

如何確保香蕉外銷市場？

鄔信寶

香蕉是一種熱帶水果，生長於熱帶及亞熱帶地區，全年都可供應。

香蕉果實芳香味美，為全世界人類所喜食。我手邊無確切的資料，但確知香蕉與柑桔為世界最暢銷的鮮果，而且香蕉尤較柑桔的銷量為大。

但是香蕉容易腐爛，不能像柑桔一樣可以保存一段時期，因此儲藏是不可能，運輸也有困難。

中南美蕉有特殊保鮮辦法，可將香蕉由海運安全運抵日本，仍然保持香蕉鮮度，這可能是香蕉品種、技術、設備與藥品的有效配合。我們至今仍無法做得很理想，因此台蕉運抵日本時，鮮度還不如中南美蕉。希望有一天能做到像中南美蕉一樣的保鮮，同時可以遠運。

赤道附近大都是低度開發的國家，生活水準偏低，勞工不值錢，且植物生長容易，香蕉的價錢十分便宜，所以運費的高低是決定香蕉市價的重要因素。

由於香蕉的貿易半徑有限，以台灣而言，南方是香蕉產區，西方是匪區，東方是浩瀚的太平洋，都沒有適宜的市場。

北面是韓國與日本，韓國是一個刻苦耐勞的國家，目前正在努力建國中，他們沒有大量的外匯來購食香蕉。只有日本正處在經濟繁榮的頭峯狀態，可以隨心所欲的進口各種需要的食品。因此，日本是我們香蕉的主要市場，也可以說是今日台蕉的唯一市場。

香蕉的消費方式是以鮮果為主，七、八年前我們會製成香蕉果醬，最成功的一家可以做到不變色、不脫糖，日本商人曾有意試銷，但經計算運費之後，認為售價太高，無法與其他果醬競銷。事實上香蕉只有甜味，而無酸味，製成果醬，

作為嬰孩食品。據聞新竹青果合作社曾擬進口機器生產香蕉果泥，但未能成功。

至於百樂冰淇淋廠製成脆皮香蕉，就是將香蕉去皮後，裹以一層巧克力，然後予以冷凍，除在國內獲得專利權，並在日本獲得專利權。原來抱有極大的希望，以為可以大量外銷，但因生產成本過高，售價昂貴，至今未獲適當出路。

六、七年前我們亦曾製成冷凍香蕉，即將香蕉去皮，裝入塑膠袋後，予以冷凍。我們認為冷凍香蕉有很大好處，可耐久藏，可減輕香蕉重量及體積，可消滅腐爛損失。

但試銷之後，成績並不理想，可能因售價過高，以及各地市場冷凍網尚未健全。而冷凍香蕉一經解凍，即告敗壞，不適宜一般人購食，所以終告失敗。

又有人製造冷凍脫水香蕉，我們也認為優點很多，可適用的範圍更廣。

但是，可能因生產成本太高，而且台灣能生產，其他地區也一樣可以生產。我們辛苦開拓的市場，反而為別人所利用，所以至今還沒有工廠正式試製。

最近台灣省烟酒公賣局利用香蕉釀酒成功，已準備大量生產，將來是否能成為香蕉的主要出路，還需看市場反應如何而定。

烟酒公賣局利用水果釀成的酒，計有白葡萄酒、紅葡萄酒、草莓酒、柑桔酒、蘭酒、烏梅酒、白蘭地等多種，但所有的水果酒，銷路總和遠不及黃酒或紹興酒。

我們水果酒出口的數量亦很有限，將來香蕉酒是否能大量產銷，還需待事實來加以證明。除了以上各種加工香蕉外，還有一種熱脫水香

風味平淡，是無法與草莓、桔皮、鳳梨等果醬比美的。

香蕉又可做成果泥

蕉。業者雖努力尋求國外市場，但始終不能達到目的，而最近國內市場似在萎縮中，我們已很少在市場上發現熱脫水香蕉了。

由此可知，台灣香蕉目前只有日本一個市場，銷售的方式也只有鮮果一種。可是我們在日本的香蕉市場正在萎縮中，過去我們曾占日本香蕉市場六〇%以上，現在已跌到三〇%左右，而且損失愈來愈重大。

今年我們銷日香蕉被日本政府認為腐損而遭去棄的已達一百八十萬箱。有人認為這是人謀不臧，把一切過失推於青果生產團體與檢驗機構，事實上這是有進一步研究的必要的。

目前我們的小蕉農戶數量甚多，他們由四面八方方向香蕉集貨包裝場集中交貨，有的肩挑，有的騎



香蕉套袋 (張宗瀚)

