

台灣蘆筍事業

今後努力的方向

國際市場占80%的事業

蘆筍是本省新興農作物，原來未有栽培，不少中外專家，認為以台灣的氣候條件，不可能發展蘆筍生產事業。但經政府的輔導，專家們的悉心研究，以及各有關方面的努力，於民國44年開始引種試作，52年推廣栽培，加工製罐外銷。

將近20年以來，從無而有，由不可能而發展為栽培面積達11,000公頃以上，外銷罐頭 400萬箱，金額突破1億美元大關，國際市場占有率達80%的重要外銷農產品之一，不能不說是我們創造的奇蹟，實應好好來維護這分辛勤得來的成就。

實施計畫產銷制度

為促進外銷白蘆筍罐頭長期發展，穩定產銷，並作有計畫與有秩序的產製銷，於民國60年8月由政府公告實施“外銷白蘆筍罐頭計畫產銷實施辦法”，訂定每年計畫產銷目標，並早在56年起，有關白蘆筍的推廣與原料檢收工作，即移轉由省農會負責。

61年蘆筍罐頭廠聯營成功，使本省蘆筍罐頭外銷更趨組織化，在各廠合作精神下，消除了惡習競爭的不良後果，在國際蘆筍罐頭市場上，更奠定了優良信譽。



蘆筍原料檢收 (簡榮村)

國內蘆筍罐頭工廠，經政府訂定獎勵辦法，鼓勵工廠合併經營，以減低成本，增加競爭能力。蘆筍罐頭工廠由55年的 164家，減少至69年為65家。

目前所遭遇的困難問題

一、原料生產與檢收

為維護本省蘆筍事業，對於有關蘆筍原料生產與檢收程序，均有詳細而又明確的規定。但由於負責單位在執行上發生偏差，致使各項規定與辦法，均未能澈底推行，無法達成預期的成效。關於原料生產與檢收工作上的缺點如下：

1. 筍園面積不實：由於空戶太多，造成交貨秩序紊亂，不良筍販從中與風作浪，破壞蘆筍產銷制度與品質。

2. 部分筍農缺乏品質觀念：筍農偏重單位面積產量，而忽略品質，故在栽培上，難免有不合經濟原理的做法。如過量施肥，即為蘆筍園管理上的1個嚴重問題。以往由於政府肥料低價政策，部分農民不了解肥料報酬遞減律，超量施用肥料，雖然產量是增加了，但是究竟是否合乎經濟原則，未加計算，同時使蘆筍原料品質劣化，這些問題農友們却忽略了。

到了採收交貨檢收時，又由於貪圖些微私利，將部分不合格品混攪關。殊不知這種做法，對本省蘆筍前途影響至大，不但增加蘆筍產製成本，並且對我蘆筍產品在國際上的信譽，發生非常不良的後果。

一旦因品質不良，而不能在國際市場上立足，那麼受損害的不只是加工廠，最後也就會迫使蘆筍生產事業停頓，農友們不能不慎。

3. 部分農會工作人員與工廠勾結營私：極少數農會工作人員，與工廠人員勾結，收買少數農友一起串通。以各種不正當手段，如筒條泡水，虛報斤兩，再以暗盤用廉價收購補足，藉以獲得不法利潤。結果造成收購秩序紊亂，直接間接影響品質與成本。

4. 過度採收筒條，造成筍園易於衰老：本省氣候炎熱，7~8月間溫度太高，實不適合蘆筍生長，應

儘可能在此期間讓筍株休眠。但本省農友爲求一時的高產，不顧筍株壽命與筍條品質，往往繼續採收，不但影響筍株壽命，且在此期間所採收的筍條，外皮有厚壳，品質非常惡劣。

二・原料進廠與加工

由於蘆筍採收後極易纖維化，爲保持成品品質，應儘可能在採收後儘速殺青裝罐。據試驗研究結果指出，採收後24小時內能夠裝罐的話，品質一定良好，但本省各加工廠，很少能做到這一點。目前加工廠的一般缺點如下：

1.工廠檢收原料後未能即時運回加工：大多數工廠於原料運回後先進入冷藏，第2天再運往鄉村雇工剝皮，至翌日下午再運回工廠，仍不即時加工，再度進入冷藏。這一步驟是蘆筍品質的致命傷，因爲經剝皮後的蘆筍，加速了表皮的纖維化。

2.少數加工廠缺乏品管觀念：有些不顧信譽的加工廠，對所收購的原料，不加以嚴格分級，不管原料好壞統統裝罐。部分工廠由於產製能力有限，而原料過多，無法即時處理，等到時日已久，原料發生變質又不予捨棄，仍舊裝罐。對我筍罐信譽影響至大，應設法杜絕。

3.削皮不良：目前本省雖已有蘆筍削皮機可資應用，但由於工作效率不高，容易做成斷筍，且削皮不良。而手工削皮，由於工人粗心大意也不理想，經剝皮後的蘆筍，往往呈如鉛筆一樣的菱角狀，品質大打折扣。

4.筍罐內容物與標示不符：部分工廠所裝筍罐，內容物與標示不符。此風不可長，如果因此而引起歐洲消費者的抗議與抵制，後果不堪設想。

以上，不過是就目前本省蘆筍產製銷上，所遭遇的困難，略舉大端，以供作農工雙方改進的參考。

改進品質的幾項措施

爲維護我蘆筍事業，確保我蘆筍在國際市場的占有率與信譽，有關單位已針對提高蘆筍品質，採取下列幾項措施：

一・實施蘆筍圍普查

此項工作已於69年12月開始，由鄉鎮農會負責普查，普查完畢後，再由省農會、蘆筍出口公司，組成複查小組予以複查。使能建立筍田基本資料檔案，消除空戶，並據以策畫產銷工作，以穩定原料供應秩序



—蘆筍加工裝罐

，消除筍販與買空額的流弊。

二・改善原料檢收工作

修訂“70年度外銷白蘆筍原料產銷工作注意事項”，對影響品質的原料規格，每日每戶交貨量，每一加工廠每日進貨量，以及防止筍販操縱等項目，均加以明確規定。如果鄉鎮農會與工廠，派駐各檢收站人員，均能按照規定執行任務，深信本年度的蘆筍原料品質，會有長足的進步。

三・罐頭品質改進考核

爲防止少數不良加工廠商，利用蘆筍罐外銷共同計價的漏洞，而粗製濫造濫混出口。政府有關單位，經商議結果，訂定“70年期外銷白蘆筍罐頭品質改進考核辦法”，其要點如下：

1.每年各廠均由下列各機關，就掌理事項，分別按百分比考核評分，評分標準由各主管考核機關，召集有關單位訂定公告。

(1)經濟部工業局，負責考核生產設備及加工過程包裝等有關事項，評分占總評分比率30%。

(2)經濟部商品檢驗局，負責考核產品品質及抽樣開罐評分等事項，評分占總評分比率70%。

2.評分總成績第1次未滿60分的工廠，扣減該廠生產配額30%，第2次扣除該廠其餘生產配額的60%，第3次永久撤銷該廠生產配額。

上述對蘆筍品質的規定，不能謂之不嚴，如果加工廠不注意品管，而導致扣除配額的處分，可能使工廠倒閉。

希望各加工廠，均能愛惜目前政府所實施，乙等品管以上的合格工廠，自行實施品管的優良制度，對自己產品確實負起品質責任。對不適於製罐的原料應忍痛犧牲，千萬不可以魚目混珠的手法，爲貪一時小利，而斷送我們苦心經營的國際市場(未完・下期續)