



尼羅魚開捕情形

海濱鹽分地新動態：

學甲鎮尼羅魚熱潮

阿明

一向以生產大蒜、朱葱和洋葱出名的台南縣學甲鎮，最近正掀起一股養魚的熱潮。全鎮四千五百公頃土地，已有一千公頃開闢為魚塢，新魚種尼羅魚（學名 *Tilapia nilotica*）繁殖成功，使得這一風氣更加盛行，預測將有五百公頃的土地，繼續開闢為魚塢。

學 甲鎮的養魚熱潮，開始於四、五年前。學甲鎮位於本省西南部海邊，耕地鹽分含量很高，水稻收成很差。栽培大蒜、朱葱或洋葱等，收成雖然不壞，可是由於這些作物主要供應外銷，售價受國際市場變動的影響，栽培利益很不穩定。又由於土地鹽分含量高，也無法種植果樹。在作物栽培

多方面受限制的情況下，當地的農民就動起了養魚的念頭。另一方面，台南市附近的一些專業養魚者，也紛紛到學甲鎮來，購地開闢魚塢養魚。

當

然，由台南市前來的專業養魚者，養魚技術和經營方法都是比較進步的。他們也就把學甲鎮的養魚事業，逐漸帶上了現代化的途徑。

學甲鎮當地農民養魚，四、五年來都以放養草魚、鱧魚、烏仔魚和吳郭魚（南洋魷仔）等為主，而且由於經驗不足，多不充份投給飼料，只任其自然生長，年底一次放乾池水捕獲，因此收量不豐，收益比種植作物高不了許多。

相

反的，由台南市前來的專業養魚者，一方面引來新魚種，一方面又能以經濟觀點從事繁殖，因而收量增加，利潤也大為提高。

在這些外來養魚者之中，陳聯亭先生是經營時間較久，也是經營成績較好的一位。陳先生是在五年前前來學甲鎮開池養魚的，目前計有三十甲魚池，位於三個不同地方。四年前，陳先生的大哥，也就是發明目前在鹽田普遍使用的小型風車抽水機獲得專利的陳登發先生，引進尼羅魚新魚種，更使養魚收益改觀。

尼

羅魚是吳郭魚的一種，可是外型與海產的烏郭仔極為相似，比吳郭魚生長快速，肉質較好，售價也較高。據陳聯亭先生的經驗，這種魚苗

瓶栽木耳

杜自強

瓶栽木耳所用的鋸屑，以雜木者為主，針葉樹如桉木、松木或杉木的鋸屑不可使用。裝瓶之後，必須加棉栓。然後如一般菌種製造過程，需要加壓殺菌。

普通大規模栽培的塑膠蓬，是以人能進入蓬中工作為原則。

即中央七尺高，兩邊五尺半高，寬十四尺，長度視需要而定。

白木耳

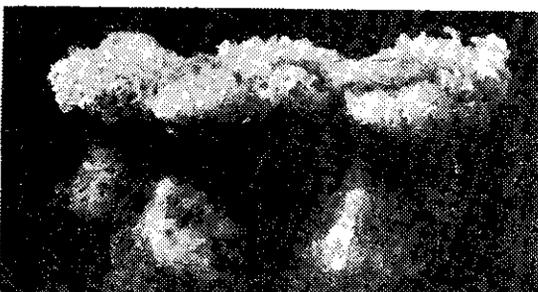
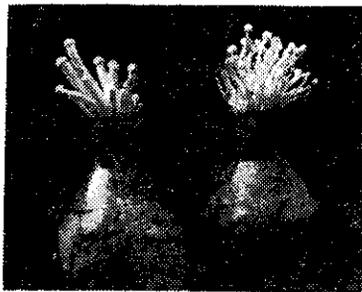
小規模的經營，可利用四尺寬的土地，用竹子作成弧形或弓型的架子，上蓋塑膠布即可。

供水可以直授噴射。為保持水分並防止水分蒸發，最好在瓶口打開後橫放。

普通一瓶能發三次木耳，一次平均可產四兩。若在PE塑膠布舍內，雖仍產三次，但每次產量高達六兩左右。

金針菇

瓶栽木耳組織柔軟，香味較好，同時可用同樣方法生產白木耳或金針菇等（上圖）。



經飼養一年，可重達一合斤左右。飼養二年半，可達四合斤。去年他把收成的成魚送到台北、台中和台南等地批發，每合斤賣到十八元，而吳郭魚是每合斤六元，相差三倍。

單

位面積飼養尼羅魚的收益是：每公頃每年出售成魚的收入十萬元，扣除每公頃約四萬元的飼料費，和約三萬元的工資與雜費等，仍有三萬元純利。但是陳聯亭先生特別強調說，飼養期間要盡量多餵飼料，決不可節省，並且要不時的間捕出售。只要這樣作法，每公頃純利三萬元的目標，是不難達成的。農友們小規模飼養，利用自己人工管理，還可賺得自己的工資。

