

辣椒



春季蔬菜產銷

紅蕸菜

紅蕸菜又稱紅鳳菜，栽培很普遍但零星且小面積的新菜種，葉片正面綠色，背面紅色，葉梗短，分枝多。炒煮後紅色的菜汁，是維他命A含量很高緣故，磷質與維他命C也很高，其餘營養很豐富，是值得消費者常購食的菜種。

栽培土地選擇肥厚壤土，或多施放有機質肥料做基肥，紅蕸菜每隔15天可採收1次，連續可達10個月之久，因此需肥力強，始能促進莖葉細嫩的品質。目前全省零售市場均有出售，但量不多。台北市場每日銷售量，冬天3千公斤、春天4千公斤、夏天5千公斤、秋天3千公斤，每公斤約15元。

紅蕸菜採收宜在葉脈細條不甚明顯，質地細嫩時行之，自心葉往下算至5張葉子之處摘下，每0.6公斤用紅色塑膠帶捆1束，每20公斤裝1件，使用硬竹簍或紙箱包裝，運往批發市場銷售。

韭菜花

一年四季從不缺貨的韭菜花，在春天的採收量達最高峯，台北市場每天需量2—3千公斤。栽培品種應選擇花梗粗又長，肉質肥胖細嫩，翠綠白霧色狀，花苞扁平呈圓三角形，翠白色為上貨。

採收韭菜花應在太陽未照射花苞前完成，若花苞被日光照射，溫度增高，容易展開，失去商品價值，且花梗軟化不細脆，不容易摘斷，不但採收費時，且影響品質。

採收後將長度30公分以上，及未滿30公分者，分別以每3公斤用塑膠繩子，紮成1束，每3束（9公斤），使用透明塑膠袋包裝，再用塑膠繩紮成雙十字形。

包裝前先放置陰涼處束立起來，頭端5公分處，浸泡清水中，至黃昏時才包裝起來，交卡車裝運，可免韭菜花萎軟，保持新鮮青脆細嫩，才能維護品質，賣好價錢。

豌豆苗

專摘豌豆幼嫩植株心葉部位的豌豆者，近年來集中在嘉義縣義竹鄉，但往年種植面積過廣，致台北市場每日到貨多達8千公斤以上，價格不理想，若每日不超過4千公斤，每公斤維持20元左右，對消費者不貴，生產者有利潤，較為理想。

豌豆苗是淺根性作物，表土要肥力高，需勤施肥。心葉未萌出花朵前，即應採收。自心葉往下算，二節葉芽處之葉梗摘下，品質較佳。目前農友均自第三節葉芽處採摘，雖可增加採收量，但第3節葉片質地粗老，不宜食用，消費者多半摘掉不吃，農友應別貪於數量多寡，論提高品質為宜。

採收後放入軟竹簍，簍中先置直徑10公分、高60公分硬管，豌豆苗整齊排放其圍周圍，裝滿淨重20公斤後，拿起硬管成為中空，避免豆苗在簍中發熱，防止品質變壞。再封上簍蓋，以草繩或紅色塑膠繩子，繞3圈綁綁貨件，運往消費市場批售。

辣椒

春季辣椒正值屏東地區盛產期，大量外銷外，內銷數量亦比其他三季要多，是典型春季蔬菜。以紅色小果尖尾形品種為佳，辣味強，色艷紅，單價高。有些品種果型大，顏色艷紅，但無辣味，不具香辛辣味特色，不適消費喜愛，農友種植前選種需慎重。

在7分熟紅時採收，將長短果體分別裝入紙箱內，每件20公斤實重。運往批發市場參加拍賣。台北市場每日約1千公斤為宜。

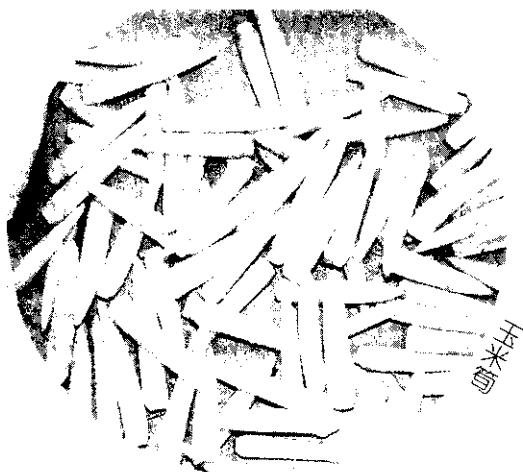
文圖：吳昭其

分級包裝

菜豆

又稱皇帝豆，在豆類蔬菜中，豆粒最大。台北市場每日約有5千公斤銷售量，是以連莢重量計算。宜在豆莢7至8分飽滿（7~7分成熟度）時採收。品種以白色豆皮為佳，白色豆皮薄、容易脫粒去皮，豆仁甜味高，消費者較易接受。

採收後先置陰涼處，避免豆莢發熱，使豆莢涼冷，再裝進PE編織袋，或尼龍網袋，每袋20公斤包裝為宜。目前產地農友慣以30公斤包裝，袋內豆莢易生發熱作用，影響豆粒品質。或剝莢取出豆粒，以透明塑膠袋3公斤裝，每5袋裝1件紙箱內，是最好運銷方法。



玉米筍

玉米筍以摘自超甜玉米之小果穗為佳，若摘自白玉米或飼料玉米，只宜製造罐頭。在果穗未達8公分時摘下，剝掉苞葉，清除玉米鬚，切掉穗梗，整齊排在紙箱內，每箱實重6公斤，以新做紙箱形成一致為佳。

至目前為止，尚有少數農友，將穗長10公分以上玉米穗，也當做玉米筍運銷，觀念上是錯誤，因為未滿8公分玉米筍，批發單價維持每公斤50元左右，所以少數農友投機取巧，以過長玉米穗充當玉米筍，請能改正過來。

發展精緻農業請採用三冠牌農業用資材

三冠牌遮光網

※從原料到成品採一貫作業生產，信用最好，品質最佳

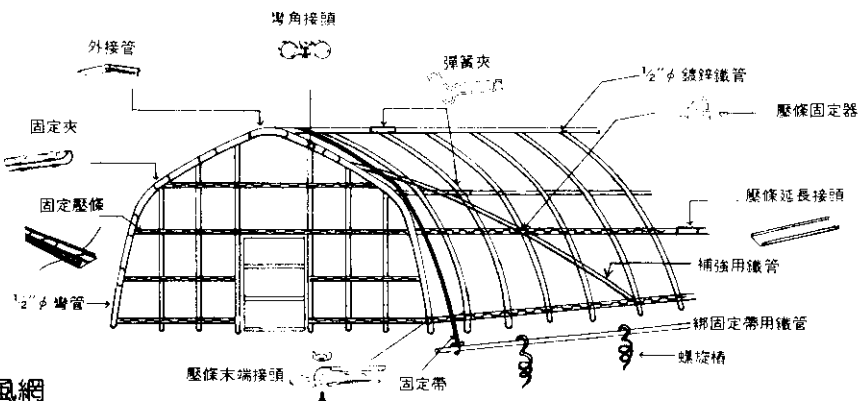
※寬度從1公尺到7.4公尺，種類包括平織、羅紋織、針織等皆有

煥坤型 簡易溫室

本公司提供整棟煥坤型簡易溫室搭設及各種零件之供應。

其他產品：

清潔蔬菜用網、防風網、過濾網、鱧魚網、固定帶、爬藤植物誘引帶、軟性及硬性繩索、涼椅布、跳床布等。



煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉50605員鹿路二段155號

電話：(047)773878-772178-774778(歡迎洽購) FAX：(047)789778