



加工番茄收成

前途看好

台灣加工番茄的生產期間，為每年九月至次年五月，正好與歐美等溫帶地區相左。加上嘉南地區的土壤、氣候等條件適宜，單位面積產量很高（目前早、中期每公頃平均產量為五萬公斤以上），以及生產成本較外國低等優越條件，今後若能徹底做好產、製、銷工作，向目前每年平均消費約一億箱，龐大的國際市場進軍，很可以重振我日漸萎落的食品罐頭加工外銷事業。

一項產品的發展能否成功，全賴產、製、銷是否密切的配合。加工番茄事業正在發展，其中難免有許多問題，為長期維護這項新興事業，必須及早發現問題，立刻解決。我在三月下旬，前往嘉南地區，實地訪問了八家工廠，六個鄉鎮地區的二十三個農戶，及參加辦理番茄製作共同運銷的兩個農會，現在將訪問期間所見所聞加以概述，以供參考。

加工番茄產銷要改進

朱光府

近年來，台灣番茄加工事業迅速發展，在民國六十年以前，加工番茄的種植面積，還不到三百公頃，本年（六三）六四年期，即去年九月開始種植，本年五月加工完畢）據各地農會報告，增為六千公頃。三年間種植面積竟增加了二十倍。

就外銷番茄罐頭而言，民國六十年以前，每年外銷量不到六萬五千箱，外銷金額不到三十萬美元，去年外銷八十三萬餘箱，外銷金額約為八百萬美元。

今年若以種植面積六千公頃計算，可收穫原料番茄二十六萬公噸，約可產製番茄粒罐頭二百一十萬箱（每箱約需原料番茄二十五公斤），番茄糊罐頭一百二十五萬箱（每箱約需原料番茄一百六十公斤），合計三百三十五萬箱，若外銷順利，總共可賺取外匯三千二百六十萬美元，對農民收益和國家經濟發展很有益處，地位日益重要。

大量增產

由於去年國際間番茄罐頭暢銷，農、工雙方獲利，因此今年種植面積迅速擴大，分布於全省五個縣，五十二個鄉鎮。其中以台南縣三千五百公頃為最多，其餘依次為嘉義縣、雲林縣、高雄縣、屏東縣等。

若以鄉鎮分，首推台南縣的安定鄉及嘉義縣的太保鄉，兩鄉合計一千公頃，占總種植面積六分之一。由於加工運銷的誘導，已自然形成為番茄生產專業區。

加工用番茄，雖是最近在我國大量推廣種植的作物，但農民的種植技術，除少數地區外，其他還算熟練。今年除晚期栽培因受氣溫較高的影響，

局部地區發生病害，而使每公頃平均收穫量減為三萬公斤，但早、中期栽培，平均收穫量均在五萬公斤以上。因此按早、中、晚期各為二公頃計算，約可收穫原料番茄二十六萬公噸，比去年增加約三倍。

由於可果美公司在民國五十六年首先推廣時，採用製作栽培，因此目前大部分工廠，都直接與農民訂約製作生產。另省農會從本年期開始，也比照洋菇、蘆筍原料製作生產運銷辦法，選擇善化鎮等五個農會，試辦部分小面積的製作生產。

訪問的二十三個農戶當中，直接或透過農會與工廠製作的占二二戶。就種植期間來看，以一年只種一次的最多，占二〇戶。以種植面積分，〇·五公頃以下的占一七戶。

依種植方式分，以水稻裡作占一三戶為最多，其次為與甘蔗間作占九戶。裡作或間作的主要對抗作物為甘薯，其次為玉米或其他雜糧。平均收穫間距為十天。

本年期生產方面所發生的問題，有下列幾項：
(1) 由於種植面積擴張過速，地區也太過分散，部分植戶缺乏經驗，病害防治不夠徹底，因而引起病害。例如嘉義縣六腳鄉一帶農戶，今年所種的晚期番茄，很多無法收成。

(2) 品種不純，部分工廠所推廣的品種純度不夠。不同的品種混在一起，使農戶的番茄果粒大小不一，成熟期間前後不能一致，影響收穫量及採收與加工的配合問題。

(3) 工廠檢收標準未明確訂定，部分農民遭受欺騙。

(4) 工廠供採用的木箱供應不足，使部分成熟的番茄無法採收，在田間腐爛，損及農民利益。

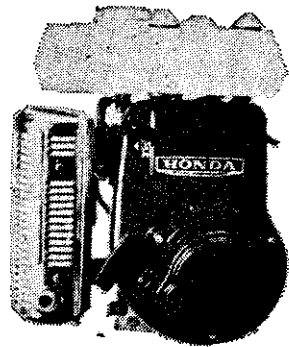
外銷停滯

依台灣區罐頭公會統計，去年我國番茄罐頭總外銷量為八三四·七二九箱，出口價值八百餘萬美元，其中番茄粒罐頭占五七·七%，其次為番茄糊占四一·一%，而番茄醬與番茄汁罐頭兩項合計也不過只占一·二%。

