

果菜生產要配合運銷

鍾曉智

我國農業生產過去一直都偏重於生產量的提高，而對品質的提高或如何生產市場所需求的產品等問題，向未重視，因而農民辛辛苦苦生產的產品常因品質不佳，或不符合市場的需求，導致銷售價格的偏低，影響農民收益。

由於近年來國民生活水準提高，許多消費者對品質的要求亦隨之上升。凡品質合乎消費者需求者，在市場上較容易銷售且價格高；品質差者不但價格低又容易發生滯銷現象。

因此，如何提高農產品質以合乎消費者的需要，為當前農業生產指導的重點。茲將應注意事項分述於後：

配合市場需求從事栽培

1. 品種的選擇：由於各地市場對品種的需求不同，我們在開始生產前必需明了各市場對品種的愛惡。例如胡瓜在中南部市場，「黑刺種」的價格高，「白刺種」低且易滯銷，但在台北市市場則相反。

又蘿蔔而言，「美濃種」在台北市市場很難銷售。再以無子西瓜來說，目前本省栽培的無子西瓜主要供外銷香港，有皮較厚而利於降低運銷損耗的優點。但對國內消費而言，消費者均嫌皮太厚。

因此，如為供應內銷，應選擇皮較薄的品種，如農林總糧苗繁殖改良場所育成的「種苗二號」等品種栽培為宜。

總之，在開始栽培之前，必須注意市場的需求來選擇品種，始可達到貨暢其流、售價合理的目的。

2. 改進栽培技術以提高品質：品質的好壞影響市場價格很大，本（71）年5月31日台北市果菜批發市場的行情來看，花椰菜最高為每公斤35元，最低為15元；花胡瓜最高為每公斤42元，最低12元，最高與最低價相差1倍以上，可見品質間的差異，使價差明顯表現出來。

所以，在栽培技術上，力求生產量的提高雖屬重要，但品質的改進更為重要。

以葡萄而言，果粒的大小、甜度、着色對價格影響最大。在栽培上必須注意樹勢的強壯，並防止早期落葉。欲達成上述目的，須注意下列幾點事項：

(1) 施肥不可傷根，以維持樹勢的強壯。

(2) 防治銹病、白粉病等病害，以防止早期落葉。

(3) 多施磷肥（ $\frac{2}{3}$ 作為基肥）以增加甜度。

(4) 枝葉不能茂盛，以維持良好的光照與通風。

(5) 開花著果7天內為果實急速肥大期（細胞倍數分裂），最需要水分與氮肥，為求果粒的肥大應在開花盛期保持土壤適當濕度，與適量施肥。

(6) 果粒著色開始後，應避免施用磷肥與氮肥，而施用鉀肥與碳酸石灰，以求著色的完美。

(7) 生產量不能過多，如開花著果多，果實密集的果房要疏果，部份果房應割除。

以上所述各點，如在栽培期間能密切注意，就可生產品質優良的葡萄，增加果農收益應無多大困難。

其他果菜類亦同，在栽培上必須注意與改進品質有關的問題，以生產品質優良的產品。

控制收穫期

果菜的成熟度與市場價格又有密切的關係。一般蔬菜品質以細嫩為重要，但過於幼嫩則影響生產量，在運輸途中也易受損害，過熟又失去商品價值。

青果的成熟度必須適當，未熟或過熟都會降低品質，影響市場價格。例如西瓜需要足夠生育日數與



巨峰葡萄栽培須注意樹勢的強壯（林吉卿）

光照才會甜。未熟者甜度不夠，過熟者易產生空心或纖維老化。

國內瓜農常有因市場價格好時，將未熟果收穫供應市場的習慣，因而在市場交易上價格常大幅下跌且產生滯銷，使瓜農遭遇無謂的損失。

同樣的，其他的青果亦必須達到相當的熟度後收穫才可維持品質。一般青果以着色、甜度、色澤、果實生育日數及拍打果實的感覺等因素，決定成熟度。判斷的技術應由農民團體經常訓練農民，讓他們具有良好的判斷能力為宜。

日本各地方的農業協同組合，就經常指導農民有關收穫期的問題。例如西瓜的生產，於開花結果後果實發育至直徑7公分時，就按顏色別插旗子作記號。同一期所插的旗子均為同一顏色，以控制該地區收穫期。

又對柑桔而言，按期別的檸檬酸含量、甜度及著色程度，經組合的指導員檢查後決定收穫日期。因此，農業協同組合辦理共同運銷供應市場的貨品，在市場上能建立良好的信譽及獲得合理售價。

由於果菜以新鮮為貴，所以控制收穫期外，收穫的時間也不能漠視，收穫後應以最短的時間內供應市場為要。

收穫後調製處理

在田園收穫的果菜，僅為農產品而非商品，因此，收穫的果菜必須經調製處理後，才能供應市場。例如甘藍菜、包心白菜等，收穫後應將不能吃的葉剝除，僅留2~3葉作為保護用。

蘿蔔、胡蘿蔔不能吃的上葉，自頸部5公分處剝除，不可留葉過長；如帶有泥土亦應洗清。其他蔬菜亦同，應除去不能吃的部份或洗清污泥。亦即收穫後要有良好的調製處理後才成為商品。

青果亦與蔬菜同，收穫後應修剪不用的枝葉，尤其果柄不能留過長，以免包裝後傷害其他的果實。果皮有污穢的應擦拭乾淨，以提高商品價值。

總之，收穫後的調製處理，主要目的為提高商品價值，絕不能忽視。

貯藏調節供需

一般農產品均有生產尖峰期，高峰與低峰就引起價格的變動。因此，許多果菜類均需以貯藏的方式調節供應，以維持合理價格。

目前省產可貯藏的主要果菜計有甘藍、胡蘿蔔、馬鈴薯、洋葱、柳橙、梨、蘋果、葡萄柚等8種。貯



葡萄採收後要清洗乾淨才能裝籠銷售（張榕攝）

藏期間最重要的是溫度與濕度的調節，以及定期檢查檢除腐爛品，以免感染其他的果菜。

貯藏的果菜於出庫時，必須重新調製，以維持商品價值。由於貯藏費用昂貴（柳橙、葡萄柚除外），所以貯藏期間應密切注意市場行情，適時出庫供應市場為宜。

提高共同運銷數量

以上所記述各項問題，主要是如何生產優良品質的產品以提高市場售價，及以貯藏來調節供需為重點。但這些問題如僅靠個別農友的努力，恐績效不彰，必須由各農民團體負起責任，組織農民並加以訓練，確實指導農民從事生產，始能收立竿見影之效。

至於收穫後的產品，亦應由各農民團體以共同運銷方式供應市場銷售。如共同運銷的數量在市場的占有率能提高至50%以上，無論在調節供應或議價能力方面，均可發生莫大的力量，從而提高農民所得。

希望農友能發揮高度的合作精神，共同創造光明的將來！

