

外銷白蘆筍罐頭原料

•公成•

檢收要點

今（六十五）年外銷白蘆筍罐頭原料產銷事項，關係着全省三萬多戶筍農的利益，自然會受到筍農的注意。現將有關事項敘述於後。

拓展外銷市場

去年（六十四）年的蘆筍罐頭外銷產製目標，有三八〇多萬箱。由於數次霪雨影響，致產量僅達目標八成左右。

今年的外銷目標，經濟部國際貿易局在一月十八日，依照規定邀請有關機關及農工双方等單位商討結果，訂定為三六〇萬箱，並得視

原料白蘆筍生產情形增減一成。換句話說，最多可產製三九六萬箱。

至於原料價格，為農工双方最為爭執的問題，與會代表一致認為在維持蘆筍事業之長期發展原則下，必須保持拓展外銷市場，不宜由於市場不景氣而把產製數量大量減少。

經工討論結果訂定為每公斤新台幣十七・五元（內包括各級農會檢收手續費〇・三元，農務生產改進經費〇・二元），農友實得十七元，比去年之十六元，增加一元。自五月十一日起，又再提高一元，故農友實得為十八元。

電腦分配產量

各外銷合格蘆筍罐頭工廠的契約取給地區，因為工廠的分布，與蘆筍生產地區之分布，不是配合得很理想，所以每年農工双方都有很多的意見，使得辦理地區調配的工作，發生困擾。因此，今年工廠契約地區的分配事項，經過農

工双方代表商討決定，採用電腦分配。由台灣省農會、聯合蘆筍出口公會及罐頭公會會同訂定分配原則，提報特產原料發展小組通過後，由農林廳輔導省農會、罐頭公會納入電腦作業，處理分配的依據。

各鄉鎮的原料契約數量五〇%，依據六十四年度契約面積，經清查核實結果為計算標準核配。另五〇%以各鄉鎮六十一年至六十四四年平均單位原料檢收數量之比例計算之。

交貨依規核配

各筍農別的交貨量，由鄉鎮農會將分配之原料數量，按下列原則核配：

(1) 六十四年度未交貨者，不予核配。

(2) 交貨數量之五〇%以六十四

年度清查核實面積為計算標準核配之。

(3) 另五〇%以各筍農六十一至六十四年度，四年平均實際原料繳交數量比例計算之。（各年度交貨數量如超過一〇〇%，以一〇〇%計算。）已廢耕者，應予剔除。

如果產地農會認為該鄉鎮六十四年度交貨正常者，報請縣市農會核准後，得准予以清查核實面積為基準核配筍農交貨數量。

(4) 此外，尚視筍農六十四年度原料繳交情形，如在交貨期間有否無故未繳交原料，及其他不良記錄登記有案者，得酌予核減其交貨量，其辦法由縣市農會訂定辦理。

定期繳交原料

鄉鎮農會應訂定六十五年度該鄉鎮每筍原料預定交貨進度，報省農會備查，筍農如非在母莖更換時期，及其他人力不可抗力因素而連續十天以上未

設置管理員一名，由產地農會以正式職員派任。檢收員二名，由台灣區罐頭公會甄選調用，並由農林廳輔導台灣區罐頭公會同省農會統籌訓練。過磅員一名由工廠派任，記帳員由農會派任。技工數名

農工會同檢收



蘆筍採收

原料檢收工作，由農、工雙方會同辦理，原料一律經過處理台檢驗。

爲澈底執行原料檢收工作，以縣爲單位，分區督導處理小組，由縣農會擔任召集人，經常巡迴產地督導，抽查品質。如發現工廠或農會有違規事項，簽報有關機關議處。

嚴懲違規收筍

如果發現工廠第一次不按規定檢收，則停止供應原料十日之處分。第二次簽報停止產製一年，第三次則取銷其產製資格。

由農會辦理共同運銷者，如發現有違反規定者，則予以扣減手續費等處分。

工廠因故無法接受原料者，應於三日前先報由省農會會同罐頭公會調撥予他廠檢收，農會於開發票時，抬頭應填實際收購之工廠。

蘆筍每莖休閒期間，視各地實際生產情形，由產地農會與契約工廠協調訂定。必要時，由縣市農會協調。

原料規格和去年一樣，長度十七公分。純白者直徑應爲十一公厘以上，二十四公厘以下。筍尖帶色者，直徑應爲十三公厘以上，二十四公厘以下。

筍農繳交原料不得水洗。雨天時，得視情形，由筍農在檢收站旁沖洗泥沙後再交檢。原料按照規格，自行調理後送檢收站，不合規定者不准進站，由筍農在檢收站外自行調理。

維持檢收秩序

筍農每日繳交原料數量，應按實際生產數量繳交，但每百原料最高交貨量，不得超過核配數量二・五%，以控制原料數量及品質，農會發現有筍農交貨不正常者，應實地調查處理，並登記以備查核。



蘆筍田間除草

筍農如有不按規定繳交原料，有影響檢收秩序的行爲時，應視情節輕重，予以書面警告，停交若干日以上或核減契約數量，甚或取消筍田永遠契約資格。

如檢收站秩序無法維持時，產地農會得視實際情形暫停原料檢收工作。品質優良表現良好之筍農，得酌予獎勵，各筍農優劣表現有案者，均應予登記，以供下年度契約數量核定時參考，本項工作由縣市農會督導鄉鎮農會辦理之。

以上介紹的是今年原料白蘆筍產銷的重要事項

。接着，要向各位筍農，說明一些大家所關心的問題。

筍農最關心的是品質規格的問題。為什麼超過十七公分的長度不收？小筍爲什麼不收？這種規定，豈不是減少農民收入？

生產優良蘆筍

品質規定，是爲了農民利益才規定的。嚴格執行，才能維護本省長久的蘆筍事業。如果不嚴格執行，影響蘆筍外銷事業，損失最大的還是筍農。本省蘆筍，能夠在世界上佔有重要地位，除了栽培方式特殊，可以終年生產，單位產量高以外，尚因勞工充足，工資低。

自從發生能源危機以後，產製罐頭的資材、運費均告漲價。勞工缺乏，工資上漲，以前獨佔市場的有利因素逐漸沒有了。其他可以生產蘆筍的國家，如巴西、南非等，相對的有利因素增加了，在國際市場上競爭的對象越來越多，對我國威脅很大。如果品質比不上別人，很顯然的，外銷市場將萎縮下去！

蘆筍的外匯每年達七、八千萬美元，農民的收入，達新台幣十幾億，是很重要外銷作物，要穩定並繼續發展蘆筍事業，一定要品質好。所以，要生產好品質的外銷罐頭，非有好品質的原料不可！務請農筍充分合作，提高原料品質！

鮑魚菇防菌注意事項

(1) ①「霉敵三四〇」②「萬力」③「巴斯丁」三種農藥，爲系統性殺菌劑，對鮑魚菇的菌絲均有傷害，使用時，必須注意濃度，否則有藥害。

(2) 上述三種藥品，對於青黴菌、白黴菌及麴黴菌有特效。

(3) 平常各在①四、〇〇〇~八、〇〇〇倍，②五、〇〇〇~一〇、〇〇〇倍，③一〇、〇〇〇~一五、〇〇〇倍之濃度下，對小子實體無傷害。