

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，海運只需四十小時就可抵達，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、鮮蘆、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，但歡迎紅皮小球洋葱。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。

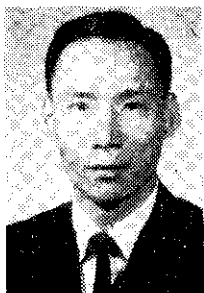
(3) 糊仔栽培豌豆，應該在水稻收割後立即施肥培土。每十公畝最少應施堆肥一千五百公斤，硫酸銨二十公斤，過磷酸鈣五十公斤，氯化鉀三十公斤。

(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)