



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