

草莓外銷的展望

——新竹青果運銷合作社黃阿華——

。本年期除了加強研究改善上列各項工作之外，並將試辦生果空運外銷。又大粒草莓以生果高價出售後，以小粒草莓製造果醬，也是減低成本的方法之一。但是，目前在本省具備經濟栽培價值的品種，適合生食的不適合加工，適合冷凍的不適合製造果醬，將來應由國外引進或自行育成可以兼做生食、冷凍和製造果醬的品種；這樣對於減低成本一定會有幫助的。

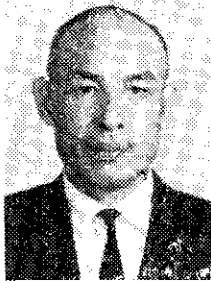
黃秋葵生長至本葉七至八葉時即開始開花，以後每節都有花朵着生。果實生長很快，在熟天花謝後三天即應陸續採收。加工用的在開花後七至十日，嫩莢長度約四至六公分時採收

至一百五十公分。莢呈不規則綠色。蒴果柔軟光滑，先端細長尖銳。幼果初呈乳白色，以後逐漸變綠。
Perkins mammoth Long Pod：株高約九十至一百二十公分。蒴果深綠色，稜角很淺，先端尖銳，長約十七至二十公分。

採收加工要及時

最為適宜。超過了這個時間，蒴果就木質化而不適食用，所以應每隔一日採收一次。
在本省南部，可越冬繼續採收。但較冷涼地區只能採收到晚秋降霜前為止。
每十公畝地產量約二千八百至三千五百公斤。採收的嫩莢需經分級、包裝，並應於四小時內送加工廠加工。如果需要貯藏，應貯藏在溫度攝氏十度和濕度八五至九〇%的地方。
過熟的蒴果，可採貯種子油油，以供食用。此外，又可烘成麵粉，作為咖啡代用品，色濃味香，深為人們所喜愛。

草莓含有豐富的維他命，既可生食，又可以冷凍，製造罐頭、果汁或果醬等，歐美和日本等消費量很多，但是他們因受栽培適地的限制，不能擴展栽培面積，產品供不應求，須要由國外大量進口。
為發展本省草莓栽培事業，進而外銷爭取外匯，新竹青果運銷合作社從民國五十三年起，在農林廳、農復會和台北與新竹區農業改良場等單位的協助下從事草莓試作和加工試驗，但到現在仍然不能打開外銷市場，主要原因本省草莓的單位面積產量和生產成本都和外國相同，出口時再加上運費，價格就高出歐美、日等自己生產的產品。今後要想打開外銷市場，仍以提高單位面積產量，減低生產成本，為首要的工作。



黃阿華先生

石原農藥

原裝進口
普遍供應

防止落花落果請用

● 柑桔多旺 シトルトーン

防止落花落果，果實粒粒增大
保證改進品質並且增收三成以上。

作物	稀釋倍數	使用時期	使用方法
柑桔	4500倍至 9000倍	即結果初期	每棵噴霧七公升 藥液於樹木全面
文旦			
檸檬	溫度低濃度高 溫度高濃度低		
梨	7000倍至 10000倍	開花後五至七週	
芒果			
荔枝	20000倍 至25000倍	開花期及 結果初期 各噴一次	
葡萄			

植物保護技術審議會推廣

● 蕃茄多旺 トマトトーン

防止落果，增大果實，改進品質
增加收成47%。

● 根多旺 ルートーン

各種作物、插木、插苗及種子之發根、養根、強根。

● 2,4-D 除草劑 ソーダ塩

省時、省工、省錢、防止水稻倒伏
增收20%。

(說明書備索) (登記農藥)

總代理：大豐農藥股份有限公司

台北市襄陽路13號3樓 電話：337858·334703·337831

現貨供應處：台灣吉本農化企業社

台中市柳川西路152號