

秋季蔬菜分級包裝要領

——吳 昭 其——

今年的「立秋」是在8月9日，也是農曆的7月初1日，就進入秋季了，一直到11月9日（農曆10月初5日）的「立冬」才結束秋季。這段秋季期間的主要幾種蔬菜，除了冷藏的胡蘿蔔、馬鈴薯、洋葱及夏季延續下來的甘藍、包心白菜、蘿蔔等仍可充裕供應外，將由秋季蔬菜接替上市。下面介紹幾種秋季較大宗蔬菜的產銷動態及分級包裝要領：

芋（芋仔）

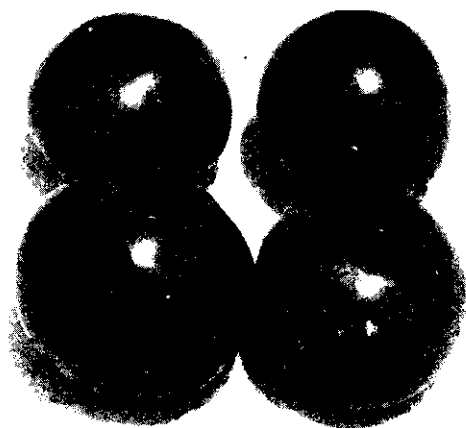
最好吃的檳榔心芋，是產於高雄縣甲仙鄉的甲仙山坡地。所以「甲仙檳榔心芋」聞名全省，煮起來最Q、最蓬鬆、最香、售價最高。也最適合一年一度拜拜「七夕娘娘」或農曆7月15日「普渡」的一道供品。而高雄縣其他鄉鎮，及屏東縣高樹鄉，嘉義縣部份鄉鎮，也生產檳榔心芋，不過品質時有參差不齊的現象。

另外我們夏天常吃的芋仔冰，業者會選擇價格較便宜的品種「麵芋」做原料，因為麵芋較不Q，而只適合做芋仔冰或炸芋丸。還有一種小芋頭叫「里芋」，煮熟後剝皮，沾醬油當點心吃。此品種產量少，市場需要不多。

目前台北市場芋仔每日需要量10~20噸，尤其在「七夕」或「普渡」這兩天的拜拜，需要量可達50噸。芋仔頭部用刀子切片，看見有粉質液汁者最Q，形狀完整沒有蛀孔者為特級品。頭部沒有粉質液汁為優級品。形狀過小又不Q者為良級品。芋頭以塑膠編織袋30公斤包裝最適宜，如屬水芋應去除污泥，陰乾後，再分級、包裝。

番 茄

品質最好、最甜、皮薄、汁多、大小適中、頭端烏綠色、底部一點紅者是黑柿種，集中在雲林縣莿桐鄉、二崙鄉、西螺鎮，及南投縣竹山鎮、集集鎮、水里鄉等地，此品種最受消費者歡迎，售價最高。其次是「農友 301」號的品種，再次為白柿種及旭光種。



蕃 茄（黑柿種）

「金柑」種，可在果實尾端切開，放置「甜梅片」，吃起來別有一番風味，此種產地集中在台南縣的永康鄉，及台南市等地，品質最好。「阿波羅」番茄，皮薄、汁多、甜度高、顆粒小，最宜生吃，可惜不耐運搬。產地集中在台南縣新市、善化兩地，大都供製罐頭，「可果美番茄汁」就是用這種品種。

番茄採收適當熟度是一分熟，也就是底部一點紅時應採收。果實結實較硬、表皮光滑、無病斑、無裂痕者為特級品。中型顆粒為優級品。稍有裂痕，或過熟、太青、顆粒小型者，為良級品。以紙箱20公斤包裝最好，包裝在30公斤以上，容易壓破顆粒。秋季台北市場，每天15~30噸。

甜 玉 米

秋季甜玉米產地集中在嘉義縣、花蓮縣、屏東縣。品種以美國進口，編號 236號最佳，日本育種「幸福」種次之，「密珍」種又次之，「台南改良場15號」再次之。前述三個品種均屬超甜玉米，售價較高。

「甜玉米」以米粒飽滿，整穗米粒完整、無病虫害，每穗長7台寸以上為特級品。穗長5台寸以上，米粒飽滿，而排列不整齊為優級品。如穗長不及5寸，或只半穗的米粒，及過熟者為良級品。

台北市場全年平均每日約30噸最恰當，此量可保

持每公斤25元左右的批發價，超過或不足則會造成價高價低現象。甜玉米以20公斤紙箱包裝為佳，分級後應將頭尾切掉，去除污葉苞片，除乾後才裝箱。紙箱四邊每邊打2個孔以透氣，保持不散熱，可保新鮮品質。

甜玉米植株，每株保留1~2穗，供成熟玉米採摘，其餘小穗在3台寸以內摘除。此種小穗將外表苞片完全去掉，就是玉米筍，其筍身不能超過3台寸，否則就無商品價值，以紙箱6公斤包裝為宜。

茭白筍

埔里地區出產的是第2期筍，於9月底結束生產，轉移至台北三芝鄉、金山鄉、宜蘭縣礁溪鄉等地，至11月結束。筍內如有黑點太多，已無商品價值。其餘分級包裝在豐年33卷第14期記載，本期不再重述。秋季台北市場日需10~15公噸。

