

也是無法保障蔬菜價格的原因之一。

譬如今年番茄價格好，大家就一窩蜂地大量栽植。收成以後，供過於求，自然價格下跌。下一季大家又不敢栽植，貨缺了，番茄價格又上漲。

無計畫的生產結果，價格就是這樣的起伏無定。

這種情形如何改進呢？

農林廳最近已指示省農會，提出計畫，先在台北市設立類似「超級市場」的供應機構，辦理果菜批發，直接供應消費者。

所有果菜來源，完全透過農會機構，採取共同運銷方式，實行分級包裝。

這一辦法如在台北市進行順利，將來繼續推廣到全省各地。

目前一般農產品的價格偏低，農民的收益也低，可是消費者付出的零售價却相當的高，其中大部分利潤都被中間商人賺去了。

積弊時深日久

只能逐漸改善

爲了消除這種過分的中間利益，必須建立自產、自運、自銷的一貫系統。

農林廳現與台北市政府協調，建議北市批發市場，應設法消除行口商人的壟斷。

果菜批發，應該根據生產成本，加入合法利益，計算出

合理的底價，作爲拍賣的最低標準。

事實上，在目前運銷制度中，要消除承銷行口商並非易事。因爲積弊深久，短時間內不易改善。

目前，我們至少可從減少弊病着手，實行下列數事：

(一) 建立大規模冷凍冷藏工廠，處理供應過剩的蔬菜，以穩定蔬菜價格。

(二) 指導農民訂立長期生產計畫，決定菜種與面積，保障價格，平衡產量。

(三) 推行蔬菜分級包裝。蔬菜生產受天候季節影響很大，所以提高運銷效能減少損耗，是減少弊病的最好途徑。

沒有分級包裝的蔬菜，品質混雜，無法標明售價。批發或零售時，買主要翻動查看，蔬菜易受擦傷。

大包裝每件重量都在八〇至一百公斤以上，這樣重的包裝再加上重重疊疊，極易發生腐爛、壓傷、擦傷、凋萎、失重等現象。

交易如先分級，然後訂定價格，採購者可按外面標明的等級價格購買。

(四) 組織共同運銷，共同解決運銷困難。(請參看本刊二十卷十期「竹子湖夏季蔬菜共同運銷」)

(五) 建立合理化的運銷制度。爲達到理想，可將產品的栽培品種和栽培時間謀求同一，盡量使同一生產班在同一時期生產同一品種的蔬菜，確立一貫銷售制度。

這樣，幾方面分頭進行，蔬菜生產者才能獲得更合理的利潤。



蔬菜生產 (羅小風)

菜子油的芥酸含量問題

如何解決？——周耦保

食品科學家張馴祥教授在台灣考察，建議油脂業者不要用油菜子製造食油，而多用玉米油或葵花子油。我覺得這是很正確的意見，並願就此問題，提供一些最近的資料。

油菜種子中含有芥酸(Erucic acid) 影響人體健康，這是一九七〇年九月間在加拿大(St. Adèle, Quebec, Canada) 舉行油菜產品技術國際會議的討論結果。

根據動物試驗，喂食多量菜子油，引起動物心臟肌肉組織變化。雖然我們日常食用的菜子油，遠較動物試驗中的用量爲少，但我國煮食習慣，用油煎或炒炸的食物甚爲普遍，所用油量較西方人爲多。因此，菜子油中所含芥酸影響健康問題更值得注意。

據一九七〇年九月油菜文摘(Rape seed Digest) 報告：芥酸在菜子油中的含量變異甚大，二二~五二%，視品種不同而異。波蘭系(B. campestris) 品種較阿根廷系(B. napus) 所含芥酸爲低。加拿大最近已育成含芥酸甚低(〇.四~三.八%) 品種如：Turret, Oro, Zephyr, Span等，推廣種植。預計今夏所產菜子芥酸量可降低到一〇%，明年再降到三~四%。

加國年產油菜子約一億元加幣(加幣較美金價格略高)，其中八〇%輸出國外，日本是主要對象。

台灣目前對於油料作物的生產計畫，不必進口油菜子。既然加拿大已育成含芥酸最低的品種，我們的農業試驗機構，目前可進行下列工作：(一) 引進國外含芥酸量低的現成品種，以改進本地品種。(二) 購置新式油脂分析儀器，應用快捷與微量方法，以檢定植物油中芥酸含量。此項設備在檢定育種品質上非常有作用。

這樣，我們將來生產的油菜子，可以製成含芥酸極低的菜子油，即不致影響食用者健康。

——寄自加拿大馬尼士巴