



## 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 經銷 台和園藝企業股份有限公司

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