HONDA

本田技研株式會社出品

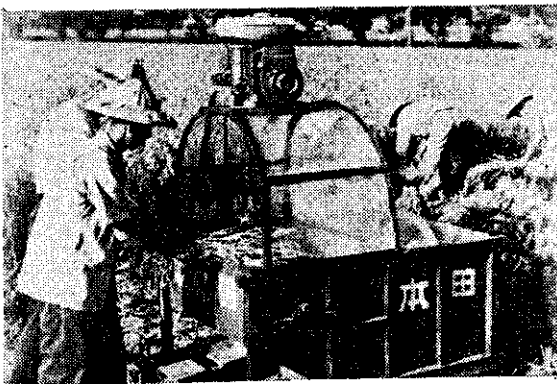
原裝



進口



本田引擎



規格

	G 50	G 65
引擎型式	空冷四衝程	空冷四衝程
總排氣量	187c.c.	240c.c.
馬力	5HP(馬力)	6.8HP(馬力)
引擎重量	19公斤	28公斤
燃料箱容量	3.5公升	6公升
潤滑油容量	0.6公升	0.8公升

- ◇使用輕便，發動簡單，老幼皆可使用。
- ◇用途廣泛，可供抽水機、脫谷機、噴霧機、遊艇運輸等各種機械之動力裝置使用。

※徵求經銷商

台灣總代理

豐達行

台北市博愛路26號

電話：3317251-4

去年參與加工製罐外銷的工廠共有三十一家，其中以可果美公司外銷量最多，約占總外銷量之半，其次為嘉梅公司、台鳳公司。

外銷地區，主要為日本（占五八·三%）、澳洲（占二四·一%）與加拿大（占一二·五%）等。由於去年外銷價格很好，平均每箱番茄糊罐頭為十六美元，番茄粒罐頭為六美元，醬與汁罐頭五美元，因此扣除銷售成本，利潤尚高。

今年番茄罐頭外銷已發生困難，訪問的八家工廠，到本年三月底止，已產製一〇萬箱以上的有三家，不到一〇萬箱的有五家，而還未外銷的有三家，外銷達五萬箱的也不過二、三家。主要原因為國內業者對外報價不一，互相殺價，使國外進口商採取觀望態度，再加上各廠製造的品質不一，商譽不佳，更使國外廠商裹足不前。

由於去年番茄加工的利潤較高，估計今年參與番茄加工的工廠，大約會增到五十家，製罐數量由去年的八十三萬餘箱，增為今年的三百三十餘萬箱，約增加四倍。

目前番茄工廠的設備良莠不一，製成品質參差不齊，就訪問的八家工廠中，比較完善的有四家，多半為整套設備自義大利或日本進口，且設有精密的產品分析研究儀器，所產製的產品較好。

另外四家，設備簡陋，加工設備不是整套，多為逐步添購，加工過程也無法自動連續完成，因此所產製的產品品質較差。

這種品質不良的罐頭，目前正在殺價外銷，擾亂國際市場行情，危害我國番茄罐頭的國際信譽，很可能因而斷送我加工番茄事業的前途。

改進建議

- (1) 解決農務有關問題：目前各廠推廣的品種，必須由農業主管機關檢定，並訓練農務人員，指導農民栽培及防治病虫害技術。
- (2) 訂定契作推廣制度：目前各大工廠不願透過農會契作，而農會過去也沒有參加番茄的農務生產指導，本年期只有五個農會試辦契作，應及早訂定番茄契作辦法，訂立契作條件，如種植地區不能分散，規定最低契約面積，以及檢收原料標準等，先由農民選擇，透過農會或直接向工廠訂立契約推廣，逐步建立契作制度。
- (3) 訂定罐頭工廠設備及生產數量標準：凡設備不合格或規模過小的工廠，應限制參加生產，避免粗製濫造。
- (4) 加強檢驗：在番茄原料進廠、加工製造、儲藏及外銷各過程中，規定品質管制辦法，並由檢驗機關嚴格抽查檢驗，合格後才可出口。
- (5) 促進秩序外銷：協助業者了解國際市場行情，統一品質，訂定最低外銷價格，減少互相競銷殺價損失。