改革毛豬運銷的有效途徑

忠

台灣毛豬的運銷，在傳統上有兩個主要特色。第一、毛豬交易以活豬爲主；第二、消費者購買豬肉，習慣於鮮肉。

由於這兩個主要特色，本省毛豬運銷似乎始終存著許多問題。對這些問題，直接或間接有關係的人，不只是養豬農民，甚至政府主管機關或學術機構，都認爲必須設法解決。

就活豬交易來說，目前毛豬交易雖都透過家畜市場，以拍賣或議價方式進行，並要求買賣雙方使交易公平合理。但買賣雙方都爲本身的利益打算，生產者希望多賣些價，屠宰商希望少出點錢，雙方本已有距離。不論是拍賣或議價方式，過去一直都缺少一個可爲買賣雙方接受的交易準繩。因此，爭執往往不可避免，而生產者在爭執中，往往是無法獲得利益的。因爲以活豬運到消費地，就如同「棺材扛上山」，無論如何，非得賣出不可。

過去家畜市場，毛豬交易常因屠宰商只憑目測與經驗，對毛豬扣重、退碼有不合理的情形。比如台北市家畜市場，五十九年十一月平均每頭扣重三•二六公斤，每百公斤退碼一六•六一元；六十年元月每頭扣重達二•一一公斤，加碼爲二•七一元。而同期間基隆市家畜市場，平均每頭扣重三•六三公斤，每百公斤退碼達二六•四三元。

除去其他因素，導致這種問題的主要原因，是以活豬交易所致。

又以消費者習慣購買鮮肉來說，本省一般消費者一向就偏好購買當日宰殺的豬肉，認爲冷藏或冷凍的豬肉都不新鮮。因此在肉攤上，早市豬肉賣一個價，晚市又賣一個價，消費者無形中所受的損失，不知有多少。



農家養豬（張瑞御）

假如碰上毛豬淡產時期，豬源一時發生問題，豬肉價格總不免要發生波動，吃虧的還是消費者，而生產者也不見得眞正能得到利益。

再就食肉衞生來說，像台灣這種亞熱帶氣候，夏天尤其燠熱，傳統的肉攤切割賣肉方式，如何能保證肉質的「新鮮衞生」，實在令人懷疑。

早在民國五十六年，已有人高聲急呼，爲改善毛豬交易方式，使交易公平合理，必須將目前的毛豬交易方式，改變爲屠體拍賣制度。

後來經過有關方面大力的推動，去年並經政府列爲改革農產品運銷的重要措施之一。第一年將於本年五月中，在高雄市家畜市場首先實施，再逐年擴及其他家畜市場。實施以後，目前毛豬交易的各種缺點，可望獲致改善。

至於改變豬肉零售販賣方式，因消費者根深蒂固的傳統食肉習慣，恐難於短期內見效。

五十九年十月間，國軍退除役官兵輔導委員會在政府推動下，首先在台北市開辦冷藏示範肉店。雖然經營以來成績並不如理想，然而這是一個創舉，意義深遠，代表本省毛豬運銷制度進一步的現代化。高雄市也決定於本年五月開始實施毛豬屠體拍賣制度時，同時開辦四百個豬肉零售示範肉攤。如此，一方面可提高本省食肉衞生條件，又可使豬肉價格維持在合理的水準，對消費者是有利的。

養豬爲本省農村主要副業，要使養豬事業蓬勃發展，除在養豬技術方面繼續研究改進外，尤應改革當前毛豬運銷制度。實施毛豬屠體拍賣制度，改善豬肉零售販賣方式，爲改革毛豬運銷制度的有效途徑之一，應當全力推動。

茭白筍發生黑心的原因

茭白筍發生黑心的原因，是由黑粉菌所致。黑粉菌成熟，形成胞子（厚膜胞子）時，茭白筍內即發生黑點。所以，茭白筍應在黑粉菌未成熟前採收。若常常發生黑心時，可用下列方法防治：

（1）青殼種是早生種，黑粉菌成熟較快，應早期採收。白殼和赤殼種是晚生種，黑粉菌成熟較慢，可稍遲採收。

（2）缺肥或在茭白筍嫩芽膨大期缺少水分，都會促使黑粉菌胞子早期形成，所以多施有機肥和氮肥，注意灌水深度，尤以嫩芽膨大期保持十五公分水深，可減少黑心發生的機會。

「公株」是退化變劣的植株，對黑粉菌的抵抗力雖強，但嫩莖不能膨大，易於早期抽穗開花，所以應該淘汰。

一叢採收筍數在二〇支左右，分蘗旺盛，葉片較寬較長，葉數多，以及植株上無花穗者，爲優良植株。

王進生

青殼種早生，所以可以提早收穫，但因容易發生黑心，因此須注意選擇優良植株作爲繁殖之用，並應多施有機肥和氮肥，促進生育，同時注意灌溉水深度。