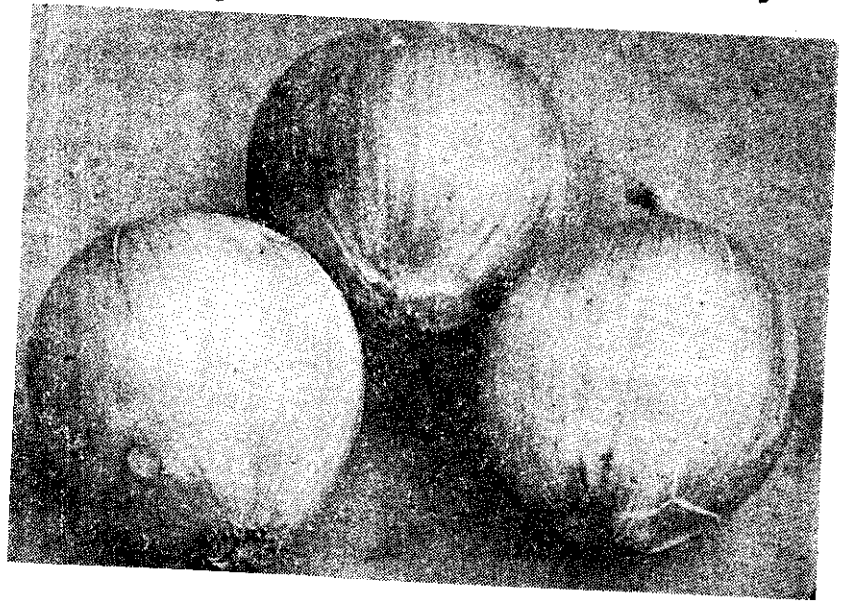


：進改樣怎

外銷洋蔥的採收處理？



(鍾葵攝)

上的參考。 收穫以前的處理

本省過去出口的洋蔥，雖然多屬丙級，但是仍舊要相當乾燥。將來如果提高到甲級乙級，當然要更乾燥。要乾燥，如果靠在田間曝曬，因受天氣影響，原來水份含得太多的話，就比較困難。所以最好的辦法，是在收穫以前二星期左右，蔥田內停止澆水。這樣，蔥球在拔起以前，含的水份較少，乾燥就比較容易。另外，蔥田內如果乾燥，對於收穫上其他的各項操作，亦比較方便。所以，收穫前停止澆水，是一舉數得的事。

乾燥切葉 勿傷蔥球

本省各地洋蔥乾燥方法，一般多是先將蔥株連根拔起，任意放在畦上曝曬，然後切根切葉。這些工作，大部份是童工女工所做。童工們或許因為了解不夠，有時切的部位不當，有時亦切傷蔥球，影響品質。另外，在剪切以後，有的馬上運走，不再曝曬。這樣，剛切的地方，當然不夠乾燥，容易腐爛。這些多是缺點，應該謀求改進：

(1) 關於乾燥方面，應該在拔蔥時，把蔥株整齊排列，同時把後排的蔥葉，蓋在前排的蔥球上面，這面的乾燥，可免日燒損傷。

(2) 關於切根切葉方面，除應小心切在適當部位，以及不傷蔥球外，並且要再晒一下，等到切口已經相當乾燥的時候，才能搬運。

選別分級·遵照標準

蔥農對於洋蔥選別分級，有的在切根切葉時就

應用「香蘭醇素劑」

促進堆肥腐熟提高作物品質產量

近年來，日本應用「香蘭醇素劑」製造速成堆肥，並顯著提高栽培作物的產量和品質。為明瞭該醇素劑在臺灣的實用性，臺灣農產企業公司會分別委託新竹區和高雄區農業改良場進行比較試驗，所得結果如下：

(1) 應用「香蘭醇素劑」製造堆肥，腐熟時間只需二十八至三十日，而對照區則需七十五至一百一十日。

(2) 稻草堆積濕潤一週後添加「香蘭醇素劑」，比在堆積時立即添加者，較具縮短腐熟時間的效果。

(3) 農家自製堆肥，每一千公斤稻草添加一公斤又四百四十公克「香蘭醇素劑」最為適宜。

(4) 添加「香蘭醇素劑」製成的堆肥，已無惡臭，甚至帶些香味。

(5) 添加「香蘭醇素劑」製成的堆肥，用來栽培「高農八號」和「福壽一〇〇號」番茄，在產量上雖無顯著效果，但在品質及含糖量方面，均較對照區優異，生長勢亦較強。

(6) 栽培香瓜和甘藍時，品質無顯著差異，但產量稍高。

(7) 香瓜可提早五天收穫，產品甜味增加，外觀也較好。甘藍可提早七天收穫，產品大小均勻。(美)