

半加工品免檢疫

對於塩漬生薑、越瓜、鹹芽、茄子、嫩莖蒿苳、榨菜、黃瓜、或水漬麻竹筍等半加工蔬菜，並沒有嚴格的檢疫限制。因為這類蔬菜經半加工後，許多寄生蟲卵已經死亡。到達日本後，洗去食塩，另配調味料，使適合他們的口味，就在市場上出售。

乾製蔬菜也是不受檢疫限制的。三年前，有二位日本商人到農業試驗所索取台灣長豇豆和蒲瓜的生產資料。據說這二種乾製蔬菜，日本大量需要。他們並帶來長豇豆和蒲瓜品種，希望託人在台灣試

本省蔬菜因土地利用和輪作關係，冬春季栽培面積遠比夏秋季為多，且冬春季氣溫適宜，病蟲害少，單位產量亦高。又因有第二期水稻收成後的廣大休閒地和農閑期勞力可以利用，所以，生產成本比夏秋季為低。

反之日本在十二月至翌年三月是嚴冷時期，大部分蔬菜必須利用玻璃溫室、塑膠溫室和塑膠隧道等來生產，菜價昂貴，是本省蔬菜輸日的最佳季節。不只日本主婦們盼望進口蔬菜來平抑菜價，甚至主管商業貿易部門的通產省，為了消費者的利益，也希望如此。

當然，日本農林省是持反對態度的。這是由於日本菜農在冬春季利用溫室和隧道生產蔬菜成本很高，一旦開放蔬菜進口，菜價必跌，而日本菜農將受嚴重打擊。

在日本，由農村選出來的

國會議員人數外，勢力強，對政府的影响力很大，農林省更不得不考慮菜農的利益，反對蔬菜進口。另一方面，為防止蔬菜果蠅、瓜蠅和線蟲傳入，也有禁止瓜類、果菜類和根菜類進口的必要。

葉菜類是未禁止進口的，但在日本較溫暖地區，冬天比較容易生產甘藍和結球白菜，價格低廉，如由台灣運去上述蔬菜，菜價加上運費和中間費用，已無利可圖。

日本工業高度發達，農村勞力被工業吸收，人工越來越缺乏，不容易擴展蔬菜生產。然而蔬菜的消費，因為生活水準提高而逐漸增加，以致有生產無法跟上消費的現象。最近十年來，利用溫室或隧道的所謂「

種，經介紹在南部嘉義朴子地區春季栽植，但因盛產期適為五、六月雨季，長豇豆曬乾，蒲瓜切絲脫水，都因多雨霉爛失敗。次年改在屏東潮州於秋季推廣，天氣乾燥，脫水加工時終日晴天，製品色澤潔白，非常成功。

冷凍外銷成本高

冷凍蔬菜很受歡迎，可自由進口。這幾年來，日本商人紛紛來台採購冷凍蔬菜，或拿種子來台試植，契約生產供應。經我接洽指導地區生產的，有四季豆（菜豆）嫩莖冷凍、毛豆（枝豆）嫩莖冷凍

、豌豆嫩莖冷凍、蠶豆嫩莖仁冷凍、皇帝豆（蔓性菜豆）嫩莖仁冷凍、豌豆嫩莖仁冷凍、麻竹筍嫩莖冷凍、茭白筍嫩莖冷凍、毛豆嫩莖仁冷凍、竹筍嫩莖冷凍、和草筍冷凍等，有的已試銷成功，計畫大量推廣生產，有的正在試驗中。

但冷凍製品規格的限制甚嚴，採收熟度超過規定標準的一概剔除，而生產者因習慣上不熟悉，常與冷凍廠發生紛爭。再說，冷凍廠因受規格的限制，增加成本不少。再次，小件包裝（一磅裝）為成本增加的主要原因，因此對日報價時，一定要把包裝費用一一計算在內才好。

促請日本政府，開放蔬菜進口！

杜宏周

施設園藝」面積增加十倍，而產品價格却逐步上升，是一個明證。

為促進本省蔬菜輸日，台灣省農會曾於五十八年冬季，在高雄、屏東、台南、彰化等地設置外銷蔬菜栽培及病蟲害防治示範園，選擇輸日最有利的番茄、茄子、南瓜、甜椒、胡瓜等五個菜種，以適合銷日的品種試作，並於收穫期邀請來台的日本農林省防疫官參觀。可惜因未施行日本政府承認的處理方法，致無法試銷日本。

台灣省農會又於今年夏天，與美國夏威夷的阿羅哈公司談及技術合作，希望利用該公司已被日本政府承認的處理方法，處理本省冬春季蔬菜和西瓜、木瓜等，外銷日本（該公司已以此種方法將夏威夷的木瓜處理後銷售日本），但因該公司所要求的利權過多，以致沒有實現。

實現。

日本是本省蔬菜最有希望的外銷市場，要想達成這個願望，要以下列方法來爭取並促請日本政府開放本省蔬菜進口：

(一) 加強研究果蠅和瓜蠅的處理方法，促使日本政府承認，開放瓜類和果菜類進口。

(二) 加強研究蔬菜線蟲的處理方法，或促使日本政府承認本省並非潛伏性線蟲（Burrowing Nematode）的分布地區，以便開放根菜類蔬菜進口。

(三) 出口和進口雙方國家均須指定統一辦理機構，以便有效調節出口、進口時期和數量，以免過分影響日本菜價。