

# 夏季蔬菜產銷與分級包裝

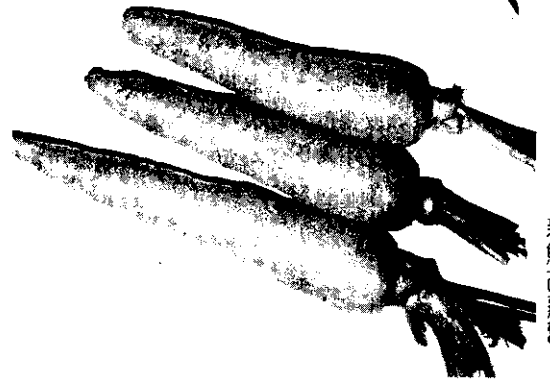
吳昭其

## 烏殼綠竹筍

是綠竹筍的一個變種，介於麻竹筍及綠竹筍之間的品種，品質細嫩，較接近綠竹筍。農友原先自稱作烏腳綠竹筍，作者認為「烏腳」二字與「烏脚病」相連而不妥，經其與產地農友接洽，改以其筍苞葉為深褐色，台語稱為「烏」音，而自71年起，改稱「烏殼綠竹筍」較為文雅。

每年4月開始大量上市，主要產地集中斗六、斗南、大林、古坑、竹崎等地，每天供應台北市場約7千公斤，每公斤批發單價可保持15元左右。

農友應在筍尖未出土前採收，擦去泥土後，不用水洗，將筍頭第一節筍目切掉後切口略沾5%食鹽水，防止褐色，再依筍重1.2公斤以上，0.6公斤以上，及未滿0.6公斤之筍支，分別以大、中、小筍分開裝



新鮮胡蘿蔔

入新做竹箱內，每箱20公斤，每5公斤用透明塑膠袋包裝，再放入紙箱內，可得到承購者搶購。

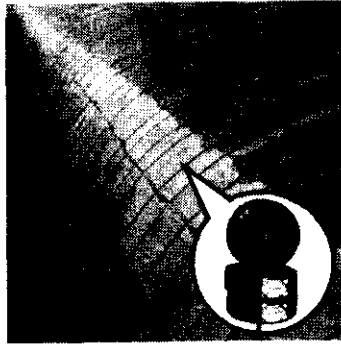
## 胡蘿蔔

新鮮胡蘿蔔至4月時，採收已近尾聲，將以鮮品大量上市外，餘量均貯存於冷藏庫，視市需而慢慢出

## 發展精緻農業請採用三冠牌農業用資材



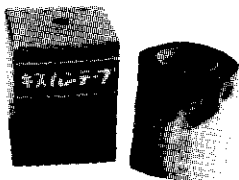
**誘引帶** 農作物爬藤支撐用  
柔軟、不傷害枝藤



**固定帶**  
用途：固定溫室、隧道棚薄膜  
免被風掀  
特點：扁平帶狀，內加補強絲  
質輕強韌、不傷薄膜  
施工簡單、打結容易



**羅旋樁**  
加強溫室鐵架之固着力



透明塑膠薄膜補修膠帶

日本進口  
接著力強  
不易脫落  
修補容易



煥坤企業股份有限公司

彰化縣福國鄉50605員鹿路二段155號  
電話：(047)773878·772178·774778(歡迎洽購)