

本年期台蕉外銷檢討

本(六七)年期省產香蕉，四、七月總產量，
依据青果社生產調查約有七七〇萬箱，每箱十六公
斤裝。預估內銷二五〇萬箱，外銷五六〇萬箱。

由於受去年(六六)年颱風的影響，與本省香蕉
產量在病害、氣象、生理方面的基本研究資料缺乏
，致使颱風後許多看不見的根部傷害、生長勢受阻
、有效葉面積減少，和不同蕉齡之間受害後每果房
總把數及每把果指數的變化等，影響產量的因素，
均無法準確估計，所以今年的生產調查中，產量與
產期的預估與實際外銷出貨量，即有相當出入。
今就本年台蕉外銷概況略述如下：

外銷數量

因受去年九月颱風影響，導致：

- (1)產期延後。又為應市場需要，提早採收，因而降低採收熟度，使總收量減少。
 - (2)大風減產。一般單株果實重量減少 $\frac{1}{3}$ 左右。
 - (3)今年上半年連續下雨，引發歷年罕見的黑星病，使很多香蕉無法達到外銷合格標準。
 - (4)因今年其他水果減產，使香蕉消費量相對提高，不管在價與量方面，均影响外銷蕉的收購。
- 由於以上原因，使今年台蕉外銷數量大幅減少，故今年實際外銷總量為五〇〇萬箱左右，在日本市場的占有量，也自去(六六)年的一四·六%，降到一〇%。有關今年四、七月台蕉外銷各市場實際數量如下表。(單位：箱)

日本市場價格動態

今年台蕉到達日本市場時，雖逢蕉價的尖峯時
間，但為期很短，可說大部分時期均在蕉價滑落的
階段輸出，但日本進口商，今年進口台蕉在六月份

以前，平均拍賣價格
，仍有相當合理的利潤。

今年七月以後，
因台蕉品質已差，且

日本本土的夏季水果紛紛出籠，香蕉在日本各市場的賣價便每

況愈下。特別是七月
中旬以後，跌勢之猛

更非一般進口商所能承受。例如，七月分

進口台蕉成本一、五〇〇日元，只能賣到一、〇〇〇~一、三〇〇日元，所以，進

出口商要求台蕉停止出貨。

一般來說，在日本各市場，台蕉的單位售價均較菲律賓、中南美的高一成左右，主要原因，是每年四、六月的台蕉，較其他地區同期產的香蕉香甜

可口，同時數量少，在固有老主顧的照顧及消費者
物以稀為貴的心理下，就一直占優勢。

日本香蕉進口稅

由於東南亞各國強烈要求日本大幅降低農產品的輸入(日)關稅，日本香蕉輸入組合亦已向日本有關當局陳情修訂現行暫定關稅。即一九六三年訂定四、九月為四〇%，十、三月為五〇%，特惠關稅為四五%，修訂後的輸入生鮮香蕉基本稅率為三〇%，即四、九月為二〇%，十、三月為四〇%的。

季節性關稅。

如果順利的使日本生鮮香蕉輸入關稅的基本稅率降為三〇%，而台蕉輸日又能全部在四、九月間輸出，則可占盡數量與價格的便宜，台蕉輸日又將呈現好景。

台蕉外銷市場

日本：台蕉每年九〇%以上輸往日本，所以台蕉的興衰與日本市場息息相關。

台灣地區由於人民生活水準提高，香蕉的消費量提高外，香蕉本身的生產成本也因工資、生產資材高漲而相對提高。同時每年不定期的颱風與寒流，終難與菲律賓香蕉整年競爭，只有選擇每年最有利的四、六月為主(實際為三、七月)。

此時期因本省四、六月的香蕉可以避過大部分的颱風侵襲與溫度變化，同時日本市場在此時也是青果缺乏的季節，所以香蕉在日本市場售價較高。對台蕉而言，此時採蕉的蕉農所得，還可在成本以上渡過。

另外，輸日香蕉內部(果肉)品質較其他地區好，但外觀却很差，一直是十多年來的缺點，也是台蕉在日本市場上沒落的主要原因之一。所以，近年來香蕉專業區的集團栽培、小園場與現代化、機械化集貨場的同時建立，希望有助台蕉品質改進。

