



採收樂

貯藏設備

常溫貯藏首重通風，不可受潮，因此用棚架時底部應留有間隙，以利上下通風。每層洋葱堆高不可超過20公分厚。貯藏中，每2~3星期翻揀1次，檢除腐爛發芽的葱球，腐爛葱球會互相傳染。

低溫冷藏時，溫度應保持1~2°C恆溫，相對濕度在70%以下，可得長期貯藏之效。如溫度過低，易發生凍傷失去商品價值，溫度過高促進發芽，均不相宜，而濕度

過高，易促進發根，使葱球失去光澤，減損品質。低溫冷藏的洋葱，宜用木箱裝用，豎放冷藏庫的地上，四壁應有木條墊板，以利通氣，保持全庫溫度均勻。

今年期外銷洋菇原料

•立•

已預發利潤 每公斤新台幣1元

67/68 期外銷洋菇罐頭未曾補發全省菇農外銷利潤一事，據政府有關單位表示，由於 67/68年期本省洋菇罐頭外銷，因受歐洲共同市場停發我國菇罐進口簽證，停止我國菇罐進口影響，洋菇罐頭製造業者，為免滯銷與庫存壓力過重，乃降價求售，因此形成平均售價較往年為低的現象。經按經濟部所頒「外銷食品罐頭產銷平準基金設置辦法」規定總結算結果，並無外銷利潤可分發菇農，並非停發。

政府有關單位又稱：68/69 年期（即今年期）外銷洋菇罐頭因售價調整提高，預估菇農可以分得外銷利潤，為了提高菇農栽培興趣，增產洋菇，經有關單位會商決定，已於今年春節前，先行預發 68/69 年期菇農外銷利潤，每公斤新台幣 1 元。

今（68/69）年期洋菇原料檢收工作已於 3 月底結束，凡今年期所檢收的洋菇原料，均可獲得每公斤新台幣 1 元的外銷利潤預發款。

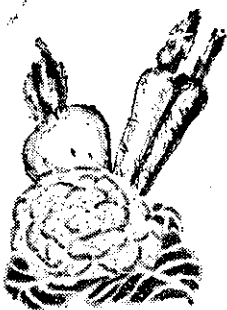
三版新書

豐年叢書HV752-3

專業栽培蔬菜30種

園藝家郁宗雄先生策劃修訂

69年4月出版，24開本，全書200餘頁，專稿34篇分別由18位蔬菜專家撰稿，內容增加青花菜、蕹菜、莧菜、紫蘇、葉萵苣、蘿蔔及黑皮波羅門參等，圖版豐富，封面彩色。



定價140元 郵購另加掛號郵資9元

豐年社

台北市溫州街14號 郵政劃撥5930號