

夏季蔬菜產銷與

吳昭其

分級包裝

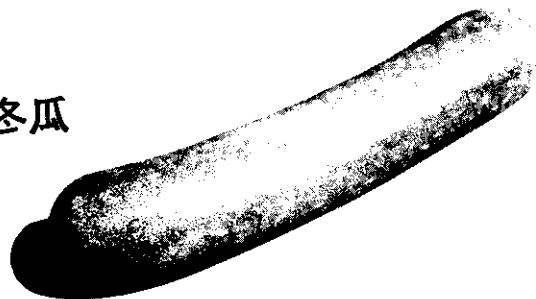
夏季應時的蔬菜，農友們在選種、栽培、採收處理、分級、包裝等作業，應予瞭解，使產品上市符合購買者要求，得到較好的價格。目前上市幾種夏季蔬菜的產銷問題與分級包裝略述於下：

苦瓜

選擇白色大米種（例如農友三號），搭半圓型竹架，架高 180 公分。在苦瓜結小果時，拉入棚架內吊懸着，可使瓜體不受日照而色白，果實長直美觀、方便套袋工作，不易受蜂咬叮，採收工作容易。

中間畦溝挖深 30 公分，以利雨季排水。瓜體七分熟即需採收，可免後熟後變紅，失去商品價值。每條苦瓜用白色薄紙包裹，防止碰傷。將大、小果型分開包裝，以紙箱 20 公斤盛裝，箱邊各打四孔圓洞，有利透氣散熱，防止苦瓜黃熟。每條瓜重不超過 0.6 公斤，較適合小家庭消費需要。

冬瓜



選擇長而直、青皮色、直徑 25 公分以內，瓜重不超過 15 公斤為宜。瓜體長到 1 公斤時，用稻草或棉紗碎布墊瓜體，可避免靠地面的瓜皮，形呈不良紋路，而失去商品價值。在果皮尚有微細絨毛，而瓜面未形成臘粉之前採收，食用價值高。

採收後，每二條用打包帶捆紮，頭尾各捆一捆，過磅重量及供應代號寫在瓜皮上，以公斤整數計重，未及 1 公斤則刪掉，以利交易作業，省去斤兩麻煩。

胡瓜

以瓜皮翠綠色、果面平滑、果體正直、果底不走黃色條紋、瓜條小型的白刺種，每條 0.6 公斤者為佳。趁果底條紋未黃色前、果皮尚有粉質狀採收。手握着瓜頭摘採，勿傷到瓜皮，使粉質狀保持完整，提高商品價值。依瓜條大小分別以紙箱 20 公斤包裝。

胡瓜植株第一次花朵摘掉，第 2 朵花才留果，可免瓜條太近地面，觸到土壤使果底腐爛或變黃色，且第二朵花的果體長大後形狀也較美觀，兼可促進第 3、4 朵花的着果率。

花胡瓜



選種果長 5 寸，瓜皮翠綠而不是墨綠色，瓜形正直不彎，略有粉刺的品種為宜。畦溝深挖 30 公分，促使排水良好，以免瓜田浸水過久、排水不良、積水導致瓜藤萎枯而死。在瓜體頭端未呈墨綠色、瓜底花蒂未脫落前，而陽光照射不宜太久，也就是清晨時採收最佳。

手握果體頭端摘下，勿傷及果皮，勿使花蒂脫落

，因為消費者認為花蒂附在瓜身，品質較細緻鮮美質佳。以紙箱20公斤包裝，上層鋪一張濕潤報紙、覆蓋瓜面，可保持瓜條新鮮翠綠。

絲瓜



以果實短筒形，每條 0.6公斤重為佳。採用水立柱、拉粗電線交叉做棚架，讓瓜蔓向四面八方伸長，可多開多結果。但花朵過多，仍需摘花疏果，促進瓜體成長，充足肥力。

消費者喜愛果底蒂頭粗大、瓜皮粗糙的絲瓜。趁果肉細緻幼嫩、瓜子未硬、子囊未呈纖維粗糙前採收。以大、小瓜條分別裝入紙箱，每箱淨重20公斤，每條用薄紙包裹，防止碰傷瓜皮。

甜椒



市面喜愛薄殼種，但夏天高溫多濕，薄殼種易腐爛，且日照長，薄殼種易受日光晒傷。因此夏天宜種果肉較厚的藍星及明星種。選種很重要，宜以果底四果室、果肩較凸高、果蒂較凹入、果實愈大粒着為留種用。植株需插立支柱（竹支），用塑膠帶將植株綁附支柱，防止倒伏。

甜椒果皮青綠鮮艷平滑、未褐色前採收。以果體大粒、端正不彎不畸型為特級品、果粒略小為特級，有彎曲畸形或小果粒為良級品，分別以紙箱15公斤包裝。包裝前及裝箱後，勿受陽光照射，否則甜椒在箱內產生散熱，導致蒂頭部位或果實呈潰爛現象。

（待續）

賺錢特訊

世界最新品種，蔓達琳咖啡樹，本廠負責供應樹苗及保障價格長期合約收購咖啡成品，歡迎山坡地、農田、菓園、菜園、蔗園、稻田轉作。

咖啡土苗：每株 3 元
進口苗：每株 48 元
合作種植：免付苗款

巴西咖啡樹
徵求合作種植
及各地推廣處

已有種植台灣土種咖啡樹的農友好消息？

本廠高價收購咖啡葉、咖啡豆及代客加工處理，並可免費指導最新種植技術，歡迎各界參觀洽詢。

75年收購價格
土產咖啡豆每公斤 160 元
蔓達琳咖啡豆每公斤 370 元

瑞隆國際商行咖啡工廠

台東縣鹿野鄉瑞隆村鐵東路四號
電話：(089) 581413號