

冬季蔬菜

計畫產銷 與分級包裝

吳昭其

每年進入秋末冬初，以至次年初夏，這段長達8個月的期間，都是蔬菜盛產期。由於氣候溫和，較少病虫害，水利灌溉方便，土壤適宜種菜，加上本省農家多年種菜經驗豐富，所以蔬菜產量特別充裕。

往往許多菜類（尤其葉菜類或根莖菜類）由於產量豐富，更因農家毫無計畫地種植，導致生產過剩，供過於求，價格一落千丈，造成菜價偏低現象。

還有以往農家老舊的分級包裝觀念，使得蔬菜運到消費市場，無法提高承銷人購買興趣，更不用提價格是否理想，而使農友提高收益成為空談。

目前蔬菜生產已進入旺季，農業單位與農友們應趕緊實施計畫產銷與徹底分級包裝。現在就冬季期間幾種主要且較大宗的菜種，介紹如下：



—— 結球白菜，分級清楚，上下一致。 ——

包心白菜

目前主要產地集中在彰化、雲林、嘉義，尤其以雲林縣的東勢鄉、四湖鄉、崙背鄉、元長鄉等地為最多，適合台北市場的品種為漳浦種（正包心白菜），其次為成功白與濱綠種。

包心白菜在台北批發市場每日需要量目前約150公噸左右（夏季則約80~100公噸），超過此量則價格低落，可能不够農友成本，量不足則價高，消費者吃不消。因此農友要種植以前，先配合政府農業單位的計畫產銷，按照政府透過當地農會的年度計畫量種植，如此可避免供需失調。

包心白菜的分級包裝，主要是軟竹篾包裝，每件30公斤實重，扣除篾子（加蓋）、草繩、底墊的外葉等物，毛重應有33公斤以上，到了台北市場才不會有失重發生。

包心白菜的外葉只能保留三葉，多出的外葉沒有保護作用。外葉太多，增加農友運輸成本，價格賣不高，且增加承銷人的損耗。

另外大小顆粒要分別包裝，大顆粒且結球堅實、無病虫害而完整者為特級品，中顆粒為優級品，小顆粒或結球稍不堅實者為良級品。

甘藍菜

目前主要產地集中在彰化、雲林、嘉義等地區，夏季期間則產在梨山、陽明山、南山、尖石及三芝等高冷地帶。適合台北市場品種以初秋種最好，初秋種也最受消費者喜愛，價格也較高。目前台北批發市場，每天需要量約80公噸（夏季約60公噸）。

甘藍菜也是使用軟竹篾包裝，每件淨重30公斤，毛重則為33公斤。外葉也是保留三片保護葉就夠，大小顆粒也需分開包裝，不要有病虫害或根腐病（俗稱黑頭）及爛葉。結球適度大中球型則為特級品，稍差者為優級品，小顆粒或結球不堅實者為良級品。

蘿蔔

目前主要產地在雲林縣崙背鄉、元長鄉，台南縣永康鄉，新竹縣竹北鄉等地方。夏季主要來自南投縣埔里地區山坡地。

目前台北批發市場每日需要量約60公噸（夏季平均每日約40公噸），適合品種為梅花砵（夏季則為梅花砵），蘿蔔採收不宜太遲，否則易過老，會空心抽苔，有纖維無風味，煮不熟爛，為格外品。

蘿蔔以往使用軟竹篾包裝，每件50~60公斤，但

太大件。近來已改用40公斤硬方竹筴包裝，或者以30公斤紙箱包裝更適宜。但是紙箱包裝宜再用草繩打雙十字形捆紮紙箱四邊，以免紙箱破損不能搬運。

花椰菜

俗稱白菜花，目前主要產地在雲林縣大埤鄉、崙背鄉，嘉義縣新港鄉，台南縣仁德鄉，高雄縣路竹鄉，及彰化縣溪湖、大城、埔心、竹塘、溪州等鄉鎮。每日需要量約為30公噸（夏天仍很需要，每日約需5公噸，夏天常受豪雨浸害，最感不足，甚至缺貨）。

適合品種是以青梗乳黃色花菜為宜，此品種有獨特風味，易煮易熟。如果花形硬如石頭則稱為石頭花，此品種久煮不熟，且味淡無風味。

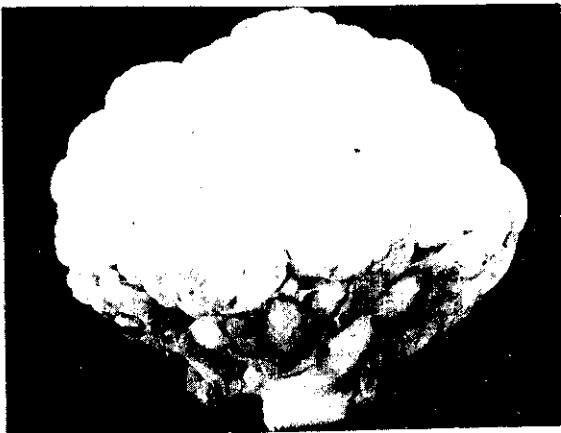
請農友們特別注意，就是花椰菜的蒂頭不要留太長，最好留2寸長，以免增加農友運搬費用。並且避免碰破花朵，而失去商品價值。以往以硬竹筴或軟竹筴包裝，每件40公斤。近來宜以紙箱包裝每件30公斤最恰當。