至於設置一公頃魚塢的成本，目前學甲鎮適合開闢魚塢的土地，每公頃約八萬元，挖土工資每公頃約四萬元，合計是十二萬元左右。

由於飼養有利，陳聯亭先生的三十公頃魚塢，



陳聯亭先生和他飼養一年的尼羅魚。

近

年來，為提高農家的收益，有關機關正積極輔導農民栽培新作物，飼養禽畜或魚貝類。

台南縣學甲鎮大規模養魚，是提高農家收益的有效方法之一。目前鎮內一千公頃魚塢，使學甲鎮成為全省淡水魚塢面積最廣的一個地方。學甲鎮公所對此頗表欣慰，但是對於這一新興農村事業，還感缺

現在已全部放養尼羅魚，其他農民的魚塢也開始混養該魚種。只要魚苗供應充裕，尼羅魚勢必成為學甲

乏有關機關進一步的技術指導。鎮公所負責人員熱切地期望著，政府能在學甲鎮設立水產試驗所的淡水魚分所，以利在該鎮獎勵養魚事業，並把這項事業推廣到其他的鄉鎮，普遍造福農民。

菜豆落花落莢原因

王進生

菜豆落花落莢的原因：(1)發生炭疽病或銹病，致使植株落葉，影響同化作用。(2)發生紅蜘蛛等虫害，影響植株發育。(3)土壤過濕(排水不良)，以致根瘤菌形成差，植株營養受影響。(4)土壤或氣候過於乾燥，空中相對濕度低於七五%，尤以下午空中濕度不足時，影響授粉。注意以上各項，當可減輕菜豆落花落莢。目前尚無防止落花落莢的農藥。(屏東縣佳冬鄉豐隆村余水龍農友詢問菜豆問題，請參考。)

蔬菜價格的季節變動

邱湧忠

蔬菜是短期性作物，一般生長期短，栽種後僅約一個月即可收成。惟蔬菜因耐熱性小，所以雖本省地理、氣候條件適宜蔬菜生長，仍不免因四季氣候變化，而有旺產和淡產的不同。加以農民為高度利用耕地，大都以蔬菜生產配合其他主要作物，因此，蔬菜生產季節性變動更為顯著。

農產品供給具有大量性與易腐性，而以蔬菜為顯著。蔬菜一經產出後，除非有健全冷藏冷凍設備，否則即成為固定的供給，其供給彈性幾乎為零。蔬菜收穫量的多寡，為決定蔬菜價格漲跌的主要因素。在需要方面，蔬菜為主要的佐餐食料，各階層均不可一日或缺，需要彈性既相當小，且又無適當其他代替品，所以菜價的暴

漲暴跌，影響民生很大。

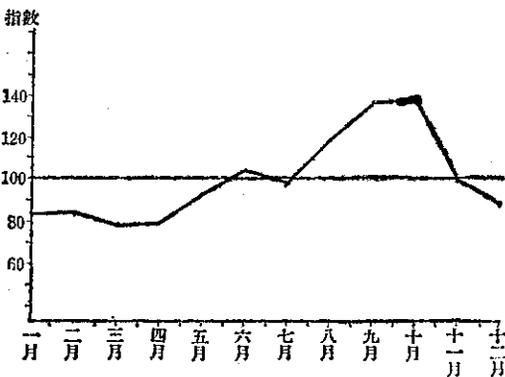
由於蔬菜供需彈性相當小，以及生產受季節變化等因素的影響，價格就有明顯的季節變動。根據台北市蔬菜零售價格民國四十四年至五十八年別資料計算價格季節指數，一年中蔬菜零售價格季節指數，以每年十月的一三七·三四為最高，三月的七八·四二為最低(下圖)，高低變動幅度達七五·一一%。由該項資料觀察，每年十一月至翌年四月為價格落時期，五月至十月為價格漲時期。

分析導致蔬菜價格季節變動的主要原因，除上述因蔬菜供給條件與蔬菜本身特性外，本期蔬菜生產量深受前期蔬菜價格的影響，而本期蔬菜生產量又影響本期蔬菜價格，以致各年

間蔬菜價格有不同幅度的波動。每年十一月以後，農民利用冬季休閒農田生產的蔬菜紛紛上市，供量一時增加，市場需要量固定，菜價就告跌落。及至三、四月間，農民需整田種植水稻時，田間蔬菜已多數收成，供應市場數量減少，價格就開始上升。至五月以後，氣溫漸高，而且又到颱風豪雨季節，蔬菜生產更不穩定，在需要固定的情形下，蔬菜價格上漲不已。

蔬菜供需彈性相當小，在蔬菜價格季節性漲落中，生產者和消費者雙方都蒙不利。對生產者來說，維持一穩定價格，為最迫切的要求。如此始能保持生產者生產的興趣，消費者也能享受合理的蔬菜價格，而維持穩定蔬菜價格所應採取的措施，就長期言，首應改善目前蔬菜運銷制度，消除蔬菜運銷商不合理的中間利益，同時確實掌握蔬菜價格變動的趨勢，機先調節供應量。尤其應於夏秋之間，設

台北市蔬菜價格變動趨勢 (民國四十四年至五十八年統計)



法增加蔬菜生產量，並建立冷藏冷凍庫，使蔬菜供給彈性獲適度的調節。