

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)