

# 論討題專年豐

## 菜蔬銷外作裡季冬



### 本省冬季休閑水田 適合栽培外銷蔬菜

#### 分析國際市場 處處都有困難

#### 問題容易解決 前途非常樂觀

——台灣省農會總幹事 劉金鈞

本省水田面積約有五十三萬公頃，二期水稻收穫後至翌年一期水稻插秧之前，約有四個月的空閒時間。冬季氣候冷涼，農村勞力又比較充足，很適合蔬菜栽培，並拓展外銷。

茲將冬季裏作蔬菜的主要外銷市場加以分析，並提出努力改進和謀求發展的方法，以供各界的參考。

#### (一) 日本市場

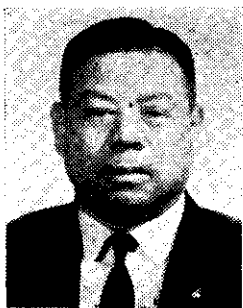
本省新鮮蔬菜外銷，以日本市場佔第一位，種類以洋蔥為主，每年出口約六十至七十萬箱，外匯收入一百餘萬美元。

其實日本自己也生產洋蔥，栽培面積約為三萬公頃，產品除自給外，尚有餘量外銷。台灣洋蔥輸日，是趁着二月中旬至四月上旬之間，北海道和關西的冷藏洋蔥品質較差，靜岡地區的早蔥又未上市，青黃不接期間插足，所以受日本氣候和庫存最多寡影響很大。自一九六五年，日本政府撥款補助實施洋蔥指定產地生產安定基金制度，並組織產銷協議會以來，日本洋蔥種植面積逐年增加，越年洋蔥的庫存也顯著增加，對台灣洋蔥輸日頗為不利。今後台灣洋蔥要確保日本市場，除了在生產方面降低生產成本，葱農充分合作推行計劃產銷工作之外，在尚未積存充足的安定基金之前，如遇價格低落時，政府似應撥款墊貼，促成台灣洋蔥在任何年期都有一定數量輸日，以免在日本越年庫存洋蔥和早蔥兩面夾攻之下，被擠出日本市場。

輸日新鮮蔬菜，除了洋蔥之外，尚有豌豆和鮮蒜頭等。豌豆受日本南部生產地影響很大；如果日本南部地區遇冷害以致減產時，台灣豌豆就暢銷；如果氣候順調時，台灣豌豆便很難賣出。輸日豌豆應注重鮮度，並選裝幼嫩豆莢（豆仁未形成者）。至於鮮蒜頭的輸日期間，是自十二月起至翌年三月，日本新蒜頭尚未大量上市之時。過去輸日的蒜頭，顏色不白，瓣數過多，為主要缺點。現在鳳山園藝試驗所已育成大白白色蒜頭品種「鳳山一號」和「鳳山二號」，今後可用該二品種拓展市場。

日本冬季酷冷，須賴保溫設施始能栽培蔬菜，所以生產不多，成本又高。在求過於供的情況下，價格自然騰升。這現象恰與本省相反，正是理想的外銷市場。可是日本政府保障該國生產者利益的原則下，以有礙該國「植物檢疫法」為藉口，阻止本省多種蔬菜輸日，不啻減少我國外匯收入，又增加該國消費者的負擔，真是遺憾。

番茄、胡瓜、甜椒和茄子等果菜類，在本省冬季市場的批發價格每公升約為一元至二元，但在日本市場，折合臺幣約為十至十八元，差距之大，使人難以置信。又以生產量來說，本省冬季可利用稻田裏作大量栽培，生產毫無問題，但在日本則不然，例如十二月至翌年三月四個月合計市場進貨量，只等於四月或九月一個月份的進貨量。



劉金鈞先生

日本固然是理想的外銷市場，但要促成解禁，須賴政府全力加速研究或推動，並透過外交途徑交涉。

### (二) 香港市場

省產蔬菜外銷香港，每年約三萬餘噸，外匯收入約一百餘萬美元，佔第二位。就地理環境來說，台港隔海為鄰，海運只需四小時就可抵達，很適合新鮮蔬菜外銷，所以外銷種類以新鮮蔬菜為主，鹹菜為次。

