高樹鄉果樹產銷班第65班-楊乾德

果園管理好　品質好不怕賣不好

木瓜果實綿密，鮮美多汁，營養成分高，果實含果酸極少，且熱量甚低，是最佳減重水果;乳汁含有木瓜酵素,在胃中能分解蛋白質,加強消化作用。炎炎夏日，來一杯木瓜牛奶或木瓜冰，消暑無負擔。

夏季盛產的木瓜，卻很怕水，下雨過後很容易有「水傷」的情況。獲得南台灣木瓜競賽冠軍的楊乾德，在八八水災後，將他約3.5公頃的木瓜園，全部換成較堅固的網室設施。除此之外,楊乾德有特別栽種管理方式,除一般倒株矮化處理外，他會將樹幹深縱切分開，讓樹幹呈現中空狀態，就像木瓜樹長腳直直站立著，水傷的機率比較低，品質自然比較好。

本著對台灣木瓜產業的熱愛，對消費者的承諾，以及對系統性安全農業的執著，民國96年12月，楊乾德將「產銷履歷」制度導入高樹鄉果樹產銷班第65班。生產有了紀錄，就有了可追溯性，並作好年度管理審查，針對缺失來改善，以降低成本，穩定品質，提高產品安全性，增加農民收益，創新技術。

果園的管理很重要，除了枯葉及畸形果要適時摘除外，還要注意土壤管理，其中相當重要的是肥料管理。楊乾德強調，因為是自然栽培法，以有機肥栽培，所以土壤裡看得到蚯蚓鑽來鑽去，以及小昆蟲爬來爬去的。木瓜栽種有輪作的困擾，

但是楊乾德一種就是6年，設施不用拆來拆去，節省許多成本。
楊乾德的木瓜品質穩定，批發市場拍賣價都在每公斤45元上下，目前是市場上賣出最高價的；也由於果實安全及品質獲得肯定，現在還外銷到日本及中國大陸市場將近50公噸；至於國內，除了運銷、直銷及宅配服務外，更推出2公斤禮盒式包裝，同樣是供不應求。楊乾德強調，木瓜管理重技術，好品質不怕賣不到好價錢。