

秋 季 蔬 菜

今年8月8日爸爸節那天，就是24節氣裏的「立秋」，氣候已進入秋季，蔬菜生產進入秋天的季節，因此秋季蔬菜代替夏季蔬菜而上市，現介紹主要秋季蔬菜分級包裝與產銷配合事項，供農友們參考：

蘿蔔

秋季品種以短秆仔種為主，蘿蔔底端寬圓扁平，頂端縮小圓直，有如烏梅酒瓶形狀，稱為短秆仔種。本種特點是表皮潔白光滑，鬚根少、肉質細膩幼嫩，不易中空或花心，份量重，易煮快熟爛，香甜度高，廣受消費大眾喜愛。

以表土深厚、肥沃的沙質壤土種植較佳。採收後以形狀正直、無空心、無裂痕、表皮平滑潔白、無抽苔、無鬚根、無開叉、根肩沒綠色、無病蟲害或外傷，重量在0.6~1.2公斤者為特級品。重量在0.3~0.5公斤，或1.3~2公斤者為優級品。不用水洗，去除泥巴，留葉梗8公分以內，分別裝入紙箱，每箱淨重30公斤包裝。

胡蘿蔔

胡蘿蔔都在4月結束採收，進入冷藏庫貯存至秋天，會有小部份在根肩部位，長出葉芽、或表皮潰爛現象，出庫後應加翻箱整理、去除葉芽，洗去泥巴，蔭乾後再重新裝入乾燥紙箱，每箱30公斤淨重，再運至批發市場批售，始有人承購。

若不加以整理，降低承購商購買意願，貨件將賣

不出去，終至在市場爛臭，變成垃圾倒掉。

馬鈴薯

秋季上市也是冷藏品，同樣要翻箱整理，去掉萌芽、除去爛薯塊，紙箱有破損者，換裝乾燥紙箱，每件30公斤淨重，再運往市場銷售。

馬鈴薯因表皮很薄，整理時勿讓着皮脫落擦傷，以免失去價值，且不用水洗，保持乾燥即可。

洋蔥

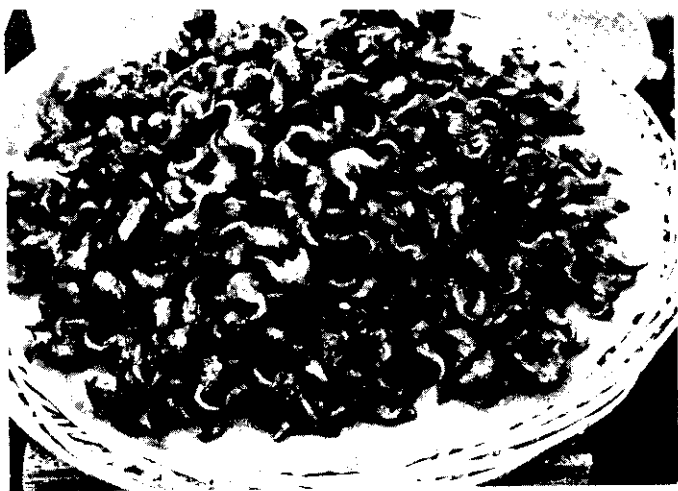
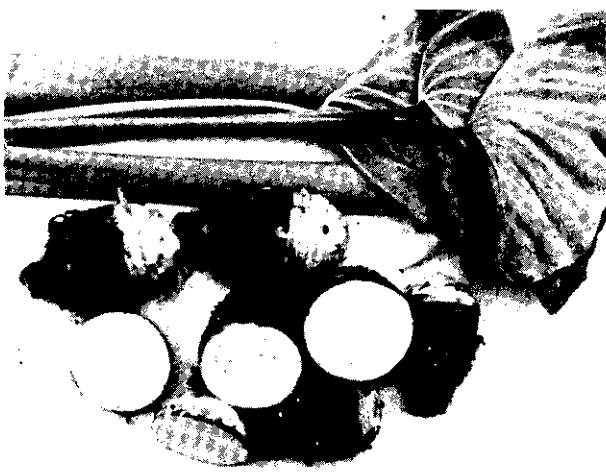
春天採收的洋蔥，冷藏至秋天已近尾聲，再不出庫銷售，都已長芽生根出來。出庫後，仰翻袋去除，爛蔥蔥芽有的長至10公分、或蔥根生至5公分以上，甚至蔥膜黑腐、爛心爛肉的蔥球，都要檢掉。