腳踏車，有的用牛車載運，有的利用機車送貨，有的用鐵牛把香蕉帶來包裝場。

再由各包裝場運到碼頭上集中，舊貨尚未裝船，新貨又接連而來。碰撞、擠壓，使嬌嫩的香蕉一再受到損傷。

因此在不了解現場實際的情形之下，而隨便埋怨有關工作人員，非但不公平，而且於事無補。對於一艘船香蕉被拋棄到大海中的事實，又如何能獲得改善？

在現況未被改善之前，蕉質愈發達，我們的損失愈重大，發展香蕉市場又有什麼意義可言呢？

有人說：中南美蕉與菲律賓蕉還不同台蕉一樣，為什麼他們能做得頭頭是道，而我們不能呢？

因為中南美蕉與菲律賓蕉是大規模經營的，他們在計畫生產以前，早已把銷售的準備估計在內，而先有了安排。

我們的香蕉是無計畫地生產的，生產與銷售的配合並不十分完善。

他們有專用的香蕉港口，我們只是幾坐碼頭而已。在如此小的地區範圍內，要做如此繁複而擁擠的出口工作，却希望能把事情做好，當然是有很多困難的。



(薛聰賢)

困難的。

換句話說，我們香蕉的生產是遠超過出口能力的。過去日本人的檢驗比較鬆，我們的冷藏香蕉船設備雖較差，亦能勉強把香蕉順利出口。但目目前日本人加強檢驗之後，運蕉船設備必須良好，才能減少香蕉廢棄的損失。

我們更不要忘了，香蕉是嬌嫩的植物，它受不起強風的摧殘，且台灣是位在太平洋颱風路線上，因此，蕉園遭受颱風襲擊，可能完全損失。

其次是船隻的配合，目前我們雖有了幾艘香蕉專用輪，但這些專用輪的設備與條件都不很理想。因此，我們是應該添購足夠的、合乎要求的新運蕉船，並盡量調節香蕉產期，提供足以維持運蕉船全年運營的載運保證。

因此，我認為我們的蕉質不在乎要求拓展新市場，而在於如何做好對日貿易。我們不在乎求日本市場的更擴充，而在求日本市場的穩固。

我們不能一下子就使我們的出口環境改善，出口能力增強。

我們要從減少損失中求更多的利潤，我們要用利潤來改善我們的出口環境，增強出口能力。現在可以做到的是：

(一)產品標準化：目前台蕉

的品質是參差不齊的，推想起來，可能是品種的不一致，管理有優劣之分，土壤與環境有適合與不適合所致。

由於我們香蕉品質的參差不齊，使得檢驗工作複雜而困難，我們應當從嚴淘汰劣品種，加強教導農民栽培管理的方法。並疏導不適宜種植土地改種其他作物，使香蕉品種單純，果實規格一致。

不再有內銷蕉、外銷蕉之分，有者，不過成熟度高低而已，我們能做到香蕉隻隻都適宜外銷。如此，我們的外銷才

有彈性，才能配合市場需要，隨時具有拓展市場的能力。

(二)種收計畫化：我們基本上是上小農制度，各蕉農的作業時間不同，等到需要外銷時，雖然有一定的熟度標準，但仍難免參差不齊。

我們應當進一步做到作業時間一致，以求香蕉成熟度的畫一，減少因少數香蕉過熟而使全船香蕉遭拋棄的損失。

(三)運蕉機械化：香蕉在不適宜的運送過程中，極可能遭受各種機械傷，使蕉皮擦破或受損，而容易引起腐爛。

因此，我們應組織小蕉農，將運蕉集體化，一律用卡車運送，以縮短運蕉時間，減少香蕉受損的可能性。

(四)檢驗自動化：我們的香蕉出口，數量龐大，檢驗人員不足，不但檢驗費時，而且難免有照顧不周的地方。我們要教導蕉農知道檢驗不是找麻煩，而是保證出口不發生問題，也是在保護蕉農免受損失。

我們也要訓練他們知道檢驗的方法與應有的規格，大蕉農要自己檢查自己的香蕉，小蕉農要自己指定專門檢驗人員，嚴格檢查送到包裝場去的香蕉，務使送到香蕉包裝場的香蕉都是合格的香蕉，以減輕政府檢驗的工作量。

使送到包裝場的香蕉，都能隨到隨包，隨即送到碼頭，以縮短採收後的香蕉在國內停留的時間，而儘可能使香蕉在最新鮮的狀況下裝運出口。

我不敢說能

做到以上四點建議，即可消滅香蕉損失，但至少應能改善目前香蕉作業的困擾，而使香蕉能在更新鮮的狀態下出口。

