

蕉受霜害葉少，延長發育，發生金齒，成績不良。第三次於四月二十一日，選擇適合季節蕉的員林水田地區的源泉集貨場包裝試驗，到日成績較第一次試驗良好。

以上幾次試驗的成果，增加台中青果社對PE包裝提高品質的信心，為此，特在五月上旬舉開的中日蕉貿會議第四次業務委員會提案，全部輸日蕉以PE包裝，並要求日方補貼增加的成本。

後經決議PE包裝雖好，但日本業界尚不普遍明了好處之前，請台中社自行負擔費用，繼續辦理試驗。該案經台中社理事會決議通過約二十萬元的經費。

辦理包裝工作，並從五月中旬起至六月底止，八萬餘箱分批試驗日本，到貨成績都獲得好評。並獲中日業界良好反應，因此八、九月標售的香蕉決定全部以PE包裝。

日本業者反應好

筆者為參加中日蕉貿會議第五次業務委員會，明了PE包裝香蕉在日本到貨、加工、零售等業者的反應情形，於六月初赴日，到日本各地台蕉輸入港口查看到貨情形。參觀加工廠研習PE包裝蕉的加工作況，並拜訪輸入及加工、批發、零售業者，舉開懇談會，商討各種台蕉生產、出貨、品質改進等問題，增加不少學習機會，藉供台蕉改進參考。

世界香蕉以日本市場競爭最烈，現在中南美洲、菲律賓、台灣及其他國家所生產的香蕉都向日本輸入，並互相抵制，因此在此市場上要爭取勝利，從現在起的二、三年內，是決定勝敗的關鍵。

台蕉糖度高甜又香

根據市場現況，將台蕉與中南美及菲律賓做一比較。

(一)台蕉優點：①糖度高甜又香、味道好，加工後金黃色，日本人普遍喜歡，②海運近到貨快，專作台蕉生意商人多以此

做號召。

缺點：①青蕉鮮度不良，②擦壓傷多，加工後黑斑污點太多，外觀不良，③品質不齊，加工着色不均，④加工後不耐儲放易生黑點，⑤果軸果座易腐，常生脫指，⑥包裝未盡完善。

中南美蕉色澤好

中南美洲、菲律賓蕉的優點：①青蕉鮮度佳，光澤好，②擦壓傷少，③加工後着色良好，沒有黑斑污點，外表極美觀，④加工後耐儲放，⑤果軸果座不腐爛不易脫指，⑥包裝良好。

缺點：①甜香味道不如台蕉，不適合日本人口味，②加工後色澤白黃色，③海運速。

改善品質包裝運輸

由上述比較，台蕉與中南美、菲律賓蕉各有優缺點，照一般日本業界人士表示，台蕉如能改進下列幾點，即可穩勝其他國家：

①改進生產技術，保持香蕉正常發育，提高品質（蕉園注重有機質肥料施用），②採蕉力求科學化，減少擦傷，③採用大型企業化包裝場，以現代式一貫作業集貨、包裝，減少人手搬取香蕉，防止

擦壓傷。④採用強耐紙箱，並全部用PE袋包裝，保持鮮度減少擦傷，⑤使用簡易貨櫃的單位輸送，減少每箱搬送的擦傷，⑥增設香蕉專用港口，並設置冷凍庫儲存香蕉，⑦改善船運，採用新式冷凍設備、航速快的運蕉船，⑧加強日本市場對台蕉的宣傳（傳單、說明書、海報、電視、電影等）。⑨調查搜集台蕉在日本市場情報，以供國內改進參考。以上情形，如能切實速予改善，對台蕉前途仍極樂觀。

爭取分把蕉外銷

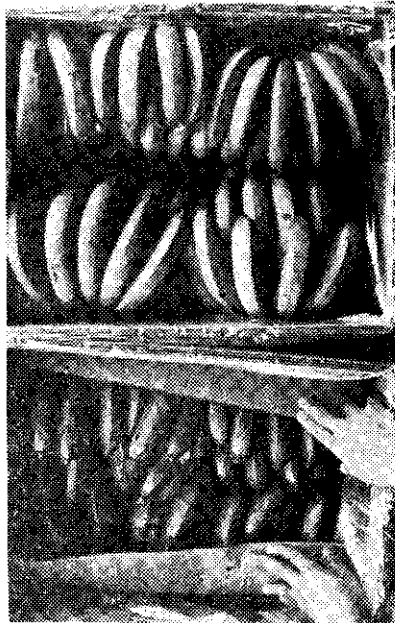
現在台灣蕉農由於生產成本日漸提高，種植香蕉已覺無利可圖，如能爭取分把蕉及小把蕉的早日外銷，蕉農可留超大型與不整型蕉把，提高單株收量，必能增加收入。

以往台蕉在產地集貨場包裝每箱重量為十六公斤，但在運輸途中到日本港口自然的平均失重約〇·八公斤，每箱只剩十五公斤。此外因蕉身水分蒸發關係，容易變色或發生青膨、金齒、軟弱等現象，無加工價值的不良蕉平均約有二二·五公斤，因此實際剩餘可供加工的良好蕉一箱只有十二十三公斤左右。因此台灣雖以每箱十六公斤包裝，但在日本港口却只以十二十三公斤計算評價出售，為此進口台蕉的進口商或加工業者，都無法賺錢，而且虧損，因而對台蕉降價。

採用集團共同經營

為確保中部香蕉外銷前途，在生產方面，應鼓勵蕉農採用集團共同經營，並切實控制產期在六十一月間生產品質良好的香蕉，此外應徹底防治葉斑病等病虫害及加強肥培管理，降低生產成本，才能在市場與其他國家競爭。

最近日本各業界者來中部考察蕉園，對台糖公司埔里副產加工廠，企業化的集團經營成就至為稱贊，希望全省蕉農向台糖的耕作方法看齊，早日改進香蕉生產，挽救台蕉危機。



分把蕉裝箱