

茭白筍

有花壳和青壳二種。花壳筍皮潔白，筍肉質地幼嫩細稚，黑點較少，食用價值高。

青壳筍皮青色，筍肉較具纖維化而粗糙，黑點機會多，單價較低。

種植地方選長期有水，排水流通良好，而不湍急的池塘。

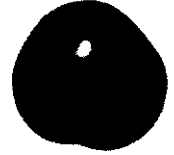
茭白筍採收後，以往農友均只刈掉頭尾兩端，保留不能食用的5~6年外壳，裝入PE編織袋，每件50公斤，運往消費市場，增加市場垃圾量。

今後應改變調理方式，即把外壳剝掉，只剩筍尾一片外壳，筍頭切口處沾食鹽水，然後分筍肉長短粗細，長又粗又潔白的筍支，編入特級品，短又細小又青色的筍支，編入優級品，筍肉有黑點筍支，編入良級品，分別裝入5公斤透明塑膠袋，每兩袋再用紅色塑膠帶細綁為一件，運到批發市場參加批售，如此調理農友可判別茭白筍等級好壞，方便分級包裝工作，也可使承購者看清品質，敢於出高價購買，方便交易作業，又可減少市場垃圾，利己利人。

盼望從今以後，全省種植茭白筍農友，都能按照

本文介紹的調理方法，做好您的茭白筍分級包裝，則全省各地批發市場，都會感激您們（按目前三芝、三星、埔里、魚池等部份共同運銷單位，已經開始剝壳調理，剝壳損耗率約35%左右，但銷售價格却能提高八成至一倍，剝壳調理應該可做）。

黑柿種番茄



番茄

這裏指大番茄，有黑柿、白柿、旭光等三種，以黑柿品種最佳。

黑柿種特色是果底一點紅（只有一枚五角銅幣大小），以外果皮均為墨綠色，才是真正黑柿種，果皮及表膜均薄，汁多甜蜜（南部人將番茄稱之甘阿蜜，是指本品種）。

在果底一點兒紅色即時採收，果皮若有灰塵時，用棉皮擦拭一下，再裝入紙箱，每箱20公斤包裝。運往批發市場轉售至零售市場銷售時，果體後熟後就成為五分熟，正是消費者購食最佳時機。

以上介紹主要夏季蔬菜種植與採收調理要領，各位農友，想提高您的收益，不妨一試。



日本原裝進口

徵各地經銷商

土壤有用微生物群：

- ◎生根用 — 豐土聖菓靈
- ◎元肥用 — 豐土聖地旺
- ◎綜合用 — 豐土聖地旺

強力土壤改良劑：

- ◎天然沸石粉 — NO.70
- ◎天然沸石 — 特級

適用作物：各種果樹、蔬菜、瓜類、豆類、檳榔、茶葉、草莓、花卉。

製造廠：日東粉化工業株式會社
微生物資源化研究所

進口商：誼華實業有限公司

高雄市中正三路5號10樓之3
TEL: (07) 271-0971, 231-6742

保護農友之健康

每只40元

農藥專用口罩 SC-50 TYPE

專作口罩外銷15年 主要外銷：
日本農藥株式會社、
活性炭防毒過濾作用 歐洲、東南亞。

用途：

- 稻穀、
- 蔬菜噴農藥
- 果園噴藥劑
- 園藝噴藥澆
- 作業場所防塵

南區代理商：

徐銘言 08-7775919
屏東縣萬丹鄉
社口村17-3號



新元實業有限公司 (台北市承德路1162號2F)
TEL: 882-6078-9, 882-6568
郵政劃撥帳號: 0153596-8 戶名: 新元實業有限公司