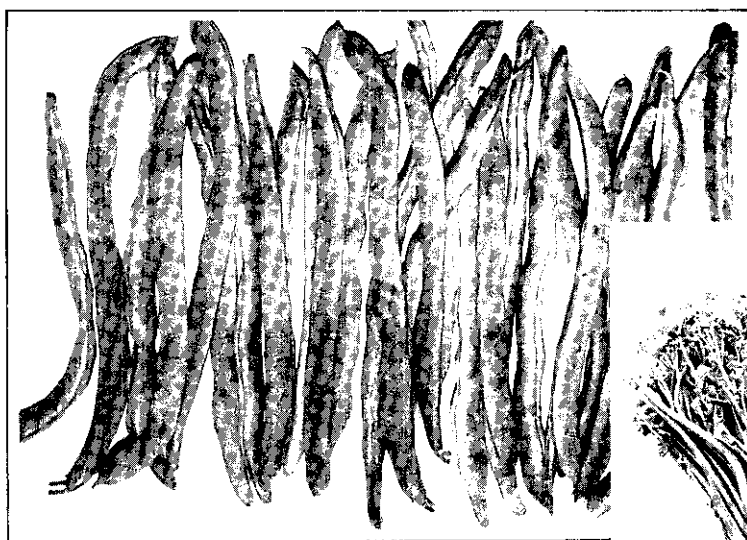
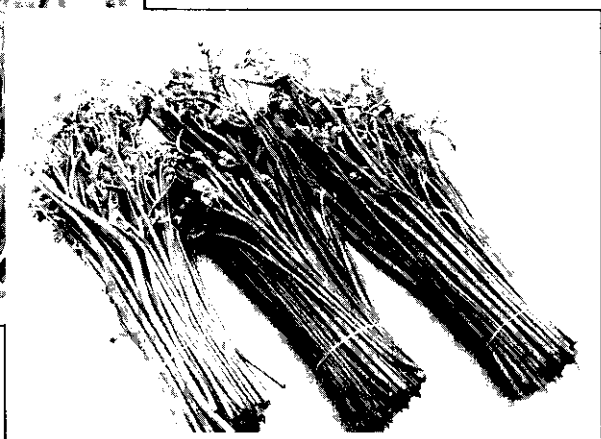


夏季蔬菜產銷與分級包裝

台北農產公司吳昭其



敏豆



紅蕪菜



敏豆

夏季敏豆（四季豆）產地，已由平地轉移至山區，種植品種除原有白色豆外，增加粉豆（新品種），山區種植敏豆，應採用支架式才理想，可以增加開花結莢率，方便管理、採收，並可增加產量，豆莢長又直，促進提高品質，如用直立式矮性栽培，雖較省工，但收量少，品質劣，得不償失。

至於新品種的粉豆，也應採用支架式栽培，其豆莢長又直，產量高，總之標立竹架式栽培，利益增加好處多多。

產地集中魚池、國姓、仁愛、信義、大湖等地方，自6月起至9月止為盛產期。台北市場每天理想交易量8千公斤，平均單價每公斤20元，對農友有利，

消費者亦理想。若每天1萬公斤以上，單價便跌至15元以下，消費者雖有利，農友剛好成本。如每天達1萬5千公斤，可能只有10元1公斤，農友則不敷成本，因此種植面積宜控制，以免農友本身血本無歸。

萬一產量超過市需而價低，應售給食品工廠加工製罐外銷，以調節供需，穩定價格。

在豆莢扁平或圓直時採收，如豆粒部位凸起則已太老化，無商品價值，不適供應市場，只宜加工製罐。

採收後，將豆莢完整，無傷疤或病虫害，豆身圓直或扁平，豆皮翠綠色，莢長14公分以上者為特級品。莢長10~未達14公分為優級品。莢長未達10公分為良級品。分別整齊排放紙箱內，每箱20公斤包裝，紙箱應統一新製做箱子，始能賣得好價錢，如用舊箱子（二手箱）或網袋裝，不美觀、重量不一又乏價值感，承銷者見之噁心，價錢自然下降應注意。



