

夏季蔬菜產銷與分級包裝

青蔥

有人說青蔥是佐料品，不是主要菜料，但是青蔥用途廣泛，菜餚少了它，就暗然失「味」不少，且夏季（5～10月）期間，台北市場需要量達35～40公噸，市場缺貨時，青蔥價格高漲，連帶全場菜價行情都上升，承銷人都非它不可，因此您能再說它是佐料品而已，而不去重視它嗎？

夏季上市的青蔥，主要來自宜蘭縣及桃園縣的日蔥品種，大約有30噸，其餘來自竹北、大甲、大肚的北蔥，彰化、雲林、嘉義的粉蔥。以日蔥的蔥白長，質地細嫩，潔白結實、辛甜味濃為最佳。

將蔥白長15公分以上，直徑1.0～1.5公分以上，潔白質細嫩，梗結實，葉綠色無病虫害、無抽苔或枯葉，不腐爛或水傷為特級品，如蔥白長10～14公分，直徑0.6～0.9公分，而其他條件與特級品符合時，則為優級品，分開等級後，以每把1公斤稱為重量，用包裝帶或塑膠繩（紅色不可白色），紮成扁平形的一束，不要紮成圓形，以增加價值觀感。然後清水沖洗後，豎立排列整齊，使水滴陰乾些時，再以每21把，用不吸水的油紙，外加PE編織布等二層式的包裝起來，再使用塑膠繩子細綁頭尾二端，這是保護青蔥品質最佳包裝方法。

韭菜

韭菜純粹是佐料用菜種，通常是陽春麵佐料品，包餃子，做菜包，炒牛肉等副料，台北市場每日只要8～10噸就夠。品種雖分大葉種、小葉種，但市場人士却只分新生（又稱新頭）及舊生（又稱老頭），移植後頭三次採收稱新生，第4次以後採收，因植株較老化、細枝，故稱舊生，新生者莖粗白又長，葉片肥美，質細嫩，大受承銷者喜愛，在市場上賣得高價錢。要讓韭菜莖白粗又長，栽培技巧很講究，本有永



韭菜

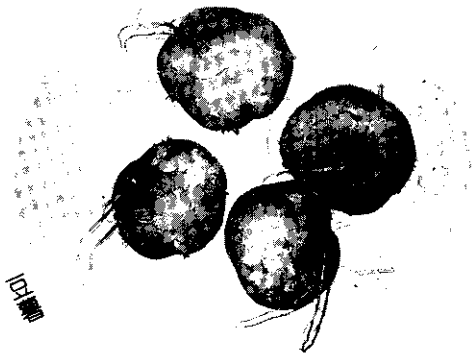
靖田尾、田中、大溪，生產韭菜素來聞名，但近年來花蓮吉安の韭菜，後來居上，品質勝過前者，主因是吉安農友，作高畦培土，再使用鋸木屑敷蓋，加上氣候獨適韭菜生長，因而吉安韭菜比彰化地區出產，莖粗又白，質細嫩肥美在市場上一枝獨秀，價格長期居高領先。

將株高25公分以上，韭白長度10公分以上，直徑0.8公分以上，質細嫩無斷枝，葉不枯黃者為特級品，株高25公分以下，韭白長未達10公分，直徑未滿0.8公分，葉不枯黃皆列為優級品，以1公斤1把，用塑膠繩子分別綁成一束，不可水洗，免使水份潰爛發生，然後置蔭涼處，下午近黃昏時再放入紙箱內，排列整齊，每箱20公斤包裝，運經市場批售，可得好價錢。

農友採收韭菜，不要省掉更新母莖的成本，應在3～4次割收後，即重新栽植，才能提高品質，建立農友本身嘜頭的信譽，才是要緊。

大蒜

進入夏季初期的大蒜，已接近採收末期，不只產量漸少，品種也下降，因此更應注意分級包裝工作。由於晚生種的大蒜，產地已由彰化、雲林、後至竹北及宜蘭地區，品種均為軟硬白葉或軟硬黑葉種，均適



豆薯

又稱刈薯、田薯，品種赤藤及白藤二種，市場人士則以種植土壤顏色，分為紅土或黑土二種，只要形體正圓形或四方圓形，表皮薄，質地細嫩，汁多味甜，皆受市場歡迎。產地集中在嘉義以南、高雄、屏東生產居多。台北市市場每天約只2千公斤，一般家庭主婦甚少購買，以餐廳或炸八寶丸、菜丸等使用居多。其實豆薯汁多味甜，切細炒蛋味道好，消費者應多食用，煮蛋花湯、排骨湯，味道好清甜。

農友採收豆薯留意二個要訣，一是採收前半個月，田裡應保持乾燥，不再灌水，才能使薯塊水量少，促進貯藏期長達5個月不腐敗，而慢慢出貨銷售，調節供需。

二是要完全成熟始採收，增進薯塊結實與甜度，但不可成熟過度，易使薯體裂開，採收時勿碰傷，免失去商品價值。

薯塊重0.6~1.0公斤為大薯，0.3~0.6公斤為小薯，分別裝入紙箱，每箱30公斤淨重，裝箱時避免表皮碰傷擦破，保持美觀完整，可提高售價。

合市場消費需要之品種。

台北市場日成交量，由每日30公噸，降至5~6噸，蒜白部位也由原沒結成鱗莖，變為鱗莖已有球體現象，質地亦較粗化，因此農友們勿貪圖收穫量多，應趁鱗莖未結成球狀前採收，保持質地細嫩，賣好價錢方為上策。

採收後，摘掉枯黃的葉稍，將蒜白長10公分以上，直徑1.5公分以上，基部未呈球狀時，列為特級品。蒜白長10公分以上，直徑1.5公分以上，但基部鱗莖微呈球形時，列為優級品。分好等級後，稱足1公斤為1把，塑膠繩子紮成一束，每21束捆1件，用油紙或PE編織布包裹，再用塑膠繩頭尾兩端捆綁貨件。參加批發市場銷售。

果樹花
催早花

請用

花寶三號

HYPONeX 10-30-20

亞拉斯加 紅人牌

濃縮魚精 開花肥

ALASKA MOR-BLOOM

——各種農業(園藝)肥料、藥劑、資材總匯——

代理 台和園藝企業股份有限公司
經銷 Taiwan Horticultural Co., Ltd.

台北市士林區中正路104巷1弄2號

電話：(02) 831-3302 郵政劃撥：0101360-9

台中：(04) 222-3374

嘉義：(05) 276-1033

高雄：(07) 384-6376