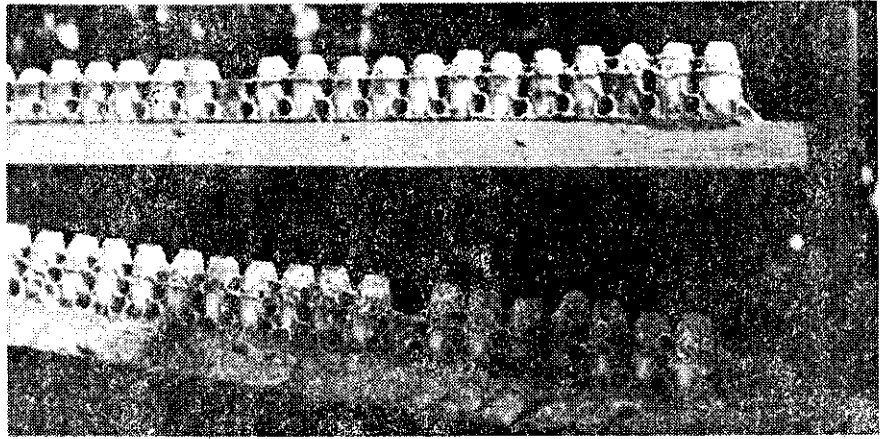


蜂皇漿：有益健康的天然食品



黃霽輝

台灣氣候四季如春，適合飼養蜂。日據時期，台灣同胞即開始養蜂，但未受日人重視。光復後，養蜂事業逐漸發展，民國五十一年、二年間，開始採收蜂皇漿（蜂王漿、皇漿、蜂王乳），五十五年起外銷日本。目前蜂皇漿已成為主產品，蜂蜜反成副產品。

王蜂專利食物

蜂皇漿是工蜂（職蜂、飼蜂）採集花粉、花蜜，經咀嚼，與咽頭腺分泌液混合釀成的。色淡黃，味酸辣，專供王蜂（蜂皇）為食。養蜂者以人造王台，誘工蜂釀入，以供人類食用，是有益人體健康的一種天然食品。
蜂皇漿釀入人造王台，通常於七十二小時後採收。

採收很費工夫

蜂皇漿的採收工作很費工夫。第一要預防日光直射，其次要避免蜂羣干擾。所以，野外蜂場都設置遮蔽日光的不透明塑膠布，及大型蚊帳。
採漿時，抽出蜂箱中的王台框，抖去框上蜜蜂，除去整排王台上王台杯（粒）口的蜂臘，逐杯挑出幼虫，刮出蜂皇漿，放在塑膠容器中，再放入現場小型冰箱裏，以保持品質。
王台清除乾淨後，移入初孵化幼虫，插入蜂箱，讓工蜂繼續釀入蜂皇漿，供下次採收。

冷凍空運出口

蜂皇漿收成，受氣候與蜜源植物影響。蜜蜂強羣，花源充足時，每百箱每月生產十公斤。花源缺乏，氣候惡劣時，每百箱只生產三、四公斤，相差非常懸殊。台灣每年尚有二、三個月停止生產。
目前蜂皇漿以外銷為主，要注意包裝。先用細網過濾，除去臘碎，放進一公斤裝雙層塑膠袋，再裝入硬性塑膠筒中，以攝氏零下十二、十八度的冷凍庫冷藏。外銷時，裝入二十公斤容量的保麗龍箱，內放乾冰，外套厚紙板箱，封好空運出口。

賺取巨額外匯

目前台灣養蜂者約二千戶，蜂羣近二十萬箱，

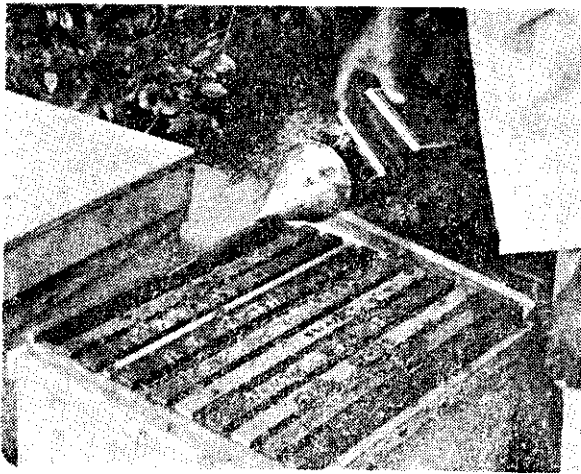
蜂皇漿總生產量約十一萬公斤，品質極佳。

國內因宣傳不夠，食用蜂皇漿的人很少，而以九五%供外銷。

根據國貿局資料：六十四年度全年外銷總量為六四、四一七公斤，總金額五、二七一、九八六美元。六十五年度九〇、八九二公斤，一〇、一〇五、四八〇美元。六十六年度九四、六七六公斤，一〇、〇九三、〇四五美元。外銷逐年增加，被譽為蜂皇漿王國。

跌價損失慘重

台灣蜂皇漿歷年來均由極少數貿易商個別收購出口，價格很不穩定。本年初產地價格每公斤三千三百元左右，目前又跌至二千二百元之間，只有生產成本的半數，養蜂者損失慘重。
為發展養蜂事業及安定養蜂者生活，必須及早辦理契約集貨統一供應。



煉 煙 (阿那)