

適合外銷日本的六種蔬菜



王進生

刺系和近成四葉等。
分級依大小分爲「大」「中」「小」；「大」級果重一二〇至一五〇公克，「中」級九五公克至一一九公克，「小」級八五公克至九四公克。依品質分爲「秀」、「優」和「良」三級；瓜果彎曲一公分以內爲「秀」，二公分以內爲「優」，三公分以內爲「良」。

露地香瓜

日本市場十二月至次年四月價格最高。本省冬季氣候適合生產甜瓜型的香瓜。

品種應具備的條件是甜瓜型，果色以銀色、白綠或綠爲宜，果皮圓滑，薄且硬，耐輸送，果肉爲淡綠或蛙肉色，柔軟，糖度一三至一六度爲宜。

日本市場甜瓜型香瓜是プリンスメロン (Prince Melon) 的天下，也就是唯一最受歡迎的品種。

分級依品質分爲「秀」、「優」、「良」。型狀正常，糖度十三度以上的是「秀」。形狀較差，糖度十三度爲「優」。較「優」差的是「良」。

依大小分爲「特大」、「大」、「中」、「小」、「特小」。果重七〇〇公克以上爲「特大」級，六〇〇至六九九公克爲「大」級，五〇〇至五九九公克爲「中」級，四〇〇至四九九公克爲「小」級，三〇〇至三九九公克爲「特小」級。

菜豆

俗名敏豆，在日本的消費量逐年增加。十一月至次年四月爲供應淡季，價格以二至三月最高。但是日本市場需要的是幼莢和嫩莢。

品種應具備的條件是莢色爲濃綠或綠，帶有光澤，無縫合絲，莢皮幼嫩而薄，莢肉飽滿呈綠色，莢形端直，種仁尚未發達，呈淡綠，約爲谷粒大小者爲宜。

主要品種有衣笠和改良黑衣笠二種。

分級時先除去異品種、過熟和有病蟲害的豆莢，然後參考品種固有的長度和寬度，分爲「大」、「中」、「小」三級。

銷日品種應具備的條件是果色爲濃綠或綠色，果皮帶有光澤，無萎縮跡象，果型小、中（銷售一般家庭）或大（銷售機關團體）均可，果皮幼嫩，果肉緻密幼嫩，辛味輕。主要品種有加州大王 (California Wonder)、綠王、翠玉二號和エー (Ace)。

分級時，先除去外觀不良、果皮擦傷和虫害果，然後參考品種固有的大小分爲「大」、「中」、「小」三級。「大」級每果重量八十公克以上，「中」級每果重量五〇公克至七九公克，「小」級每果三〇公克至四九公克。

茄子

日本人天生偏愛茄子，通常都是醬漬或油炸食用，消費量不少。一至四月價格最高。

果色應爲濃紫色，富有光澤而飽滿，果皮和果萼的界線須呈白色，果形爲長卵形和中長形，果肉緻密幼嫩而且種子宜少，果重以七〇—八〇公克最受歡迎。

主要品種有千兩、新桔真、黑光二號和金井早真等。

分級依品質分爲「秀」、「優」、「良」，或「A」、「B」；依大小分爲「大」、「中」、「小」。「大」級果重七五公克至一〇〇公克，「中」級六〇公克至七四公克，「小」級五〇公克至五九公克。

胡瓜

日本每人每年消費胡瓜約三至四公斤，以小胡瓜爲主，十二月至次年三月市場價格最高。

品種應具備的條件是果色鮮綠或濃綠，帶有光澤，果形直而細，果肉厚，緻密且幼脆，無苦味，種子少。

主要品種有常盤 (とぎわ)、久留米落合日型 (ながきとぎわ) (Satsuki Midori)、青節成白

日本每年十二月至次年五月，因爲氣候寒冷，蔬菜類生產不易，雖可利用溫室栽培，但生產成本高，增加消費者負擔不少。反之本省秋冬兩季，尤以南部冬季，

氣候溫和，很適合栽培各種蔬菜，不但產量高，品質又好，日本政府若全面開放蔬菜類進口，外銷日本很有前途。

茲介紹若干銷日有望的蔬菜種類，以供將來發展這一事業的參考。

番茄

番茄在日本以生食爲主，每人每年的消費量約爲四·五至五公斤，十二月至次年三月，因草莓、西瓜、甜瓜尚未上市，價格最高。但日本市場歡迎的番茄，和本省現在栽培的不同，將來應和內銷品種分開，集中契約栽培。

一般說來，外銷日本的番茄，當以果色爲粉紅色，果蒂青綠色，表皮有光澤，腰高，圓形，花痕小，果肉緊密，果實三分之一着色時仍不軟化，耐輸送，和較甜的，最受歡迎。

符合這些要求的主要品種有福壽二號、ひかり (Hikari) 和新豐玉等。

分級方法雖依地區和季節而不同，但品質通常分爲「秀」、「優」或「A」、「B」二級；大小分爲「特大」、「大」、「中」、「小」、「特小」五級。

「特大」一五個裝一袋，「大」二〇個裝一袋，「中」二四個裝一袋，「小」二八個裝一袋，「特小」三二個裝一袋，每袋重均四公斤。

甜椒

甜椒在日本市場被視爲「維他命之王」，無論家庭或餐館，用於生食、紅燒或油炸，消費很普遍，市場價格以十二月至次年三月爲最高。最近比較歡迎果皮和果肉都幼嫩的品種。