



台蕉採用貨價運輸，可行嗎？

楊士仁

實驗，確定可以安全輸入後，才能進行交易。因此燻蒸方法和地點改變，日本政府方面會不會同意，還須透過政府的交涉。

陸運時限過長，運蕉冷藏船變性能不好，以及港口作業效率不高，是目前香蕉運銷的三大問題。

此外，香蕉早在產地即裝進貨價，貨價運至碼頭，完全用機器裝船，卸貨時也是，可避免壓傷和工人的踐踏，有益於香蕉品質的維護。

目前，香蕉專用碼頭冷藏庫容量有限，是運蕉卡車在碼頭外面大擺長龍的主要原因。採用貨價運輸，香蕉的預先冷藏，已在貨價中進行，碼頭冷藏庫即無設置的必要，港口作業也可獲得改善。

談到貨價運輸，一般人不免想到成本的問題。目前台蕉營運情況日走下坡，所得的利潤逐漸減少，是否有能力用貨價運輸，也是個問題？即使貨價運輸再好，香蕉品質也大大提高，但如所得利潤減少，甚至不夠成本，仍無濟於事。

不過，有些專家們分析，香蕉採用貨價運輸，有不少利益。

這些利益包括：①不必使用冷藏船隻和冷藏庫，可減少成本。②集貨場減少，規模加大，便於改善設備，提高集運效率。③在產地即可冷藏，香蕉不必急於採割，可提高熟度，改善品質。④減少擦傷及壓傷。⑤品質提高後，腐損率降低，補運的損失，因而免除。

專家們估計，香蕉採用貨價運輸所支出的費用，可由其他所得的利益或開支的減少彌補，對生產成本的影响不大。但是利用貨價運輸也會連帶發生很多的問題，包括檢疫、原有運蕉船的去路、貨價運輸數量等問題。

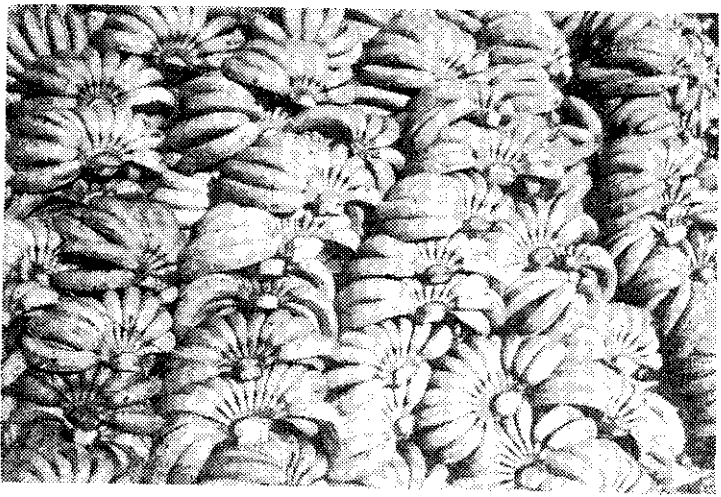
目前，台蕉的檢疫工作，是在運抵日本後，實施採用燻蒸殺虫藥劑的方法。貨價運輸後，檢疫工作應以移至產地或貨價內實施為宜。因為運蕉的貨價，是屬於冷氣式，溫度維持在攝氏十四度左右，與一般的冷凍貨價不同。如能在貨價內進行燻蒸，可藉冷氣的散發，增加燻蒸的效果。

不過，植物檢疫是中日雙方政府的職責，任何國家的植物進口，基於病虫害的理由，須經過一再

台蕉裝運船隻過少，且逾齡陳舊，尤其台蕉生產旺季集中於四、七月，船隻的問題更為嚴重。高雄港三十一號碼頭的香蕉專用冷藏庫，可容納十六萬、十八萬箱香蕉，供一艘船隻停靠。如因採蕉時間或船隻調配不當，運蕉卡車即在碼頭外大擺長龍，滿載的香蕉，任憑烈日曝曬，香蕉品質大受影響。如果台蕉能普遍採用貨價運輸，這些缺點將可獲得改善。

台蕉陸運時限過長，欲以擴大經營面積，謀求補救，似乎不可能。如採用貨價運輸，現有分散而規模過小的集貨場，即可合併，減少集貨場數量，擴大集貨場規模，不僅可以縮短集貨時間，減少搬運次數，防止香蕉擦傷，提高作業效能，而且從產地就開始冷藏，香蕉的品質必可提高。

台蕉生產旺季短促而集中，常因船隻缺乏，使大批香蕉堆積集貨場任憑腐爛，如欲調用一般船隻，則無冷藏設備，派不上用場。如果採用貨價運輸，必要時，可大量調用一般



香蕉豐收 (張瑞卿)