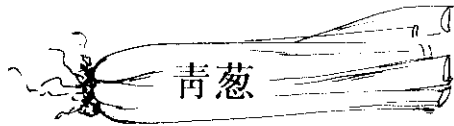


葉爲上品。如果頭部肥大而成球狀（又似槌狀）時，則太成熟過老而纖維太粗，久煮不爛，沒有商品價值，宜當作蒜頭之用。

包裝時以每1台斤捆一把，每件以30公斤爲包裝重量。最好以草袋包裝，頭尾端分別捆綁即可。以青蒜煮湯佐料時，煮得爛熟，味道更香醇可口，別有一種風味。



青蔥雖然被人稱爲只是佐料品，但是不分旺淡季，台北市市場需要量均在30噸左右。

宜蘭縣出產的日蔥種最吃香，在台北市場一枝獨秀，蔥白長，纖維細嫩，不帶腥味，不論煮湯炒菜，風味最獨特。

次爲新竹縣的北蔥，再次爲雲林青蔥，嘉義青蔥。蔥白粗又長，不柔軟，無病虫害爲上品。

青蔥包裝不需容器，以清潔稻草5根將1斤重青蔥捆成一把，每件以30公斤重最易銷售。最好利用稻草袋捆綁貨件爲宜。

特別提醒農友們，青蔥要水洗後，先將蔥陰乾，水份稍失後，再行過磅，以免發生失重現象。



俗稱大菜心，主要產地爲雲林縣大埤鄉，稱爲大埤菜心，再轉移至西螺，稱爲西螺菜心，移到彰化則爲彰化菜心，到了5月份產期結束。

目前台北市市場需要量維持在20~25噸。株型直立不彎曲，無空心，沒有病虫害，無外傷或裂痕等爲上品。

包裝前先將靠株頭中下端葉片去除，只保留頂端心部5個小片爲宜。包裝時將頭尾排列整齊，頭尾兩端以草繩捆綁，每件30公斤。

大心菜不只莖部可煮湯，心部與小葉子可以炒肉絲或上火鍋，味道還不錯。

其他尚有小白菜、青江白菜、番茄、萵菜、菠菜、芹菜等春季蔬菜，連同上述蔬菜希望均能以消費量導引生產數量，促進產銷平衡，維持合理價格，避免暴漲暴跌現象。

# 豐年·農業周刊 合訂

兩種合訂470元！請向農會洽辦訂閱手續

## 豐年

農業技術權威刊物。  
全年24期·訂費200元

## 農業周刊

報導農產品消費之正確知識，食品營養與保健觀念，家庭園藝欣賞及培育，生物新知。

全年52期，訂費300元

農會陳列最新樣本，歡迎隨時翻閱！

豐年社

台北市溫州街14號

郵政劃撥儲金5930號

電話：(02) 393-8148