蕨菜

原本野生或只供觀賞的蕨菜，近年來有人以人工栽植，並且很成功。南投縣魚池鄉或埔里鎮山坡地，栽培面積約有6公頃，夏季葉菜類菜種較少，正可補充貨源，滿足市場需要。

栽植地以腐植質壤土、排水良好，灌溉方便的土地為宜，每遇一陣山雨，發育力特好，採收量多，品質細嫩，食用價值高。

栽植第3年起，開始大量採收，每隔10天摘採一次，再施一次肥，又可再摘，每年可連續採10~12次，連續可採收達10年之久，再更新植株即可。

於心葉之葉片捲舌狀未展開前採收，嫩葉連梗長度以25公分以內，整架翠色綠，梗細嫩質脆為佳，每0.3公斤（半台斤）用塑塑膠繩或橡皮筋捆一束，頭端齊平，放入紙箱內，每箱40把裝，淨重12公斤，多放一把（計41把）防止失重。冰塊打碎如鴨蛋大，放入塑膠袋，再放於紙箱內中層，可防止蕨菜萎軟，保持新鮮質脆嫩，增進商品價值。

台北市場每天60箱（720公斤）即可，每公斤批發價可維持12~15元，零售每把10元，生意人有賺頭，生產者有利潤，消費者不貴。蕨菜原本野生，病虫害少，農藥殘留沒問題，是清潔衛生夏季型蔬菜之一，消費者宜常購食。



白蘆筍

白蘆筍是典型夏季蔬菜之一，雖然近年來漸被綠



白蘆筍

蘆筍取代，但台北市場每天需量，仍要1千2百至1千5百公斤，可維持批發價每公斤20~25元，產地集中嘉義東石及六腳。

應在清晨陽光未烈前，筍尖部位未露出土面，或露出部位未超過2公分，及筍尖未綠色，筍尖鱗片未展開前採收，品質細嫩，若筍尖綠化或鱗片太展開，纖維粗化不幼嫩，亦會乏味。

採收後擦或拍掉泥沙，筍身長18~22公分，直徑2公分以上為特級品。長度14~18公分，直徑1.5未達2公分為優級品。長度未達14公分，直徑未達1.5公分為良級品。

分別用塑膠繩捆成一把，每把0.6公斤，分別放入紙箱內，每箱15公斤包裝（每箱應放26把，以防失重），紙箱每邊各打4洞透氣孔，箱面開天窗或缺口，促進散熱保護品質。



茭白筍

也是典型夏季蔬菜之一，產地集中埔里佔6成，魚池、竹山佔3成，餘散耕於外埔、國姓、南投、名間等地，至於三芝、石門、金山、礁溪、三星等地是秋季生產。

以花殼種品質細嫩，筍皮潔白，筍身粗長為佳，青殼種次之，農民應盡量改種花殼為宜。台北市場每天量為20~25公噸，批發單價可維持20元以下，以往日達40公噸，價跌至10元左右，印證量多價錢通理。

以往都連同外殼運到市場，農友增加運費負擔，造成市場垃圾，也增加承銷人損耗，近2年來，農林廳經費補助，台北農產公司大力宣導，輔導農民團體改用剝殼（不帶外殼）運銷，削掉外殼，品質好壞一見清楚，不易詐底，不失重，沒損耗，承銷人樂意承購，價格公道。

採收後剝掉外殼，只留心葉一片，筍白潔白光滑，無黑點，中間不凸起，筍身長12公分以上，基部直徑2公分以上為特級品。筍身長未達12公分，基部直徑未達2公分，黑點未達6點為優級品。次於優級品。黑點未達10克為良級品。

分好等級後，每5公斤裝一透明塑膠袋，每二袋裝一大袋，每大袋10公斤淨重，運往批發市場銷售，可得較高價錢，剝殼運銷利己利人，值得全省農友仿照。