花椰菜易受虫害，尤其小虫躲在花蕊裏面，很難發現，因此病虫害防治要適宜。如有病虫害者，是格外品，切勿再運到消費市場。

豌豆

俗稱荷蘭豆，分為白花與紅花兩種。白花豆莢較短且薄，細嫩且無纖維。紅花豆莢較寬厚大莢，纖維較粗大。主要產地集中在彰化縣境內，目前台北批發市場需要量大約20公噸。

豌豆莢是另外一個品種，剝壳取仁食用種，主要



花椰菜

產地也在彰化縣境內，市場需要量每日約5公噸。

上述三個品種農友採收請不要過遲，太過成熟纖維粗大不好吃，價格賣不高。豌豆莢取仁食用種，豆仁久煮不爛，失去香甜風味。豌豆宜用尼龍網袋30公斤包裝，目前一般農友均以50公斤包裝是不適宜的。

另外冬天有豌豆苗，那是豌豆採收末期已不再開花，但因農友施肥够量，土質肥沃，豌豆植株繼續發育，如此可將豌豆株頂端心頭部位採摘下來，是炒肉絲、炒牛肉最佳佐菜，在餐館可常見到這一道菜。

夏天也有豌豆苗上市，價格較高，這是利用梨山高冷地種植出來，專只採摘它株頂端部份，很少開花食其莢的。而且數量較少，但味道較冬天採摘為佳。豌豆苗宜用軟竹筴內墊牛皮紙為襯，每件宜以5公斤以下包裝較易出售。

大心菜

俗稱菜心，主要產地先從雲林縣大埤鄉開始，叫做「大埤菜心」。然後往北移，西螺出產稱為「西螺菜心」。彰化出產則為「彰化菜心」。但以大埤鄉產期較長久，品質也較佳。目前每天需要量約30公噸，天氣愈冷銷路愈佳，主要用途是煮湯、吃火鍋。

大心菜包裝不用容器，農友只要將大心菜每株排列整齊，頭尾按序捆綁各一節草繩即可。每件30公斤，毛重則稱32公斤就可，但靠頭端至中端的葉片應切除。不彎曲、無裂溝、無病虫害、無空心為特級品。植株中等者為優級品，反之則為良級品。夏季期間不適種植，因此夏天見不到大心菜。

青花菜

由於早先是由美國引種改良，又稱美國菜花。花為青翠色，形狀與顏色均與花椰菜不同。主要產地先從雲林縣二崙鄉、崙背鄉開始，轉移嘉義縣新港鄉、六脚鄉，然後又移到彰化縣溪湖鎮、竹塘鄉、大城鄉、二林鎮等鄰近鄉鎮。目前每日需要量約15公噸，清明節時則屆產期結束。

夏天所見的青花菜，是種植在梨山高冷地帶，量不多。目前以農民團體共同運銷供應台北市市場為大多數。包裝是用硬型方竹筴每件40公斤。

特別請農友幫忙是青花菜莖部與葉梗不要留太長，只留3台寸就好。一般農友習慣保留至5台寸以上，甚至長達一尺，是絕對錯誤的，葉柄切掉可另行賣

給工廠做塩漬用，一點也不浪費。採收時宜提早，趁花朵未成熟前採收，若等花朵成熟採收，運到消費市場批發轉至零售市場，花朵變黃色會失去商品價值而不能食用。青花菜適宜炒菜吃。

番茄

南部俗稱日子蛋，北部稱為臭柿仔，一年四季都有。全省各地均有種植，適合台北市場以黑柿最佳，白柿次之，旭光種又次之。另外有金柑種、阿波蘿種、雙喜種，均列為水果類，以鮮食為主。因上述三種果粒小，每顆一口可吃得下，如以甜梅干含在口中咬，味道相當不錯。而黑柿、白柿、旭光等三種屬蔬菜類，鮮果生吃或炒食均宜。

目前台北市場需求量每日約為25公噸（水果類除外）。現在以台南縣、嘉義縣、雲林縣地區出產居多。番茄限以紙箱包裝，每件以20公斤為限，大小分開包裝。

農友要特別注意是採收要恰當，也就是在果底一點紅時就得採下，經包裝運到市場轉到消費者，正好五分成熟剛好可食用。如果五分成熟採收則太晚，尚



—— 甘藍菜 ——

未一分熟採收又太早。太早或太晚採收均不適當，價格都不理想。

總之，消費市場需求量有限，農友生產要配合市場消費數量而種植。最好由政府有關單位實施全面計畫生產，使產期平衡，價格穩定，才能照顧產銷雙方利益。供應台北市場以前，每月5日及20日要先向果菜公司預報每日預定供應量，並接受該公司調節的數量，在每日增減20%範圍內穩定性的供應，如此定可免發生菜土菜金現象。

中日合資



三笠農藥

風評越來越好！適合時代要求
省工最新稻熱病・白葉枯病特效藥



三笠 好米得 粒劑

- 葉、穗稻熱病，白葉枯病各施用一次，可得極佳藥效。
- 施藥簡便，吸收迅速，藥效持久(45天以上)。
- 施用一次好米得，勝過一般藥劑使用2~3次的效果。

6%每一箱內附贈汗衫一件。

台灣三笠化學工業股份有限公司

彰化市大竹里大竹莊145號
電話：(047) 38-2167 (代表)