當然，台蕉若能澈底大面積、企業化栽培管理，內外銷統一由單一機構獨立作業，工作人員能大膽放心的作好工作，台蕉的產、運、銷及品質自能兼顧。

韓國：以往韓國需要的香蕉都從日本轉口，費用高，進口量少，多年來由於蕉價偏高，消費量也少。

三年前，一些作韓國生意的進口商，見到

本省輸中東的香蕉可以久貯，便在去年開始要求輸韓蕉用塑膠袋加保鮮劑包裝，自台灣一次進口大批香蕉到韓國。

在韓國貯藏後，再依市場的需要分批加工，如此，大幅降低進口成本，市場所需的貨源也可較機動的調整，售價降低，消費量因而提高了許多。所

以，今後輸韓台蕉每年用特殊的保鮮包裝法，不難出口二〇萬箱以上。

香港

對世界水果總匯的香港而言，香蕉來源較多，台蕉輸港的數量也較不穩定。為要配合台港的定期果菜船隻，每次作少量的輸出，所以台蕉每年維持一〇~二〇萬箱的銷港數量。

琉球：琉球人口少，也沒有日本人民生活富裕，每年自本省進口的香蕉只有三~五萬箱。但因距本省花蓮港很近，花蓮地區小面積栽培的香蕉，就可滿足琉球消費者的需要。

檢討與改進

在台蕉的品質方面，今年香蕉研究所特別請對台蕉有多年研究的劉富文教授回國指導，劉教授認為台蕉有下列各項缺點，在日本市場上與其他國家的香蕉競爭時，多年來一直是致命的要害，值得產、運、銷各方人士檢討改進。

果實着色不均：每年白皮春蕉以後的季節蕉，加工後成兩段着色，或後熟不均。據日本加工商表

示，在以前輸日香蕉用竹籠與通風船裝運時，並沒有這種現象，但自採用冷氣船運蕉後，每年五月開始就有這種現象發生。

依劉教授的看法，發生的原因是：

(1) 採收熟度較非律賓蕉低且不整齊。

(2) 磯頭冷藏庫及冷藏船，香蕉放在一二~十四度C，管理沒有非律賓蕉嚴格，溫度時有偏高與偏低的情形發生。

(3) 在日本，加工前沒有量蕉溫就逕行加工。

(4) 加工時對催熟用的乙烯濃度，規定不嚴，全靠經驗，很粗放。

(5) 加工後果實兩端着色之導因，為採收熟度太低，蕉身對乙烯敏感度不一。或加工前蕉溫偏高，在加工時，蕉果對乙烯反應不一而造成兩段着色。

對以上各點改進事項，暫時性的有：(1)在我國產地加強選別，熟度力求盡一。在日本，加工商要加強果溫管理。(2)加工二四小時後，若發現未收加工的效果時，即打開加工室，通風一〇分鐘，再加工十二小時即可。

長期性的改進事項如，香蕉研究所依照不同季節，作好各季節蕉加工催熟試驗，以便作加工催熟的依據。

果實斑點太多：①由病害引起之斑點包括黑星病與研究中的水漬狀菌。黑星病可用噴藥與早期防治收到效果。

②山蚜馬引起之斑點。

水銹——提早套袋可收防治效果。

污染與機械傷：①果實污染主要為，果實採收後果乳污染及繩上污染較嚴重。這些可由看蕉整齊運至集貨場，再脫袋分把，立即放入水流槽中的作業方式預防。

②機械傷害，來自集貨場、運輸工人，及碼頭工人的不合理作業方式。建議：①加強基層工作人員教育，灌輸正確的作業方法。(2)香蕉紙箱內襯薄塑膠膜。(3)紙箱改十二公斤裝。

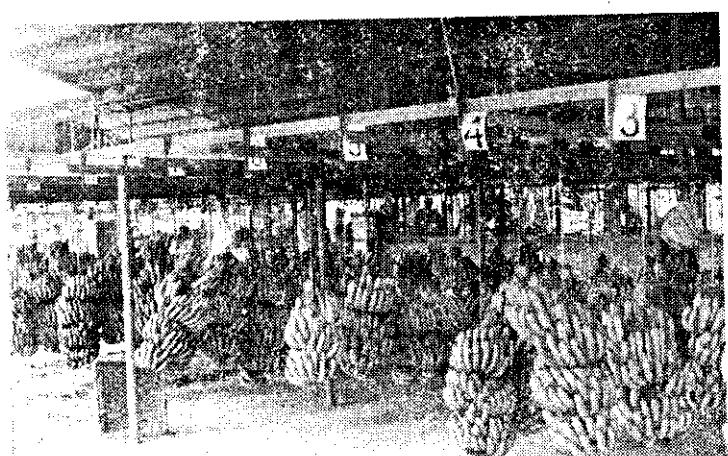
④蕉農每天依規定時間，把整房香蕉吊放蕉園邊，並由包裝場用簡單車輛，統一到蕉園搬運，全房進場，以配合集貨場的各項作業。

一般建議

(1) 日本方面，每年四~六月的輸日台蕉須能提供一千萬箱，經銷商才好處理。

(2) 青果合作社應作好內銷，促使香蕉在國內的消費量增加。

(3) 政府立法保護健康香蕉的生產作業。



新式集貨場預配場(李賢德)



套袋(李賢德)