通桶柑、高牆桶柑（大春種無籽桶柑）、海梨桶柑，目前以高牆桶柑種植較多。

普通桶柑



又名年柑。樹勢強健，樹冠呈半圓頭型，枝條細密。果型扁圓、橙黃色，果頂微凹，果肉緊密，果皮易剝、甜味高，成熟期為1月至2月，味酸甜適口。

高牆桶柑



也稱為桶柑，樹冠球形或半圓形，樹勢強健且產量高。果實球形較大，無籽，平均果重150-200公克，果皮橙黃色，油胞較大，皮略粗糙，果頂圓，果肉為橙色，平均糖度為10-12度。

海梨桶柑



樹勢類似桶柑，但葉片較寬大，葉形略呈菱形，其葉片與果實較一般桶柑光滑，果重約150公克，果肉橙色，平均糖度為11度，果汁率低，酸度低，風味較淡，隔年結果習性強，產量較不穩定。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

「桶柑」屬芸香科柑橘屬，原產於中國華南地區，一般認為是寬皮柑的地方優良品種，為寬皮柑橘類。臺灣最早在清乾隆五十四年（1789年）由潮州引入種於臺北，後移到陽明山（舊稱草山）故亦稱為草山柑，成熟期又正值農曆新年故又稱年柑，在臺已有200年以上歷史，為重要的柑橘類作物之一。

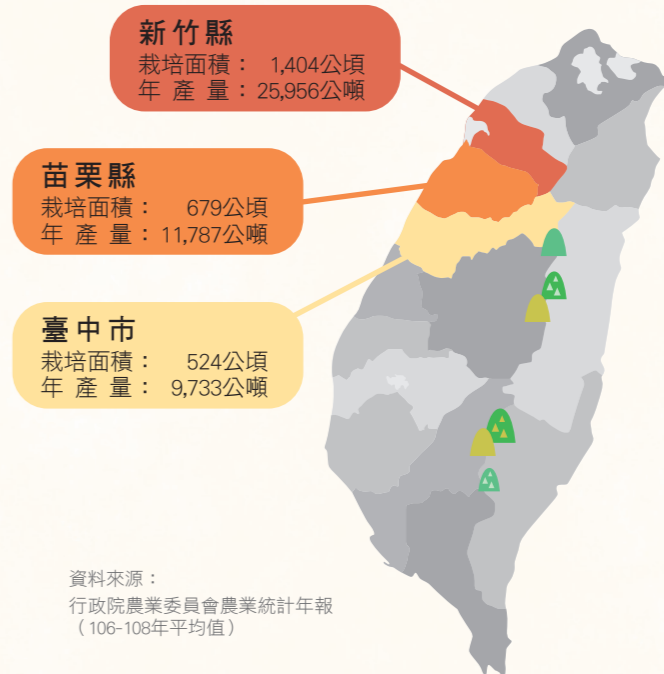
生產概況

桶柑為臺灣重要經濟果樹之一，行政院農業委員會農業統計資料查詢（106-108年平均）全國種植面積平均約3千多公頃，年產量約5萬公噸，年產值15億元，主要產區為新竹縣約1千公頃（44.83%）、苗栗縣約7百公頃（21.67%）及臺中市約5百公頃（16.73%）。

作物主要產期

桶柑花期為2月下旬至4月，桶柑北部（新竹縣、苗栗縣及宜蘭縣）採收期約為12月至翌年2月，中南部（臺中市、嘉義縣等），採收期為11月至翌年1月。有隔年結果特性。

產地、面積、產量圖



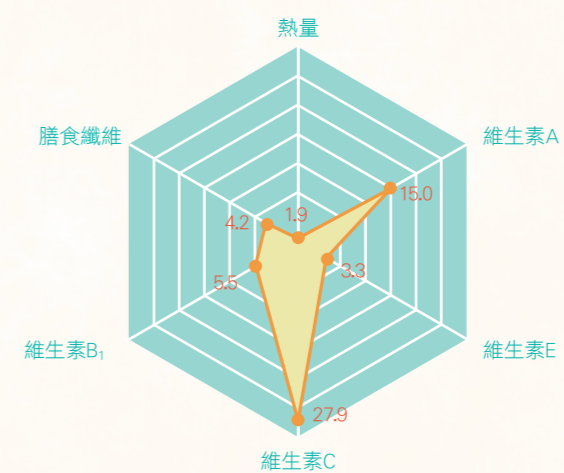
在地狀況

新竹縣為最大產區，以峨眉鄉、寶山鄉及關西鎮等地區種植最多，民國106-108年栽培面積平均為1,404公頃，年產量平均為25,956公噸。苗栗縣為第二產區，以大湖鄉、三灣鄉及卓蘭鎮為主，106-108年栽培面積平均為679公頃，年產量平均為11,787公噸。臺中市為第三產區，以和平區、東勢區為主，106-108年栽培面積平均為524公頃，年產量平均為9,733公噸。臺灣其他桶柑產區包含臺東縣成功鎮及太麻里鄉等，種植面積較小且零星分布。

營養成分

桶柑鮮果富含多種營養成分如維生素A、B、C、E等，可從桶柑果實中攝取多種天然的維生素，補足多種營養。

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克桶柑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

