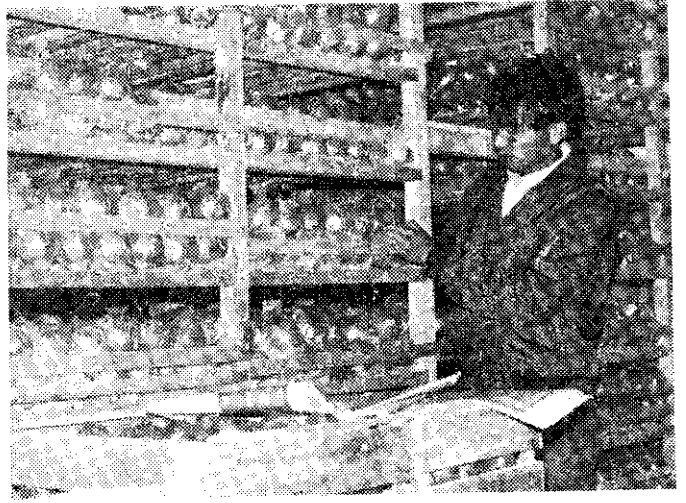


產業道路鋪柏油

農友希望

卓蘭柑桔專業區：



柑桔採收後套袋儲藏（阿郎）

苗栗縣卓蘭鎮農會於民國六十二年年初，爭取在西坪里設置為柑桔生產專業區，面積暫定為二百公頃。

據鎮農會農事指導員廖守義告訴記者說：本地生產的柑桔，除了少數品質較差者先行出售外，絕大部分都是在採收後儲藏起來，等到冬至以後才逐漸出籠，待價而估，此時因為已非生產期，所以一般價格都很高。

去年每公斤批發價都在十元左右，因此柑農獲利不少。

在這裡，一甲地可生產五萬台斤左右，如果每台斤以六元計算，也有三十萬元的收入，在扣除成本、工資之後，比起水田種植糧食作物則更為有利了。

從採收到出售，要經過二個多月的時間，因此儲藏技術更待研究。

這裡最普遍使用的儲藏方法是：

採收↓分級↓
浸藥水（使用萬力或二（四D）↓涼乾↓個別套袋↓箱裝間隔存放。

套袋的好處是，可以減少腐爛顆粒傳染其他的，同時也可以減少因蒸發而失去水分，這樣吃起來也就特別可口，價格自然能夠提高了。

專業區設立之初，在坡地上即有水電及噴藥設施，農林廳補助款及農民配合款共花了一千萬元左右。但是由於區內病蟲防治及灌水並沒有採取

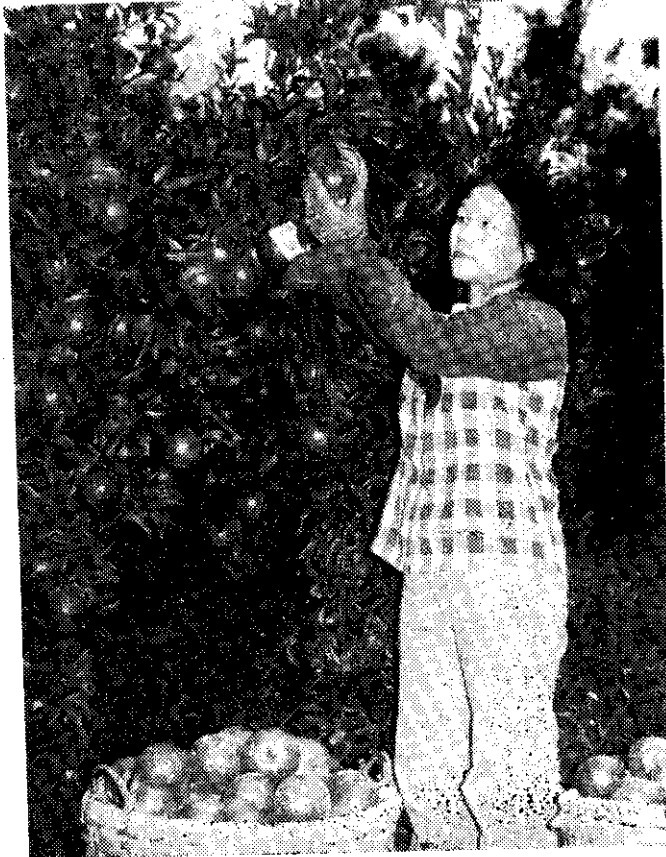
共同作業，且電費昂貴，農民都捨不得使用，因而這些設施形同虛設。

推廣股長劉紀亮表示，希望台電能比照工業用電收費，同時免收不用時的基本電費，如此這些基本設施才不致於浪費。

此外，專業區亦設有三條產業道路，直通市街。惟因興建之初，由於土地、配合款及因拖延而發生物價波動等問題之發生，所以三條路面均未鋪設柏油。

時間一久，原來的碎石路均已凹凸不平，人車實難通行，記者曾路經其上，亦有同感。如果再拖延不鋪的話，不但對於區內柑桔運輸不方便，而且因運輸途中不斷的顛跛，使得柑桔外表的美觀大打折扣。

柑農們都希望政府能早日鋪設柏油路，便利運輸，將可促進柑桔專業區的發展。（阿郎）



柑桔採收（阿郎）