將蔥球完整重新裝入新網袋中，每袋15公斤裝，裝好後袋與袋依靠作人字狀斜立，蔭乾後再運往批發市場，始能參加批售。

部份洋蔥業者為滿足消費需要，會從國外進口部份洋蔥，進口洋蔥因結球緊密、表膜完整美觀、球體扁圓型、表皮金黃色、乾燥好看，售價比省產冷藏品、每公斤高出10元左右，部份消費者崇外貨心理作祟，也是造成進口洋蔥高價原因之一。

青蔥

夏季型的日蔥（如大園、宜蘭農友種植者均是）



品種選擇與分級包裝 · 吳昭其

採收進入末期、市場上由竹北、大甲、彰化、雲林、嘉義等地的北葱或粉葱，接替上市。

這2種青葱葱白短而粗，質地較硬，蔥葉較粗短。採收後農友習慣先水洗，但不可在污濁水池中洗，應在流動清潔水溝旁洗淨。

去除焦葉黃葉，蔭涼處讓水滴盡後，每1公斤用紅色塑膠帶，或清潔稻草（8條為限）紮成一束（把），每21把用油紙或PE編織布，捆成1件，淨重20公斤（增加一把為防止失重）。

韭菜

頭端白色的韭白長度在6公分以上，全株高度30公分以上，葉片不枯焦黃尾、翠綠色而肥厚者為特級品，韭白長度3~6公分者為優級品，以每公斤用橡皮圈套頭端成1把，每21把裝入紙箱算20公斤淨重。

芋

典型秋季蔬菜，進入立秋開始採收，至中秋採收結束。以芋心有如檳榔心纖維狀的檳榔心芋，質地最香Q好吃。

芋頭鋤取後，摘掉根鬚與芋莖，清水洗淨涼乾，用刀片在芋頭端切掉薄片，察看切口處，流溢出粉質狀粘液者是香Q蓬鬆屬特級品，切口處溢出水質狀粘液者不香Q，是優級品。

再以0.8公斤以上為大芋、0.4~0.8公斤為中芋、0.2~0.4公斤為小芋，分別裝入紙箱或清潔PE編織袋，每件淨重30公斤裝。採收盛期可以部份進入冷藏庫存放，視市況需要慢慢出庫銷售。

甘薯

食用甘薯指台農57、62、64、66號品種為主。採收後去除砂土、除鬚根、保持表皮完整，不受外傷斷塊。

蔭乾後，依薯塊重量，1.2公斤以上為特大薯、0.8~1.2公斤為大薯，0.4~0.8公斤為中薯、0.4公斤以下為小薯，分別包裝，使用PE編織袋裝每件30公斤，使用紙箱裝每件25公斤。薯塊若有病虫害（台語稱臭香味），或腐爛者，丟棄田裏不可食用。

菱角

菱角也是典型秋季蔬菜，有大慈種及小角種2個品種。大慈種角大顆粒大，肉質多而香Q，消費者喜愛單價較高。採收後，倒入巨大水桶中翻洗，浮在水面上層的菱角，為良級品，浮在中層的菱角為優級品，沉在底層的菱角，表示成熟完全、結實、份量重，是特級品，煮後必定香Q好吃。

撈起後待水滴淨，裝入塑膠編織袋，每袋30公斤裝。良級品可剝去外壳，將菱角肉裝入透明塑膠袋，每袋5公斤，同樣可以賣得好價錢。