

豐年專題討論

# 怎樣調節蔬菜供需平衡？



## 調節蔬菜市場供需平衡

### 不能完全依賴運銷系統

#### 政府、農民和消費者都應該儘一點努力

農復會農民輔導組技正 陳新友

台灣因受氣候和耕作制度等條件的限制，夏季蔬菜產量少，市場價格常呈不穩定的變動，尤其是今年，因為「艾爾西」和「美勞西」颱風相繼來襲，台灣全島受到嚴重災害，所有田間蔬菜都被摧殘，供應一時斷絕，蔬菜市價暴漲，更使大家注意到解決夏季蔬菜供應的問題。

#### 蔬菜是基本食物

蔬菜是國人基本食物的一種，不論價格高低，總是要消費的。雖然在價格低廉時有增加消費，價格太高時有減少消費的趨勢，但是增減的幅度並不太大。換句話說，蔬菜的消費量是相當安定的，市場價格的暴跌或暴漲，與其說是因為消費量的減少或增加，不如說是由於市場供應量的增加或減少。

這裏所講的市場供應量，並不即等於生產量，而是農家剩餘可運銷量。加減運銷系統調節量所得的數字。農家生產蔬菜，但農家本身也需要消費蔬菜，所以從農家生產量減去農家消費和加工貯存量才得剩餘可運銷量。這個數字再加減運銷系統調節量，才是市場供應量。

由此可知，要想解決蔬菜供應，可從農家生產、農家消費（包括加工貯存）和運銷系統三方面着手。然而

此，解決蔬菜供應最基本的方法，還是在於農家生產的調節。下面再把利用運銷系統解決蔬菜供應時的各種困難逐項分析，以供各位的參考。

#### 市場不能直接調節

一般說來，在農產運銷過程中，市場的功用在於促進農產品的集散和交易，形成合理的價格，並傳達正確的情報。由於價格和情報是指導生產計劃和決定資源分配的基本要素，所以市場的有限響應，可以促使商品流向價格較高的地區，在短期內收到市場供應量的空間調節效果。但是在時間上，除了間接地透過生產調節的刺激外，並不能發揮直接

新鮮蔬菜一方面容易腐爛，他方面是總消費量大，所以運銷系統可以以直接調節的數量畢竟非常有限，而農家生活所必需，所能調節的範圍也很小，因



（那桂玉）菜花青

調節的作用。

市場本身並沒有儲藏調節的功能，也不負這種使命。日本果菜批發市場、青果物（新鮮果菜）批發公司依法必須使全部到貨量上市。就是明知到貨量過多，價格可能大跌，批發公司也不能將其一部分儲藏起來，以供次日出售。這是因為市場直接調節時容易發生糾紛和弊端，而由有關機構禁止的。在目前的台灣，市場缺乏冷藏設備，市場本身是無法作直接性調節的。在這種情形之下，調節的工作自然只有依賴市場以外的運銷機構來實施了。

### 長期儲藏增加成本

運銷系統藉儲藏調節蔬菜供應，通常採用兩種方式：一是長期性儲藏，二是短期性儲藏。

所謂長期性儲藏，是在冬季蔬菜生產量豐富，價格低廉時，將蔬菜大量貯存起來，等到夏季，蔬菜生產量不足，價格高漲時供應市場。如果應用冷藏方法作蔬菜的長期性調節，有二個主要困難：第一是技術性的，就是能够作長期儲藏的蔬菜只有洋葱、馬鈴薯和胡蘿蔔等，種類不多，而且都不是夏季非常缺乏的葉菜類；第二是經濟性的，就是冷藏成本非常之高。

根據農復會協助農林廳在民國五十三年所作的調查所得，經過六個月冷藏後，洋葱和胡蘿蔔的失重腐爛損失高達百分之六〇。這也就是說，僅僅為了補償腐爛等損耗，市場價格非漲到二·五倍不能收回成本。又同一期間的冷藏費用，洋葱是一·〇五元，胡蘿蔔是〇·七五元。民國五十二年三至四月份的洋葱和胡蘿蔔，台北市批發價格平均為每公斤一元左右，因此僅為支付冷藏費用，這兩種蔬菜就非漲到原來成本的二倍左右不可。此外再加上木箱等包裝費用、進倉出倉和搬運費用、利息以及風險負擔等，則在冷藏六個月後，價格非漲到原來的五至六倍以上不可。

