



十石大豆

食油價格 為什麼波動？

●忠●

通常將黃豆油、花生油、豬油、菜子油、紅花子油、棉子油、食用牛油、玉米油以及魚油等，統稱為食油，其中包括植物油及動物油。近年來，因為保健的理由，食用動物油的消費量逐漸減少，植物油的消費正日見增加。

本省食用植物油以黃豆油和花生油為主，但因省產花生有限，且國外原料黃豆價格較低，黃豆油用途又較廣，因此，省內花生油的價格，受黃豆油漲跌的影響最大。換句話說，黃豆油價格漲跌，足以反映一般食油價格的動向。



黃豆油是以黃豆為原料，利用溶劑提煉法或油壓法提煉而成的。由於製造方法、所含化學成分與特性等的差異，各國對於黃豆油給予的品質鑑定標準不盡相同。黃豆油雖有黃豆原油、精製黃豆油、黃豆沙拉油、一般黃豆油、二級黃豆油、黃豆白絞油等不同的稱呼，但最主要區分的標準，在於色澤和游離脂肪酸含量的多少。

過去一般人常稱黃豆油為白絞油，就是以溶劑提煉法製煉的黃豆油。目前本省查考黃豆油價格，常以一級黃豆油和二級黃豆油作為指標，所謂白絞油似乎是指一級黃豆油或精製黃豆油，二級黃豆油似為黃豆原油。

依據過去的資料統計分析，本省黃豆油價格每年在十二月至翌年五月間都會上漲，而在六至十一月間跌落。這種季節性的價格波動，主要是由氣候的變化和消費的增減引起的。每年六月至十一月間，正是本省最炎熱的季節，人們對食油的需要漸減，食油價格下跌。

十二月以後至翌年五月間，天氣較涼，人們胃口好，食油的需要就增加，食油價格隨之上漲。一年之中，以五月的價格指數一〇二·三六為最高，七月的九六·二五為最低，高低間的差距達一六·三五%。

供應是影響價格的另一因素。本省黃豆都由國外進口，國外黃豆漲價或運費調整，都會直接影響本省黃豆油的製造成本。同時，過去油廠製油的「副產品」——豆餅和豆粉，都是當飼料出售，但是近年來，玉米、大麥、小麥等飼料原料大量進口，價格便宜，飼料利用率又高，致使豆餅和豆粉的銷路一落千丈。油廠為避免「副產品」滯銷的損失，寧可減少製油

，市面食油來源減少，食油價格因此逐步上升。民國五十九年五月間，省內黃豆油價格劇烈波動，主要是因此而引起的。後來經政府採取措施，進口國外黃豆油拋售，才逐漸使市場恢復平穩。

今年年初至四月上旬，本省黃豆油價格一直維持平穩的局面。四月下旬以後，價格開始上漲，四月三十日台北市一級黃豆油大盤價每百台斤一、三一〇元，超過五十九年六月最高的一、二六〇元。除飼料用豆餅和豆粉滯銷，油廠減少製油為原因外，部分油商惜售不放，和榨油用的花生仁正當青黃不接時期，也加重了影響。

後來中信局向糧食局借用二百噸黃豆油平價拋售，並由中信局緊急向國外進口五百噸，充裕國內市場需要，這一漲價銳勢才被遏止。五月底的價格降至一、二〇〇元，六月初再降為一、一七〇元，比去（五十九）年同期的價格水準為低。

為長期穩定國內食油市場，今後除了由政府採取臨時性的救急辦法外，似應有一個統籌負責的政府機構，隨時儲備相當的食油，以供不時之需。同時似可考慮降低食油進口關稅，使國內消費者都能吃到便宜且品質好的食油。



爸，我畢業了！農場裡有什麼問題要請教我嗎？（F.W.）