銷港新鮮蔬菜，以番茄、鮮薑、馬鈴薯、甘藍

和胡蘿蔔等為大宗，每天都有定期輪船由高雄開往香港，可惜船艙設備欠佳，雜貨混裝影響鮮度，而且運費又高，非常不利。

香港的菜價最不稳定，除了匪區不時以傾銷打擊外，我業者不能協調也是原因之一。香港雖不是很大的市場，但是台灣蔬菜輸往香港，可使共匪無法控制香港蔬菜市場，除了爭取外匯收入以外，另有重大意義。

### (三) 星加坡市場

星加坡是我蔬菜貿易市場的第三位，本省蔬菜銷星，年間數量約一萬五千噸，外匯收入約一百餘

萬美元，大宗的有甘藍、包心白菜、花椰菜、番茄和馬鈴薯等。但每年冬季蔬菜盛出時期，我業者競相出口，影響市場，使進口者視為畏途，今後似應作有計劃的供應。

另外最為困擾的，是航運配合未達理想，影響鮮度的問題。

星加坡市場值得注意的蔬菜是洋葱。星加坡本身不產洋葱，所需洋葱均賴國外進口，來源有印度、澳洲、土耳其、日本和大陸陞區等，年間進口數量約為五萬噸，但歡迎紅皮小碎洋葱。為了拓展該市場，我們對於品種和栽培法等均須從速研究。

台灣蔬菜外銷，除了上述三大市場外，韓國也是值得重視的一個國家。韓國冬季冰天雪地，蔬菜頗為缺乏，該國近年來經濟發展迅速，蔬菜需要日益增加，冬季蔬菜的供應，以本省條件最為優越。以前中韓經濟會議曾經談到台灣蔬菜供應韓國的問題，今後有賴政府繼續洽商促成。

再者，今後台灣蔬菜除鮮菜外銷以外，應鼓勵在鹽漬、冷凍或脫水等加工方面另謀發展。

適合水田冬季裡作外銷香港星馬的「路叶金」甜椒

## 台中地區

# 冬季栽培外銷豌豆注意事項

——台中區農業改良場園藝股長 丁傑傑——

目前本省栽培的豌豆，有莢豌豆和加工豌豆兩種。莢豌豆是採收嫩莢供鮮蔬或冷凍外銷；加工豌豆是利用嫩豆仁加工製罐。

豌豆性喜冷涼乾燥氣候，台中地區秋冬季氣候冷涼，晴天多，雨量少，正是栽培豌豆的好季節，尤以年來冷涼莢豌豆可以外銷香港、日本和美國，栽培者日漸增多。不過一般農友栽培豌豆多少存有放任式的觀念，所以單位面積產量還沒達到理想。下面提出數點，

以供栽培者參考，並預祝今年有更好的收成：

(1) 前作水稻應選早熟品種，例如「台中一八〇號」和「台中一八六號」，以免影響翌年第一期水稻插秧。

(2) 豌豆採收盛期在二、三月，大面積栽培時應注意排水溝設置，以免在春季雨期提早來臨時因田間積水過多而使根部腐爛，影響產量。

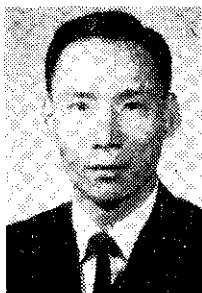
(3) 糊仔栽培豌豆，應該在水稻收割後立即施肥培土。每十公畝最少應施堆肥一千五百公斤，硫酸銨二十公斤，過磷酸鈣五十公斤，氯化鉀三十公斤。

(4) 豌豆耐鹼性強，耐酸性弱，所以應避免連作。土壤酸鹼度以六至六·四為最好。如必須連作時，應多施鹼性肥料，如草木灰或石灰等，以中和土壤酸性。

(5) 豌豆生長初期應嚴防銹病發生；每隔七至十天用「大生M二二」四百倍加展著劑噴射防治。後期應防白粉病發生；發病初期可用「可利生」一千倍液噴射防治。

(6) 外銷冷涼莢豌豆，規定莢長應在二至三英寸之間，不宜過長，也不宜過短。莢面應平澀不可彎曲。莢色應具充分翠綠色方算合格。所以在採收時應特別注意適期採收，以免降低商品價值。

丁傑傑先生



(邵宗雄)