

「115 年度美栗南瓜-全國栗南瓜品質評鑑競賽」

主旨：為引導栗南瓜農建立品質分級觀念，展現栗南瓜優質栽培技術，並向消費者介紹優質的栗南瓜，特舉辦「115 年度美栗南瓜-全國栗南瓜品質評鑑競賽」，以提升品質，拓展消費市場，促進產業之永續發展，敬請踴躍報名參加。

公告事項：

- 一、報名期間：即日起至 115 年 1 月 23 日(星期五)下午 3 點止。
- 二、報名地點：本會美食教室。
- 三、評鑑日期：115 年 1 月 30 日(星期五)上午 9：00 至 12：00
- 四、評鑑品種：栗南瓜。
- 五、參加評鑑農友資格：每一組別每一戶籍限一名參加評鑑。報名者必須為種植參賽栗南瓜之農友，若經主辦單位查證不符情事，則取消參加評鑑資格。如有獲獎情事，將追回獎金及獎牌。
- 六、栗南瓜繳交方式：
 1. 報名參賽者應於 1 月 23 日（星期五）前將栗南瓜樣品送達草屯鎮農會推廣部，並應以原報姓名為準，不得更換姓名。
 2. 參賽之栗南瓜由參賽者提供主辦單位做為評鑑材料及檢測等用途，不予退還，每人補貼運費 1,000 元。
- 七、評鑑辦法：
 1. 依重量分類為『大果組』及『小果組』兩個組別，參加『大果組』評鑑農友提供每顆重量達 1500-1800 公克之間栗南瓜 7 顆參賽；參加『小果組』評鑑農友提供每顆重量達 400-700 公克之間栗南瓜 10 顆參賽。
 2. 參加評鑑的樣品，需定植滿 90 天以上，採摘之果實，且果梗需做刮除防腐處理。
 3. 主辦單位針對參賽栗南瓜做農藥殘留快篩檢測，檢測結果未合格者將不得參加評鑑比賽，如有發現農藥檢測殘留未合格者亦同；若有獲獎之情事，將追回獎金及獎牌。
- 八、評鑑方式：
 1. 本次評鑑由主辦單位聘任農業單位等相關專業人員擔任評審，依據

栗南瓜評鑑評分表(附件一)項目評分，力求評鑑品質水準及公平性。

2. 本次評鑑不開放參觀，將透過線上直播(YOUTUBE)方式公開評鑑過程。

九、評鑑入選名額：

(一) 栗南瓜『大果組』

1. 特等獎一名：獎金壹萬伍仟元及獎牌乙面
2. 頭等獎一名：獎金壹萬元及獎牌乙面
3. 貳等獎一名：獎金捌仟元及獎牌乙面
4. 叁等獎三名：獎金參仟元及獎牌乙面
5. 優良獎三名：獎金貳仟元及獎牌乙面
6. 評鑑成績於1月30日評鑑結束後當場公布。
7. 得獎者於農民節慶祝活動中頒獎表揚。

(二) 栗南瓜『小果組』

1. 特等獎一名：獎金壹萬元及獎牌乙面
2. 頭等獎一名：獎金捌仟元及獎牌乙面
3. 貳等獎一名：獎金伍仟元及獎牌乙面
4. 評鑑成績於1月30日評鑑結束後當場公布。
5. 得獎者於農民節慶祝活動中頒獎表揚。

本活動秉持公平、公正、公開之原則進行評鑑，參賽者應服從主辦單位規定及評審委員之評定，如有未盡事宜，概由主辦單位解釋辦理，不得異議。

2026 優質栗子南瓜競賽評分標準表

項目	測定方法	分數	評分說明
外觀性狀	目測	30	果形 10 分：扁圓型，果形一致，由評審自行評分
			果色 10 分：深暗綠色，果色一致，由評審自行評分
			外表表現 10 分：果形完整、無機械傷害及病蟲危害度，蒂頭無腐爛，由評審自行評分 (各評審現場檢測之總平均為該項分數)
果肉性狀	目測及實測	15	果肉顏色 7 分：橘黃或金黃色，色澤一致，由評審自行評分
			果肉厚度 8 分：2.2-2.5 公分，果肉厚度均一，由評審自行評分 (各評審現場檢測之總平均為該項分數)
質地風味	蒸熟後 口感實測	30	每一任取果實中部果肉 100 公克三片以鋁箔紙包覆經 22 分鐘蒸熟後檢定
			果肉質地 15 分：口感鬆軟、果肉好入口，由評審自行評分 (各評審現場檢測之總平均為該項分數)
			果肉風味 15 分：無異味、具香氣及甜度，由評審自行評分 (各評審現場檢測之總平均為該項分數)
果實重量與整齊度	磅秤電腦	25	重量 20 分：『大果組』1500-1800 公克得 20 分，『小果組』400-700 公克得 20 分， 每增減 100 公克扣 2 分(大果組測 7 粒，小果組測 10 粒)
			整齊度 5 分(以測 5 單粒之 CV 值判定)： CV 3 以下(5 分)，CV 3.1~6.0(4 分)， CV 6.1~9.0(3 分)，CV 9.1~12.0(2 分)， CV 12.1~15.0(1 分)，CV 15.1 以上 0 分。
合計	100		
安全度	外加	+0-5	提供“有機農業標章” + 5 提供“友善耕作標章” + 4 提供“產銷履歷標章” + 3 提供“QR code” + 1