換句話說，作長期性儲藏調節之後，消費者可能仍無法吃到像冬季那樣便宜的蔬菜。

採用冷凍方式，可以貯存的蔬菜種類可以增加很多，但是由於冷凍加工和冷凍儲藏的成本也很高

，所以價格自不能太便宜。

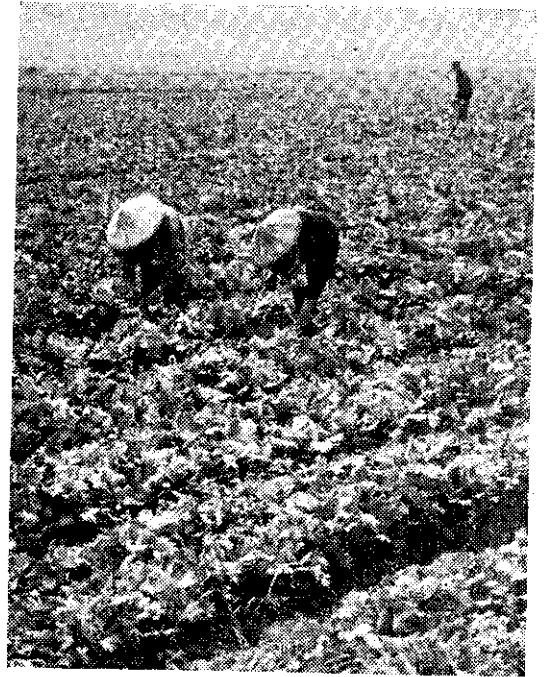
### 短期儲藏也有困難

應用冷藏方法作蔬菜的短期性儲藏調節，就是在颱風來襲前大量貯存蔬菜，颱風後市價高漲時供應市場，也會有技術上和經濟上的困難。例如第一，夏季原來就缺乏新鮮蔬菜，在颱風之前是否有大量蔬菜可供儲藏，是一個疑問。第二是無法確實知道颱風什麼時候會來襲，來襲後災害的程度有多大？如果大量儲藏之後颱風不來，或者延期數天到達，或雖然來了但為害不大，則所耗成本便形成一項很大的損失，因此就牽涉到誰來做和誰來負擔風險的問題。第三是冷藏庫建設需要大量的資本，如果僅用於夏季，則投資效率太低。

### 大家合力解決問題

就上述情形看來，要想解決台灣蔬菜供應問題，應自下列各項多方面同時着手：

(1) 生產地區的分散：颱風災害往往是局部



(即桂王) 培栽莖萬球結

性的，如果產地分散，至少有一部分產地可以避免受害或受害較輕，比較容易維持或恢復生產供應。

(2) 提倡蔬菜加工和加工蔬菜的消費：簡易的蔬菜加工，例如日光乾燥和醃漬等，在農村裏已有很多人在做，但通常只為自己消費做一點而已。將來如有消費市場，普遍化或企業化的可能性是很大的。

(3) 發展冷凍和冷藏貯藏：冷凍冷藏的困難雖然很多，但長期性和短期性的配合，當可收到相當的效果。

(4) 消費者自己利用電冰箱儲藏：這也許是最重要，但一向被人忽略了。消費者在颱風來臨前儘量多買蔬菜，放在電冰箱裏儲藏。據非正式估計，台北市約有三分之一的家庭，也就是十萬戶有電冰箱，假如每戶儲藏二十公斤，總共可儲藏二千公噸蔬菜，總數非常可觀。這種作法，雖然難免會遇到如商業性短期儲藏所遭遇的困難，同時如像「艾爾西」颱風來襲時一樣停電的話，根本不能收效，但在一般情形下，因為風險分散了，可能比商業性的短期儲藏更具實際意義。總之，為了解決台灣蔬菜的供應，政府、農民和消費者都應該儘一點努力，完全依賴運銷系統來作市場供應的調節，是不切實際的。

### 你一年吃多少蔬菜？

根據台灣省政府農林廳的統計，民國五十七年全省蔬菜消費量為九十四萬二千公噸，如以全省人口平均，該年每人所消費的蔬菜，約在五十五到六十公斤之間。(淳)