蘆筍

蘆筍分為白蘆筍、綠蘆筍、蘆筍花等3種，其中以綠蘆筍到貨量多，且批發價格高，較受消費者歡迎。供應台北市場貨源，主要來自嘉義縣六腳鄉農會的共同運銷，其到貨量最高日達5噸，售價每公斤最高曾達80元以上，算是蘆筍運銷最成功的農會。白蘆筍品質次之，價格也比綠蘆筍低。

蘆筍花又稱為「蘆筍芒」，是在冬天蘆筍多眠更新蘆株時，待其開花尚未老化，摘其嫩枝可供食用的部份。其株較細小而硬，但冬天不採蘆筍，所以靠筍花供應市場。

綠蘆筍與白蘆筍長度不超過1台尺，7寸則更適宜，直徑以2公分以上為特級品，1~2公分為優級

品，1公分以下為良級品。每1台斤捆一把，使用紙箱20公斤包裝。

農友需特別注意，在裝箱前先陰涼，而紙箱每一個邊要打4個透氣孔，共打16個洞，以促進散熱，防止尾端腐臭。而蘆筍花以10公斤級箱包裝，紙箱同樣打16個洞。

小白菜

主要來自竹北鄉、西螺鎮、二崙鄉、新港鄉等地方的土白菜，再次為台北近郊的新莊、板橋、蘆洲，及北市士林的社子等地區的蚵仔白菜。台北市場每日約需15~25公噸。

「小白菜」採收時，根部保不保留均可，但需去除枯萎的葉片，不可有病蟲害。包裝有2種，一為軟竹籠40公斤包裝，另一為硬竹籃35公斤包裝。

小白菜肥大，無病蟲害、無枯黃葉片、且完整者為特級品，顆粒較細長者為優級品，太過短小或太細長者為良級品，如已整株枯黃，或有病蟲害，及抽苔開花者為格外品，勿供應到台北市場來。

裝運時，以散裝為宜，不需把裝。中南部小白菜去除根部泥土，不需水洗，近郊可用水洗，再裝運。

青江白菜

區分為青梗與白梗兩種，青梗株形低矮，葉身橢圓形而青綠色，葉柄基部扁而肥厚呈綠色，頭部粗、腰部細、纖維少，適於一般家庭煮炒，因而銷量較多，價格較高。

白梗青江白菜，其葉梗為白色，更肥厚，葉身青綠色而廣大，品質柔嫩，適炒煮或醃漬用。因每株最重可達半斤，消費市場較鈍市，價格低廉，產地動態與小白菜產地相同，可說是小白菜的姊妹菜。

秋季台北市場，每日約需5~10噸，可用硬方形竹籃包裝，以保持葉梗完整。每件以35公斤，採收後去除根部及黃葉，清洗後再裝運，可保品質新鮮。而葉片完整，無病斑、未老化為特級品。

敏豆

分為白色豆、青色豆、矮性敏豆及甜敏豆等4種。甜敏豆是從日本引進，尚在試種階段。台北市場以





白色豆較暢銷，價格高。因其豆身粉白色，細小瘦長（約有6~7寸），纖維少而細嫩，豆莢較無筋，甜度風味佳，適宜炒食。主要產地，目前集中在南投縣信義鄉、國姓鄉、魚池鄉。

嘉義縣、屏東縣、彰化縣，則冬天適宜種植白色豆，而秋天適種青色豆，通常青色敏豆纖維較粗，豆莢有筋，豆身粗大，北部消費者較不喜歡，售價比白色豆低。消費者選購時，以豆身細小瘦長，整條圓型，表皮有粉白色為上品。台北市場日需約10噸。

敏豆以長度6寸以上，豆莢無筋、圓身瘦小，無病虫害為特級品，5~6寸則為優級品，5寸以下豆身彎曲，有疤痕，或尾端縮小尖尾者為良級品。敏豆可用紙箱包裝20公斤為宜，箱子四邊各打四個孔，以

利透熟。或用尼龍網袋包裝30公斤也可以，但網袋包裝應裝在卡車最上層，以免壓傷。

薑

薑通稱「羌」，有乾薑、嫩薑、粉薑等3種。嫩薑是在羌未完全成熟前採收，鮮羌以供食用，其表皮白色、莖端紅色，通常做為醃漬用，或浸鹽水兩三天就可食用。

生羌不採收，讓它繼續發育，至接近完全成熟後再採收，則為粉羌。其發育完全成熟而飽滿，表皮已呈黃褐色而有光澤，此光澤稍有粉光狀，所以稱為粉羌。

另外生羌讓其完全成熟過後，保持土地乾燥至一段期間，在未變質腐化前採收，則為乾羌。也有人稱為羌母或老羌，因可供留種用，或可供外銷。主要產地集中在台東、嘉義、南投等地。

台北市場日需5~7噸，大都以嫩羌或粉羌售價較高，以紙箱每件20公斤包裝，採收後去除泥土，陰乾而裝箱，嫩羌可用水洗淨，粉羌及乾羌千萬不可水洗。以每把大於手掌，而表皮光澤肥大為特級品，瘦小細長為優級品。

掃丹[®] 乳劑 粒劑

掃丹[®] M 粒劑

省時省工
施藥簡便
人人會用

藥效超群
兼具兩種殺草劑
之優點，可控制
全期作之雜草

安心施用
毒全
低安 無藥害

信用可靠
一流工廠製造
品質絕對保證

※ 機插
※ 手插

※ 直播田
※ 均可施用 ※

※ 最安全 · 最有效之強力除草劑 ※

IHARA 台灣庵原農藥股份有限公司

總公司：台北市南京東路二段97號(敬業大樓)十樓

電話：5818156~8