

希望契約筍農：

依照規定交白蘆筍！

公成



六十三年外銷白蘆筍罐頭原料生產檢收工作，自四月一日開始，並從南部地區陸續開始檢收。現將白蘆筍原料檢收有關事項說明如下。

今年外銷產製白蘆筍罐頭目標為四、六一八、〇〇〇箱，全部由筍農契約生產原料，供應合格外銷蘆筍罐頭工廠產製。折算原料共十萬公噸，但是如果蘆筍產量超出目標時，在產製期間內，仍然可以繼續檢收。

現在舉例說明，有一位農友，他契約的交筍量為五、〇〇〇公斤，由於管理良好，產量增加，在六十三年十一月三十日產製期結束以前，超過五、〇〇〇公斤部分，符合規定規格的，假如有一千公斤，這一千公斤仍然照數按契約規定的價格收購。

因此，請各位農友，努力增加產量，並注意提高品質。

農友最關心的是原料收購價格了。今年的原料收購價格，依照規定，由農工雙方代表協商決定，每公斤為十六、三元，其中包括〇、三元為各級農會運銷手續費，農友實得每公斤十三元。

原料 價錢與罐頭外銷價格，有密切的關係，原料價錢高，筍罐價格必高。外銷價格如果提高太多，可能會引起其他國家惡性競爭，甚至發生銷路問題。因此，外銷價格應該在提高品質的原則下，視市場情形逐漸合理提高價格。好品質、薄利多銷，才能長期發展蘆筍事業。

外銷的利益，農、工雙方應如何做合理分配，亦是重要的問題，大部分的利益多由工廠獲得，或是大部分利益由農友獲得，同樣都是不合理的。

所以今年訂定原料價格後，蘆筍出口公

司根據原料價格訂定合理的外銷筍罐價格。以後外銷價格如果有調整時，要看原料的生產成本及製罐成本如何，再做合理的調整，這是和以前不一樣的。地方。

外銷市場為農工所共有，農友和工廠都有義務，生產好的蘆筍原料，製成好品質的罐頭外銷，才能同享合理的利益。

白蘆筍 原料的檢收規格，長度不得超過十七公分。純白的筍徑，在十一公厘以上，二十四公厘以下者為合格。筍尖帶色的筍徑，應為十三公厘以上，二十四公厘以下者為合格。筍農交原料不得用水洗，應按照規格自行調理完妥後再送檢收站，不合規定的，不能進站，由筍農在檢收站外先行調理。

規定不得水洗，是在防止浸泡水後，影響蘆筍品質和鮮度，希望筍農不要泡水加重調劑。

前幾年，有筍販把筍農的原料浸水，甚至浸在污水池中，致使罐頭品質，越來越壞，價格暴跌，造成本省蘆筍事業的危機，大家記憶猶新，當可了解這個規定的重要。

筍 農要按照規格自行調理完妥後再送站，以節省原料檢收時間，這個規定也是節省農民時間的唯一方法。

如果大家事先都沒把原料調理好，就送到檢收站再調理，秩序一定紊亂，大家都感到不方便。

而且白蘆筍如果沒有調理好，檢收站的工作人員，也一定要費很多時間去檢收，筍農要排隊等候，受損失的是筍農自己寶貴的時間。

筍農把原料調理好後，就放在檢收站，依次辦理檢收手續，不必再選檢。只要推選班長或者一位筍農代表，留在檢收站代替各筍農處理或登記數量或核對斤兩即可，大家都可回去做別的事情，於公於私都有好處。如能做到這一點，蘆筍運銷工作，才算成

功。

希望筍農，尤其是有領導能力及影響力的筍農，為謀求全體筍農的福利，能夠協助推動這項工作。

六十二年，外銷白蘆筍罐頭的產製目標為四六〇萬箱。可能由於受當年氣候影響，以致原料生產未能達到目標，只達到計畫產量的九二%。

希望今年大家能更加努力，達成產製的目標。

白蘆筍原料，是透過農會和合格產製罐頭工廠訂定合約收購的。農友有義務供應原料，工廠也有義務按照合約規定的價格收購，這是目前實施計畫產銷比較完善的作物。以往在原料檢收過程中，曾經有少數筍農，未照合約規定交原料，將原料另行出售，以致影響整個蘆筍產銷計畫。

蘆 筍除了製罐以外，也可鮮銷或冷凍加工，因此常有未辦理契約的商人，到契約鄉鎮向契約筍農收購原料，有少數農民竟然也將應該交到檢收站給合約工廠的原料，賣給商人。

雖然商人所要求的規格可能較寬，價格有時也高一點。但是商販，今天向你買原料，明天可能不買了，或是今年買了，明年可能就不買了。如此都會破壞整個蘆筍事業的前途，致使農工雙方都受到很大的損失。

因此筍農必須按照合約交原料，才能長期穩定整個蘆筍事業。如不依照合約規定，將影響計畫的推行，如果因而使得蘆筍事業不能長期發展下去，受損失最大的，仍然是筍農。

千萬不要為了今天多收入十元，而無形中損失一千元甚至一萬元。

總 之，為了我們筍農自己穩定而長久的利益，希望大家能按照規定控制原料品質，以發展本省蘆筍事業。