

# 挽救蘆筍事業！

王進生

蘆筍的生產成本，肥料費用約占三六七四〇%（包括堆肥和雞糞等有機肥料及化學肥料），採收交貨費用約占四六%，其他費用所占比率不高。

今年因受能源危機的影響，物價高漲，蘆筍生產成本較往年提高八五%左右。其中有機肥料漲一〇%以上，採收交貨費亦漲五〇%。

所以，蘆筍價格隨着調整三三一五〇%，即白蘆筍去年每公斤十二元，今年為十六元；一級品綠蘆筍去年每公斤十五元，今年為二三元。

漲幅之大，為世界之冠。

新的價格，如以各種生產資材和工資計算，是合理的，但是和美國綠蘆筍比較，却已偏高。

本省一級品綠蘆筍每公斤二三元，折算每公頃價格達六〇〇美元，較加州高二二二美元。

假定今年本省蘆筍價格的調整幅度小，那麼全省蘆筍園可能有一大半要廢耕，以致影响外銷。但以目前的綠蘆筍價格，因已超出輸入國家的水準，以後將如何拓展外銷，又是一個問題。

以往本省白蘆筍以「低價」打開國際市場，但曾因品質低劣，一度面臨危機。近二年來，雖在政府指導下，農工充分合作，漸次回復信譽，但尚未穩固。以現在西德市場的反應來說，今年如仍以去年的低度品質，並將價格提高二〇%的話，銷路就有疑問。

最近所得消息，西德市場所指台灣白蘆筍的缺點，主要是筍形細小，筍尖斷落，及纖維筍（老化筍）多。再看綠蘆筍外銷市場的批評，是以纖維筍多，規格偏低，例如綠蘆筍中大筍（在本省稱為一級品）的規格，以距筍尖一二五公分處的直徑〇・九六一・五九公分為準，但是本省以往三年的記錄，是以〇・九六一・一公分占多數，很少超過一・

三公分。所以，同一規格的產品，前年在美國的售價較美國產品低一成。成本高，規格偏低，售價偏低，還要加上運費、關稅及手續費等，所以本省冷凍綠蘆筍事業也正面臨着困難。

當前的要務，是致力改善原料品質，有效控制品質，提高製造率，而大半工作操在筍農手上。要想改善本省白、綠蘆筍的品質，最基本的工作是逐步更新品種，尤以白蘆筍的品種更新，為目前切的要務。除此，尚需改進下列事項：

(一)適地適作：雲林縣某地的蘆筍產量每公頃不到五公頃，但屏東一帶可達九公頃。同一地區的產量高的，才繼續栽培，並加強田間管理。

(二)多施有機肥料：蘆筍是多年生作物，生產期

間很長，以往為配合蘆筍地下莖和根部的發育起見，大半選排水良好的沖積土，例如海岸地帶和河川地的沖積土栽培。

沖積土的物理性質尚佳，但是地力多較瘠薄，所以要想發揮土壤生產力，必須維持原有地力，同時更需進一步提高地力。而地力的培養，須仰賴有機質肥料，尤其是堆肥的施用。

現在正需生產質量均好的一級蘆筍，所以必須每年優先施用有機肥料，並配以化學肥料。

(三)勵行田間分級：單位面積的質量提高後，生產成本相對地降低，蘆筍外銷的競爭力必可增加。

除非表土深厚和肥沃的腐植土，不要期待只靠化學肥料生產蘆筍。

可以採收的蘆筍全部採收，然後施行分級。因爲蘆筍數量可觀，不但分級困難，而且費時費工。如在田間，就按原料規格採收，分別放置於採收容器（須將容器隔成各半），不但可以節省分級的時間，而且能夠避免原料分級時發生擦傷或碰傷。

採收後只修整原料長度即可。且在採收時，如發見有虫害、病害或畸形的所謂不合格品，應另外放置田間，等到合格品整理完畢，才蒐集成爲一堆。

，以免與合格品混合。

我認爲，有時固然是工廠故意刁難，但是也有不少筍農，未將產品分級清楚，以致影響原料檢收工作，使纖維筍的百分比增加。

根據以往的經驗，每一檢收站每天需要五小時以上的時間才能完成檢收工作，而如果大家合作，先自行分級的話，檢收工作必可在二小時內完成。

以美國為例，上午完成採收分級，下午二時以前進廠，下午四時就加工。本省蘆筍的分級檢收工作，必須力求改進，以期當天採收、當天加工，保持鮮度，減少纖維筍發生。這樣，當可將本省白綠筍的品質大大改進。

(四)盡早加工：本省冷凍綠蘆筍去年的工廠加工平均製造率只有五三%，如果原料檢收迅速，運輸距離縮短且方法妥善的話，十七公分長蘆筍在當天採收、當天加工的製造率可達六三%。所以，原料鮮度的差異，不但影響品質，而且也影響製造率和製造成本。

又如綠蘆筍罐頭，蘆筍規格良好的，每十九公斤可製造一標準箱的產品（四打裝）。但是分級不

清、鮮度差的，就需要三十公斤之多。

再說白蘆筍，雖是以每二十三公斤製造一標準箱的產品，但品質好的只需二十公斤，品質不好的需要三十公斤以上。

去年冷凍綠蘆筍外銷，秋季因受氣候的影響，末期生產量少，工廠為鼓勵筍農生產，雖每隔兩天收購一次，但是這樣在採收後第三、四天才加工的，鮮度都不佳，多數變成纖維筍，製品外觀雖好，但因纖維筍的百分比高，全部遭受外國退貨。這事也足以證明，及時加工，保持鮮度的重要性。