桶柑一般以鮮食為主，挑選時可依果實外觀與內在品質來判斷。

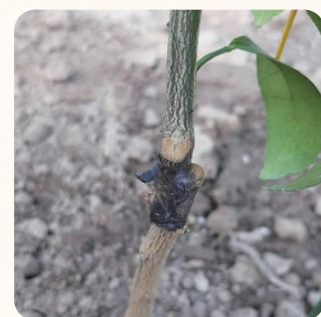
- 1. 果實外觀：**果實成熟轉色主要是由果皮葉綠素分解及類胡蘿蔔素合成增加的結果，可由外觀果皮挑選轉色飽滿呈橘黃色及均勻度推測果實內部成熟度。果蒂顏色及完整度也可判斷桶柑的新鮮度及品質，果蒂是桶柑採收時易受傷的部位也是病原微生物易入侵的部位，其他則看果實形狀以接近扁圓型、大小均勻者為佳。
- 2. 果實內在品質：**果汁成分也是決定品質的主要指標，果汁中的可溶性固形物（果汁中溶解於水的化合物總稱）主要是糖類、有機酸、鹽類、可溶性蛋白及果膠等，果實在成熟期時果糖增加酸度減少，使得糖酸比適中，香氣增加，但若果實過熟則甜而無風味，甚至有發酵的味道。

保存方法

桶柑貯藏性佳，貯藏方式得當可貯藏兩週至兩個月不等，採收後的果實仍有微弱的呼吸作用，會消耗糖類和有機酸等營養成分，導致果實品質下降，同時產生熱量不利於貯藏。溫度也是很重要的因素，果實呼吸強度與溫度成正比，貯存溫度過高導致呼吸作用加快，造成果實軟化、營養成分下降及失水等，因此應置於通風陰涼處降低果實的呼吸作用，利於延長貯藏時間。另外，盡量避免疊壓太多層以免下層果實擠壓變形或發熱，若發現有果皮發霉或腐爛，則需挑出以避免傳染。

生產過程

栽培時重要關鍵過程



繁殖方法

嫁接是桶柑最常用的繁殖方式。以嫁接繁殖可利用性狀佳、無病毒的接穗，嫁接於親和力強、根系發達及適應力強的品種做砧木，嫁接後生長發育成優良苗木，達到生產的目的。



栽培及環境條件

桶柑為亞熱帶常綠果樹，適合生長在溫暖濕潤、光照充足，水源充足、排水與通風良好，有機質含量豐富的土壤。



整枝修剪

整枝修剪可提高產量、品質和效益的管理技術。將樹體逐步培養成具通風透光性的樹型，增加光合作用面積，提高產量及品質。

小知識

- 桶柑外型鮮豔，成熟時外橘內金的吉祥富貴顏色，國人喜歡在農曆年時布置擺設增添喜氣，在祭祀神明祖先時，會將桶柑疊成「柑塔」，祈求有個吉祥平安的一年。
- 桶柑與椪柑外型分辨：桶柑果皮較椪柑光滑一些，剝開後中心點緊密結合，與椪柑中間有空隙不同。



採收

桶柑採收是將果實從樹體摘下的過程，採收時要盡量避免果皮表面受到損傷，即使微小的傷口都可能成為病原菌的入口。採收是桶柑由田間生產轉向市場銷售的起始環節，採收時桶柑果皮由青黃色轉為橙黃色，果實內部已達成熟度的要求，才能採收到高品質的桶柑。



貯存

桶柑貯存的目的是調節市場供需，果實貯存後糖度稍增加，酸度降低，更能表現品種特性提高品質。

栽培生產曆

月份	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
北部												
中南部												

■ 採收期 ■ 開花期 ■ 生理落果/座果 ■ 果實膨大期 ■ 成熟期至採收期



料理食譜

烤桶柑

材料：桶柑1顆、鹽少許



將桶柑洗淨之後，在果頂果皮上方剝一小塊皮後加入鹽巴烘烤，待外皮有一點小黑焦點產生就可出爐。口感多汁香甜，趁熱吃更有獨特風味。

加鹽烤過的桶柑已去除其寒性，還會凸顯其酸甜滋味。

桶柑果醬

材料：桶柑及冰糖比例約4:1、檸檬汁

註：保存時以冷藏方式存放，並儘快食用完畢。



1 將桶柑洗乾淨，果蒂切掉，剝去果皮及白皮層後（去除苦味），剝成一片片的果瓣，再切成小塊的果丁，去籽將果丁肉切碎或放入果汁機打碎，留一些果肉。

2 鍋內確定乾淨無水後放入切好的果丁，放入冰糖下鍋熬煮攪拌，可加少許檸檬汁添加風味，充分攪拌後讓果肉與果汁沸騰數分鐘再關火。

3 使用保鮮膜覆蓋保護食材，讓糖與果肉充分融合，水分收乾成果醬泥狀後即可裝入容器。

消費Q&A

Q1. 市場有一種桶柑果皮有著被火燒過似的黝黑粗糙表皮，被稱為「火燒柑」，請問是新的桶柑品種嗎？

A1. 「火燒柑」不是新的桶柑品種而是農民採取有機栽培方法，因使用天然方式防治病蟲害效果較差，易遭受病蟲害導致果皮有小黑點或像煙燻過的「火燒柑」，蟲害大部分只會破壞桶柑的果皮，對裡面的果肉沒有傷害惟外觀不好看賣相差，很多消費者購買意願低導致價格較差，這種柑橘的外觀賣相差，但內部果肉風味品質仍佳。

Q2. 之前網路瘋傳「柑橘泡藥」影片，請問是真的嗎？吃了會對人體有影響嗎？

A2. 採收後的果實會做防腐和保鮮處理，保鮮處理主要是防止果蒂脫落、失去水分及減少果實代謝速率，提高果實對環境的抵抗能力，防腐則是防止真菌孢子萌發，對果皮傷口進行殺菌處理。故採收後的用藥要使用農業藥物毒物試驗所許可的柑橘核准藥劑，並遵照使用方法不需過於擔心，食用前用清水將果皮洗淨，亦可降低藥劑殘留疑慮。